

Entrées Starters

-  **Velouté Maison de Potiron, Châtaignes et Parmesan** 17,50 €
Home made Pumpkin Soup, Chesnuts, Parmesan cheese
- NEW** **Escargots en Coquille - Snails in shell** Les 6 : 16,50 € Les 12 : 23,50 €
- Planche de charcuterie** 21,50 €
Jambon de Parme, jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique, Brésaola
Cured meat platter : Parme's ham, cooked ham with truffles, Iberico chorizo, bresaola
- Planche de charcuterie et Fromages de Savoie** 22,50 €
Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie
Cured meat and cheese platter : Parme's ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, savoy cheeses
-  **Carpaccio de Brésaola (Boeuf Séché) Copeaux de Parmesan** 17,50 €
Carpaccio of bresaola (dry beef) Parmesan cheese
- Saucisson à Partager - Pain et beurre - Sausage to share, bread and butter** 12,50 €
- Planchette de Jambon blanc à la Truffe - Cooked ham with truffles** 14,50 €

Salades - Plats Salads - Dishes

-  **Poke Bowl : Quinoa, Avocat, Légumes croquants, fèves, Saumon mariné, Mangue, Vinaigrette sésame** 25,70 €
Quinoa, avocado, crunchy vegetables, beans, marinated salmon, mango, sesame dressing
- NEW** **Salade Caesar** 24,70 €
Salade, Poulet, bacon, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce caesar maison
Caesar salad : lettuce, chicken, bacon, croutons, parmigiano-reggiano, home made caesar dressing
-  **Salade Burrata (Mozzarella crèmeuse)** 24,70 €
Mozzarella Burrata, tomates cerise, Sorbet Pesto, huile d'olive, roquette
 *Burrata salad : Mozzarella burrata, cherry tomatoes, sorbet pesto, olive oil, rocket salad*
- Salade Bo-Bun** 26,70 €
 *Salade, Boeuf sauté, Samoussa légumes, Concombre, Vermicelle de riz, Cacahuètes, Coriandre, Menthe, Sauce Thai*
Salad, sauted Beef, vegetable samosa, cucumber, rice vermicelli, peanut, coriander, mint, Thai sauce
- Salade verte - Green salad** 8,00 €



Pizzas

Pour Commencer / To start with

Pizza' apéro : 5 différentes sortes de Pizzas..... 18,80 €
5 différents types of pizzas



Les incontournables

The classics

-  **Marguerita** : Tomato, mozza, origan..... 16,00 €
Tomato, mozzarella, oregano
- Regina** : Tomato, mozza, Jambon, champignons 18,50 €
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
- Napolitaine** : Tomato, mozza, anchois, Fleur de câpre 19,50 €
Tomato, mozzarella, anchovies, caperberries
-  **Végétarienne** : Tomato, mozza, artichauts, poivrons, champignons, aubergines, Fleur de câpre 21,50 €
Tomato, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, eggplants, caperberries
- Calzone** : Tomato, mozza, jambon, champignons, œuf..... 20,50 €
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg
- Hawaïenne** : Tomato, mozza, poulet, ananas, poivrons..... 21,50 €
Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, peppers
-

- Parma** : Tomate, mozza, Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, Roquette 21,50 €
Tomato, mozzarella, Parma ham, Parmigiano-reggiano, rocket salad
-  **4 Fromages** : Tomate, mozza, Gorgonzola, Chèvre, Reblochon..... 21,50 €
Tomato, mozzarella, Gorgonzola, goat's cheese, Reblochon cheese
- Calabrese** : Tomate, mozza, chorizo, champignons, poivrons 21,50 €
Tomato, Mozzarella, chorizo, mushrooms, peppers
- Savoyarde** : Crème fraîche, mozza, bacon, oignon, Reblochon 21,50 €
Crème fraîche, mozzarella, bacon, onion, Reblochon cheese
- Saumon** : Crème fraîche, mozza, saumon fumé, citron, aneth..... 24,50 €
Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, dill

