

MENU



Entre Amis
GOURMANDS

MENU AU CHOIX



Parmi les “*”

Entrée + Plat	29€
Plat + Dessert	29€
Entrée + Plat + Dessert	35€

MENU DE LA CHEFFE



Entrée + Plat	20€
Plat + Dessert	20€
Entrée + Plat + Dessert	22€

Servi le midi, les lundis, jeudis et vendredis

MENU ENFANT



Boisson + Plat + Dessert	12€
--------------------------	-----

Sirop à l'eau

Aiguillette de poulet pané ou Colin pané

Boule de glace

ENTRÉES

➤ Cocotte Savoyarde* 14€

Oeuf cocotte bio, reblochon et lardons servi avec des croûtons de pain croustillants

➤ Crème brûlée de la cheffe 19€

Foie gras, cacao et touche de cannelle.

➤ Mer goumande 19€

Tartare de saint-jacques, perles de yuzu et petite salade

➤ Burrata Truffée & Éclats Gourmands* 16€

Burrata à la truffe, speck de montagne

➤ Planche la Reine de l'apéro 22€

Sélection gourmande à partager, inspiration du terroir

PLATS

➤ Pré d'aymonier

24€

Bavette grillée, sauce aux 3 poivres purée de pommes de terre vitelotte et petite salade

➤ L-bone aymonier viande

6€/100g

Côte de boeuf individuelle accompagnée de ses frites

➤ Rôti Millefeuille*

22€

Rôti de boeuf, sauce au vin rouge, millefeuille de pommes de terre et salade

➤ Évasion du Rouget

27€

Friture de rouget, purée de petits pois et tempura de légumes

➤ Jardin Gourmand*

19€

Tortellini ricotta épinards, crème fraîche au poivre blanc, roquette et germe de betterave

DESSERTS

➤ Érable Doré 11€

French toast, sauce aux agrumes et brunoise de poire confite avec sirop d'érable

➤ Éclat de Passion* 9€

Financier mousse au mascarpone et fruit de la passion

➤ Escapade Matcha 13€

Crème brûlée au thé matcha et sésame noir

➤ Réconfort de la Cheffe* 9€

Gâteau réconfortant du moment servi avec sa sauce anglaise et sa boule de glace vanille

➤ Champagne gourmand 16€

Accompagné de petites gourmandises de la cheffe

➤ Café gourmand 10€

Accompagné de petites gourmandises de la cheffe.



COUPES GLACÉES



➤ Forêt noire 10€

Une boule de glace noisette, deux boules de glaces chocolat, morceaux de brownie, chantilly et marene.

➤ Exotique 10€

Deux boules fruit de la passion, une boule mangue, morceaux de mangue et chantilly.

➤ Coupe des bois 10€

Une boule myrtille, une boule yaourt, une boule framboise, morceaux de sablé, coulis de fruit et chantilly.

➤ Irish cream 12€

Deux boules café, une boule vanille, baileys, nappage chocolat et chantilly

➤ Sunny spritz 12€

Deux boules de clémentine corse, deux boules orange sanguine, zeste d'orange et prosecco.

➤ Ice Gin 12€

Deux boules citron basilic, gin et feuille de basilic

➤ Menthe 27 12€

Deux boules menthe get 27

➤ Savoyarde 12€

Deux boules génépi et génépi

Radici - Racines



Ici, la cuisine est une histoire de cœur, un geste sincère répété chaque jour avec exigence et passion. Nous choisissons avec soin des produits nobles, issus de nos terres, locaux autant que possible et toujours français, pour en révéler toute la vérité.

Chaque assiette naît à l'instant, façonnée minute après minute, afin de préserver la fraîcheur, sublimer les saisons et respecter le rythme de la nature.

Plus qu'un repas, nous vous invitons à vivre un moment authentique, où le goût, le partage et l'émotion se rencontrent.

