

Les Salades

Prix TTC par pers.

Salade Perdrix Blanche 14,00 €

Salade verte, crudités, tomates, œuf, croûtons, lardons, fromage d'Abondance
(Composed salad with bacon, egg, Abondance cheese and croutons)

Salade Chèvre Chaud 13,00 €

Salade verte, crudités, tomates, toast de chèvre aux herbes de Provence
(Composed salad with goat's cheese toast)

Salade Caesar 14,00 €

Salade verte, tomates, filet de poulet, croûtons, avocats, copeaux de parmesan, sauce Caesar
(Green salad, tomatoes, chicken, avocado, croutons, Parmesan)

L'italienne *New* 16,00 €

Carpaccio de tomates, tomates cerise, burrata di buffala, pesto maison, balsamique
(Tomatoes and cherry tomatoes, mozzarella Burratina, homemade pesto)

Les Pizzas



Marguerite 11,00 €

Tomate, mozza

Romaine 11,50 €

Tomate, mozza, jambon
(Tomato, mozza, ham)

Reine 12,00 €

Tomate, mozza, jambon, champignons
(Tomato, mozza, ham, mushrooms)

Napolitaine 12,00 €

Tomate, mozza, anchois, câpres, origan
(Tomato, mozza, anchovy, capres)

Peperonni 12,00 €

Tomate mozza, chorizo, poivrons, piments
(Tomato, mozza, chorizo, peppers, chili)

Bologne 13,00 €



Tomate, mozza, viande hâchée, oignons, persillade
(Tomato, mozza, minced beef, onion, garlic and parsley)

Parme 13,50 €

Tomate, mozza, roquette, jambon cru, tomates cerise, parmesan, persillade
(Tomato, mozza, roquet, dry ham, cherry tomato, parmesan, garlic and parsley)

Truffe 14,00 €

Tomate, mozza, roquette, tomates cerise, burrata, huile de truffe
(Tomato, mozza, roquet, cherry tomato, creamy mozzarella, truffle oil)

 Végétarien  Sans Gluten *(gluten free)*

Les Burgers frites

Bikepark 14,00 €

Bun's, salade, tomate, steak, cheddar, sauce burger
(Classic cheeseburger)

Savoyard *New* 15,00 €

Bun's, salade, tomate, steak, raclette, bacon, sauce maison aux poivres
(Classic burger with Raclette cheese and bacon, homemade peppers sauce)

Formule VTT 16 €

Burger Bikepark & Frites
 + sodas ou Bud 25 cl



Les Spécialités Savoyardes

Ardoise du pays 17,00 €

Charcuterie locale, fromage d'Abondance et reblochon
(Local charcuterie and cheese)

Tartiflette & salade verte 18,00 €

(Grilled onions, bacon, potatoes baked in reblochon cheese, served with green salad)

Berthoud servi avec pommes de terre

charcuterie 21,00 €

(Local Abondance cheese melted, roasted potatoes, charcuterie)

Fondue Savoyarde (min 2 pers., prix/pers.) 17,00 €

(Cheese fondue, min 2 people, price per person)

Les Plats

Spaghetti à la bolognaise 13,00 €

Spaghetti au pesto et légumes grillés 14,00 €

(Pesto pasta with grilled sun vegetables)

Entrecôte de bœuf servie avec frites et légumes du jour 16,00 €

(Beefsteak, fries and vegetables)

+ Sauce girolles + 3 €

Desserts

Dessert du jour 6,50 €

(Day's dessert)

Café ou thé gourmand 8,00 €

(Espresso or tea with desserts)

Tarte aux 2 citrons, glace menthe sauvage d'ici 7,50 €


(Lemon and lime pie, wild local minthe ice cream)

Barre Glacée chocolat façon esquimaux 7,50 €

Glace chocolat maison, croustillant noisette, biscuit brownie et caramel
(Eskimo style chocolate ice cream, hazelnut crunch, brownie and toffee)

Nougat Glacé, cœur sorbet framboise 6,50 €

Sphère en nougat glacé, sorbet framboise, coulis fruits rouges et pralines roses
(Ice nuts Nougat, raspberry sorbet hearth, red fruit sauce)

 Tous nos desserts sont faits maison !
All desserts are home made !



Coupes Glacées

Coupe Melba (selon fruits du jour) 7,00 €

2 boules vanille, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly, amandes
(Vanilla ice cream, fresh fruits of the day, whipped cream, almond)

Coupe Perdrix blanche 6,50 €

Glace vanille, glace caramel, sauce caramel beurre salé maison, Chantilly, cacahuète
(Vanilla ice cream, caramel ice cream, toffee, whipped cream, peanut)

Dame Blanche 6,50 €

2 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes
(Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almond)

Café liégeois ou Chocolat liégeois 6,50 €

(Coffee or chocolate ice cream, chocolate sauce whipped cream and almond)

Coupe Arrosée (Abricotine, framboisine, colonel) 8,00 €

Parfums de glace et sorbet

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, myrtille, citron, abricot

1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4 € - 3 boules : 6 €

*glace Carte d'or et sorbet artisanaux

Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans) 11 €



Steak haché frites
 ou Jambon frites
(minced beef or Ham, fries)
 Glace enfant (ice cream box)

Les Vins



Vins de Savoie

- Rouges
- Mondeuse St-Barbe Prestige 27 €
- Gamay "Le Vignoble" 19 €
- Rosé
- Les Pierres Roses 19 €
- Blancs
- Chignin Bergeron 29 €
- Roussette Altesse cuvée Henriette 20 €

Les Bordeaux

- Rouges
- Château La Croix Meunier 2017 55 €
- St-Emilion Grand Cru 31 €
- Château Les Clauzots 2015 Graves 47 €
- Château Lafitte Tramier 2008 Médoc 37 €
- Château Saint-Christophe 2010 Médoc

Vallée du Rhône

- Rouges
- Saint-Joseph 37 €
- Vacqueyras 25 €

Les Vins au Verre

- Blanc : Blanc de Savoie (ASC*) 3,50 €
- Rosé : Rosé de Provence (IGP*) 3,50 €
- Rouge : Côtes du Rhône (ACRC*) 3,50 €

Les Pichets

- 25 cl Blanc/Rouge/Rosé 5 €
- 50 cl Blanc/Rouge/Rosé 10 €
- 1 l Blanc/Rouge/Rosé 20 €

*Appellation Savoie Contrôlée
 *Indication Géographique Contrôlée
 *Appellation Côte du Rhône Contrôlée