Elles vous surprendront

The specials

-  **Marguerita EXTRA** : Tomate, Mozza Burrata, tomates cerise, huile d'olive, basilic, roquette..... 23,50 €
Tomato, mozzarella Burrata, cherry tomatoes, olive oil, basil, rocket salad
- Pizz'burger** : Tomate, mozza, viande hachée, oignons, sauce burger, salade..... 21,50 €
Tomato, mozzarella, minced meat, onions, burger dressing, lettuce
- Famosa** : Tomate, mozza, jambon blanc à la truffe, salade..... 24,50 €
Tomato, mozzarella, cooked ham with truffles, lettuce
- Raclette** : Crème fraîche, mozza, Raclette, pommes de terre, charcuterie, salade 22,50 €
Crème fraîche, mozzarella, raclette cheese, potatoes, cured meat, lettuce
-  **Royale à la Truffe**..... 46,50 €
Base Crème à la Truffe, mozza, Truffe Noire, roquette
Royal pizza: Truffle Cream, mozzarella, Black Truffle, rocket salad

Et pour finir

And to end

- Pizza Nutella banane** 17,50 €
Pizza Nutella and banana
-

Hamburgers - Viandes et Poissons

Hamburger - Meat dishes and Fish dishes

	Classic Burger - Frites	23,50 €
	<i>Classic Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, lettuce, onions, tomato</i>	
	Cheese Burger - Frites	26,50 €
	<i>Cheese Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, cheddar cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
	Mountain Burger - Frites	28,50 €
	<i>Mountain Burger - Chips : Minced beef burger, bacon, burger dressing, raclette cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
♥	Igloo Burger - Frites	31,80 €
	<i>Igloo Burger - Chips : Minced beef burger, roasted foie gras, truffe oil, onions, cheddar cheese, rocket Salad</i>	
🌱	Cornet de frites / Cone of chips	8,00 €
	Pièce de Bœuf Charolaise (environ 250gr) au Gorgonzola ou sauce Morilles - Frites	33,50 €
	<i>Piece of beef charolaise with Gorgonzola or Morels sauce served with Chips</i>	
♥	Filet de Bœuf (environ 180gr) Façon Rossini - Frites	44,50 €
	<i>Beef filet like a Rossini (Roasted Foie Gras), Chips</i>	
	Double Carpaccio de Brésaola (Boeuf séché), copeaux de parmesan - Frites	28,50 €
	<i>Double carpaccio of bresaola (dry beef), Parmesan cheese, Chips</i>	
NEW	Fish and Chips de Cabillaud Sauce Tartare - Frites	29,50 €
	<i>Cod Fish and Chips with Tartar sauce, Chips</i>	

Pâtes et Légumes

Pasta dishes and vegetables

NEW	Crozets au Reblochon et Lard, Roquette	21,50 €
🌱	<i>Crozets Pasta with Reblochon and Bacon, Arugula</i>	
	Pennes à l'Arrabiata et Burrata crèmeuse, Tomates Cerises	21,50 €
🌱	<i>Penne arrabiata with Burrata, Cherry Tomatoes</i>	
♥	Pennes aux Cèpes parfumés à la Truffe et Magret de Canard Fumé	26,00 €
	<i>Penne with cep mushrooms, Flavoured Truffle and Smoked Duck breast</i>	
🌱	Linguini à la Truffe Noire / Linguini with Black Truffle	46,00 €
🌱	Lasagnes Végétarienne : Comme une ratatouille, gratinées au Parmesan	24,00 €
NEW	<i>Vegetarian Lasagna as a ratatouille with gratined parmesan</i>	

Desserts maison

Home made desserts



Profiteroles glacées vanille, chocolat chaud <i>Profiteroles vanilla ice cream, hot chocolate</i>	13,00 €
Tiramisu Maison <i>Home made tiramisu</i>	12,00 €
 Crème Brûlée Maison <i>Home made crème brûlée</i>	12,00 €
Brownie Maison aux noix, glace vanille, chantilly	12,50 €
<i>Home made brownie with nuts, vanilla ice cream, whipped cream</i>	
Tarte au Citron Revisitée : <i>Revisited lemon tart, meringue</i>	12,00 €
Café Gourmand : <i>Gourmet coffee</i>	13,00 €
Coupe de Champagne Gourmande : <i>Gourmet glass of champagne</i>	18,50 €
Pizza Nutella Banane : <i>Pizza Nutella and banana</i>	17,50 €