Entre Amis
GOURMANDS

BOISSONS



Entre Amis
GOURMANDS

SOFT

- | | |
|--|---------|
| ➤ Café | 1,90€ |
| ➤ Café long | 2€ |
| ➤ Décaféiné | 1,90€ |
| ➤ Thé ou infusion des marmottes | 4€ |
| ➤ Évian 1l | 6€ |
| ➤ San Pellegrino 1l - 50cl | 6€ - 3€ |
| ➤ Cola de l'ours pression 25cl | 3,50€ |
| ➤ Cola de l'ours pression 50cl | 7,50€ |
| ➤ Coca cola, Coca cola sans sucres, Fuzetea, Scheweppes agrum, Orangina 33cl | 3,90€ |
| ➤ Sirop à l'eau | 2€ |
| ➤ Diabolo de l'ours | 4,50€ |
| ➤ Limonade de l'ours (aix riviera, citron, myrtille) 33cl | 4,50€ |
| ➤ Granini (pomme, fraise, abricot, ananas, aceorange, tomate) | 3.90€ |
| ➤ Spritz (violette, limoncello, châtaigne, apérol) | 10€ |
| ➤ Bière sans alcool heineken 33cl | 6€ |
| ➤ Bitter campari | 5€ |

ALCOOL

- Kir (cassis, châtaigne, framboise, mûre, violette) 5€
- Kir pétillant prosecco (cassis, pêche, châtaigne, framboise, mûre, violette) 8€
- Porto rouge 4cl 5€
- Porto blanc 4cl 5€
- Martini rouge 4 cl 6€
- Martini blanc 4cl 6€
- Ricard 2cl 3€
- Gin des ours 4cl 8€
- Whisky sequoia craft bio français 4cl 10€
- Rhum mezan Panama extra anejo 4cl 10€
- Armagnac domaine pellehaut 4cl 10€
- Eau de vie de poire des ours 4cl 8€
- Génépi des ours 4cl 8€
- Get 27 4cl 8€
- Limoncello 4cl 6€
- Vin rosé côtes de provence sainte victoire domaine jacourette 75cl 38€
- le verre 15 cl 7€

VINS ROUGES

- Vacqueyras les muses 2024 75cl-15cl 25€-7€
- Cornas domaine lemenicier 2023 75cl 55€
- Saint Georges saint émilion 42€
château vieux guillon 2020 75cl
- Pic saint loup pleine lune domaine 38€-7€
desvabre 2023 75 cl - 15 cl
- Corbières vieilles vignes château 38€-7€
fontarèche 2023 75cl - 15cl
- Rully domaine milan 2022 75cl 45€
- Saumur champigny la source du 38€-7€
ruault domaine milion 75cl - 15cl
- Maury domaine mas des laval 75cl 38€
- Gevrey chambertin Domaine 75€
jeanniard 2023 75cl
- Saint joseph domaine marthouret 1,5l 95€
- Côte rotie domaine cluzel roc 2022 75cl 95€
- Rully domaine milan 2023 1,5l 95€
- Pomerol château mazey res dubos 85€
2020 75cl

PÉTILLANTS

- | | |
|--|------|
| ➤ Coupe de champagne 12cl | 12€ |
| ➤ Bouteille de champagne Van Belle Brut 75cl | 45€ |
| ➤ Champagne Dehours terre de meunier extra brut 75cl | 75€ |
| ➤ Champagne van belle brut 1,5l | 120€ |
| ➤ Crémant de savoie domaine cellier de sordan 75cl | 19€ |
| ➤ Cerdon rosé domaine dentelle 75cl | 19€ |
| ➤ Rubarbe brut 75cl | 25€ |

VINS BLANCS

- Apremont 2024 75cl - 15cl 20€-5€
- Chignin Bergeron Domaine Girard 38€-7€
Madoux 2023 75cl - 15cl
- Macon villages Veregisson Domaine 38€-7€
Guerrin 2023 75cl - 15cl
- Sancerre Domaine Pascal et Nicolas 42€-10€
Reverdy 2023 75cl - 15cl
- Pouilly Fuisse domaine guerin 2024 48€
75cl
- L'étaile Savagnin domaine vapillon 45€
2017 75cl
- Sauterne Château simon 2022 45€-10€
75cl - 15cl
- Chablis domaine vrignaud 2023 95€
1,5l
- Meursault les meurgers domaine 85€
boussey 2022 75cl