Coupe au choix

Ice cream & sorbets

COUPE AU CHOIX	Coupe 2 boules / 2 scoops : 8,00 €	Coupe 3 boules / 3 scoops : 9,50 €
Supplément : chocolat chaud, chantilly, coulis / <i>Extras : hot chocolate sauce, whipped cream, coulis</i>	1,00 €	

GLACES ICE CREAM

Les Crèmes Glacées

Ice cream flavours

vanille, chocolat noir, café, noix de coco
caramel fleur de sel, rhum-raisin

vanilla, dark chocolate, coffee, salted
caramel, rum & raisin, coconut

Les Sorbets

Sorbet flavours

citron jaune, fraise, banane, mangue,
génépi, basilic

lemon, strawberry, banana, mango,
génépi, coconut, pesto

Liégeois : Chocolat ou café / <i>Chocolate or coffee</i>	13,00 €
Bora-Bora : Coco, banane, Rhum-raisin, chantilly / <i>Coconut, banana, rum & raisin, whipped cream</i>	13,00 €
Eskimo : Coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly.....	13,00 €
<i>Coconut, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
Bankise : Boules banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly.....	13,00 €
<i>Scoops banana, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
Caramela : Caramel Fleur de Sel, vanille, caramel maison, chantilly	13,00 €
<i>Salted caramel, vanilla, home-made caramel sauce, whipped cream</i>	
Marbella : Citron, fraise, mangue, coulis de Fruits rouges / <i>Lemon, strawberry, mango, red berries coulis</i>	13,00 €
Colonel : Glace citron, Vodka / <i>Scoops lemon, Vodka</i>	13,00 €
Ice Génépi : Glace génépi, génépi / <i>Scoops génépi, génépi liquor</i>	13,00 €

CHAMPAGNES

LE VERRE (12cl) 37.5 cl

75 cl

Magnum

	Devaux « Blanc de Noirs » Coeur des Bar.....	12,50 €.....	78,00 €
	Devaux Rosé Cuvée rosée Coeur des Bar.....		85,00 €
	« R » de Ruinart Brut.....		98,00 € ... 198,00 €
	Ruinart Rosé.....		138,00 €
♥	Ruinart « Blanc de blancs ».....	76,00 €.....	148,00 €
NEW	Champagne Ayala Brut Majeur.....		85,00 €
NEW	Champagne Bollinger La Grande Année.....		296,00 €

LES VINS

Wine

Blancs White

Verre (12cl).

75 cl

Magnum

Savoie AOP / VDF

Chignin Bergeron Les Intemporelles « Cuvée Gastronomie ».....	39,50 €
Chardonnay Les Intemporelles « Cuvée Gastronomie ».....	8,50 € 33,50 €
Abymes Domaine Perrier.....	27,50 €
VDF Pakhus, P. Et S Ravier (moelleux).....	8,00 € 32,50 €

Loire AOP

Pouilly Fumé «Les Clairières»	11,00 € 49,50 €
-------------------------------------	-----------------------

Bourgogne AOP

Montagny « Millebuis » Vignerons de Buxy	9,00 € 39,50 €
--	----------------------

Italie/Italy

♥ Prosecco DOC 500 Extra Dry.....	9,00 €..... 37,00 €
-----------------------------------	---------------------

Rosés Rosé AOP

Côtes de Provence « Grain de Glace » St Tropez	8,50 € 34,50 €
Côtes de Provence Minuty « Prestige »	42,00 €



LES VINS

Wine

Rouge Red

Verre (12cl).

75 cl

Magnum

Vallée du Rhône AOP / Rhone Valley AOC

NEW	Vacqueyras « Les Ondines »	43,50 €	
	Saint-Joseph Vins de Vienne - Cuilleron, Villard, Gaillard	10,50 €	50,50 € 99,50 €
	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Fontavin (BIO)	66,50 €	
	Côte Rôtie - Ogier 2023	96,50 €	

Savoie AOP

Mondeuse Les Intemporelles « Cuvée Gastronomie »	9,00 €	35,50 €
Gamay de Jongieux « Vieilles vignes » E.Carrel		32,50 €

Languedoc AOP

NEW	Pic Saint-Loup « Le Grand Méchant Loup »	55,00 €
	Côtes du Roussillon « Château L'Ou » (BIO)	33,50 €
	Pays d'Oc IGP « Côte de Boeuf », Syrah-Marselan	28,50 €
	Grès-de-Montpellier « Gazon Maudit »	58,50 €

Bordeaux AOP

	Lussac-Saint-Émilion « Grand Ricombre »	35,50 €
	Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Victoria »	11,00 € 55,50 € 114,50 €
	Pauillac « Baron Nathaniel » Baron Philippe de Rothschild 2021	64,50 €
	Pomerol « Fugue de Nénin » 2nd vin du Château Nénin 2019	84,50 €

Grande Bourgogne AOC

NEW	Brouilly « Château des tours »	41,50 €
	Marsannay « Les Récilles », E.Guillard (BIO)	68,50 €

Italie / Italy

	Primitivo IGT Terrame (Pouilles)	9,00 € 35,50 €
	Chianti Torrequercie DOCG (Toscane)	32,50 €
	Montepulciano d'Abruzzo DOC-Umani Ronchi (Abruzzes)	33,50 €

Les Bières

BEERS

Pressions / Draught	25cl	50cl
STELLA	5,50 €	10,00 €
 Mont-Blanc Cristal IPA	6,00 €	11,00 €
Panache, Monaco	5,50 €	10,00 €
Picon / <i>Picon bitter</i>	6,50 €	11,50 €

Bouteilles (33cl)

Bottles

Heineken (sans alcool)	7,00 €
Chouffe (sans alcool)	8,70 €
Desperados, Corona	7,50 €
Duvel (bière Belge) / Chouffe	8,70 €
Bière Blanche du Mont-Blanc	8,70 €

Les digestifs (4cl)

Digestives

Cognac Rémy Martin Mature Cask Finish vsop.	10,00 €
Cognac XO	17,00 €
Poire Williams / <i>Williams Pear brandy</i>	10,50 €
Limoncello - Amaretto (6 cl)	8,00 €
Get 27, Bailey's (6 cl)	8,50 €
Chartreuse Verte, Cointreau	11,00 €
Génépi	8,50 €
Jägermeister - Fernet Branca	9,00 €
Shooter	5/8 €

Les Apéritifs

Pastis - Ricard (2 cl)	5,00 €
Martini (rouge, blanc) (8 cl) (<i>red, white</i>)	6,50 €
Suze (8 cl)	6,50 €
Kir Vin Blanc (10 cl) - <i>White wine kir</i>	8,50 €
Kir Royal (10 cl) Cassis, Myrtille, pêche	12,00 €
<i>Blackcurant, blueberry, peach</i>	
Kir rosé pamplemousse (10 cl)	7,50 €
<i>Rosé grapefruit kir</i>	
Coupe de Champagne (12 cl)	12,50 €
<i>Glass of champagne</i>	

Alcools (4cl)

Gin, Vodka, Malibu, Rhum, Whisky	9,50 €
Vodka « Belvédère »	13,00 €
Vodka « Guillotine héritage » France	16,50 €
NEW Tequila « Vecindad »	12,00 €
 Tequila « Clase Azul Reposado »	39,00 €
Gin « Tanqueray »	12,50 €
Gin « Hendrick's »	13,50 €
Gin « Malfy » pamplemousse	13,50 €
Rhum « Captain Morgan »	8,50 €
Rhum « Diplomatico »	12,00 €
Rhum « Don Papa »	12,00 €
Jack Daniel's	11,00 €
Chivas (12 ans) / <i>aged 12 years</i>	13,00 €
Nikka Whisky from the Barrel (Japon)	15,00 €
Supplément Soda	1,50 €
Supplément Red Bull	2,50 €

Les Boissons Froides

Cold drinks

Coca-Cola, Zéro (33 cl)	5,50 €
Limonade, Ice tea (33 cl) / lemonad.....	5,50 €
Orangina (25 cl), Perrier (33 cl)	5,50 €
Schweppes (25 cl)	5,50 €
Jus de Fruits (25 cl)	5,50 €
Orange, pomme, abricot, ananas, tomate, Fruit juices : Orange, apple, apricot, pineapple, tomato,	
Orange ou citron pressé.....	8,50 €
Squeezed orange or lemon juice	
Sirops	3,50 €
Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche. Syrups : Mint, grenadine, strawberry, lemon, almond, blackcurrant, peach..	
Cidre Rosé (33 cl)	7,50 €
Red Bull	5,50 €



Eaux (75 cl)

Mineral water

Eau minérale plate	8,00 €
Eau minérale gazeuse	8,00 €

Les Boissons Chaudes

Hot drinks

Café, Déca, Noisette Malongo	3,70 €
Coffee, decaf or with a dash of milk	
Thé, infusion : Tea, herbal tea 	5,20 €
Double café : Double coffee	5,70 €
Café au lait : Coffee with milk.....	5,80 €
Chocolat chaud Hot chocolate.....	6,80 €
Cappuccino	6,50 €
Chocolat Viennois	7,80 €
Hot chocolate with whipped cream	
Citron pressé chaud	8,50 €
Squeezed lemon	
Vin chaud ou Grog	9,00 €
Mulled wine or Grog	
Irish Coffee	13,00 €



Tapas à partager

Tapas to share

Pizza' apéro : 5 différentes sortes de Pizzas..... 18,80 €
5 différents types of pizza

Planchette de Jambon blanc à la Truffe - *Cooked ham with truffles* 14,50 €



Saucisson à Partager - Pain et beurre - *Sausage to share, bread and butter*..... 12,50 €

Planche de Charcuterie 21,50 €

Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique

Cured meat platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffle, Iberico Chorizo

Planche de charcuterie et fromages 22,50 €

Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie

Cured meat and cheese platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses

NEW

Escargots en brioche Les 6 : 16,50 € Les 12 : 23,50 €

Snails in shell

Cornet de frites 8,00 €

Cone of chips



Nos Cocktails

Our cocktails

L'IGLOO Rosé Pamplemousse, limonade	10,50 €
<i>Rosé Wine, Grapefruit Sirup, lemonade</i>	
PUNCH maison / Home-made PUNCH	10,50 €
SANGRIA maison / Home-made SANGRIA	10,50 €
AMERICANO maison / Home-made AMERICANO	10,50 €
TEQUILA SUNRISE	11,00 €
MALIBU SUNRISE	11,00 €
APEROL SPRITZ	13,50 €
MOJITO Rhum, Citron vert, menthe fraîche, Sucre de Canne, Perrier.....	14,50 €
<i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, fizzy water</i>	
PINA COLADA Rhum, Lait de Coco, jus d'ananas, Sucre de Canne.....	13,50 €
<i>Rum, coconut milk, pineapple juice, cane sugar</i>	
SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, Cranberry	13,50 €
<i>Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry</i>	
COSMOPOLITAïn Vodka, Cointreau, Cranberry, jus de citron	14,50 €
<i>Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice</i>	
CAÏPIROSKA Vodka, citron vert, sucre roux / <i>Vodka, lime, brown sugar</i>	13,00 €
CAÏPIRINHA Cachaça « La Magnifica » citron vert, sucre / <i>Cachaça, lime, sugar</i>	13,00 €
MARGARITA Téquila, Cointreau, jus de citron / <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	14,50 €
GIN FIZZ Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier / <i>Gin, lemon juice, cane sugar, fizzy water</i>	13,50 €
ESPRESSO MARTINI. Vodka, kahlua, café / <i>Vodka, Kahlua, coffee</i>	14,00 €

Sans Alcool

Non-alcoholic

Soft Paradise Jus d'abricot, jus d'ananas, limonade, grenadine.....	9,50 €
<i>Apricot juice, Pineapple juice, Lemonade, grenadine</i>	
Soft Chantaco Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine.....	9,50 €
<i>Orange juice, Apricot juice, Pineapple juice, grenadine</i>	
Virgin Pina Colada Jus d'ananas, coco.....	9,50 €
<i>Pineapple juice coco</i>	
