

À PARTAGER (OU PAS) PERSO. ON NE PARTAGERAIT PAS
TO SHARE (OR NOT) PERSONALLY. WE WOULDN'T SHARE

| | |
|---|---------|
| Terrine à l'ail des ours | 14,00 € |
| <i>Wild garlic terrine</i> | |
| Planche de jambon sec | 15,00 € |
| <i>Wooden board of dry ham</i> | |
| Sélection de saucissons locaux | 12,00 € |
| <i>Local selection of dried sausages</i> | |
| Planche de viande séchée | 15,00 € |
| <i>Wooden board of dried meat</i> | |
| Salade de chèvre chaud et ses noix | 12,00 € |
| <i>Warm goat cheese salad and walnuts</i> | |

FONDUE SAVOYARDE
(POUR DEUX PERS./FOR TWO PEOPLE MINIMUM)

| | |
|---|---------------|
| Traditionnelle (copeaux 3 fromages - affinage 12 mois) | 23,00 €/pers. |
| <i>Traditional (shavings of 3 cheeses maturing 12 months)</i> | |
| Aux cèpes | 26,00 €/pers. |
| <i>Porcini mushrooms</i> | |
| À la truffe | 28,00 €/pers. |
| <i>With truffle</i> | |
| En supplément : planche de charcuterie, salade et condiments | 5,00€/pers. |
| <i>Extra: cold cuts, salad and condiments</i> | |

RACLETTE

(POUR DEUX PERS./FOR TWO PEOPLE MINIMUM)

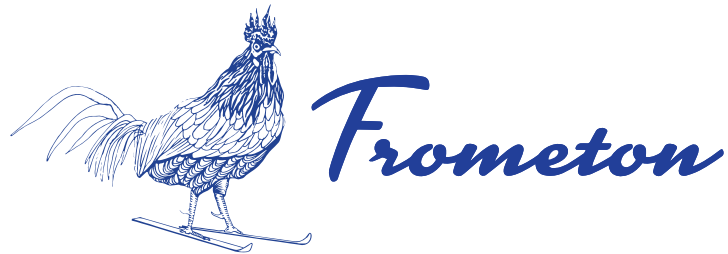
Servie avec pommes de terre, planche de charcuterie, salade et condiments
Served with potatoes, charcuterie board, salad and condiments

| | |
|---|---------------|
| Fromage au choix Cheese of your choice | 28,00 €/pers. |
| - Raclette de Savoie IGP 10 semaines d'affinage <i>Raclette de Savoie IGP 10 weeks maturing</i> | |
| - Raclette fumée <i>Smoked raclette</i> | |
| - Morbier <i>Morbier</i> | |

TARTIFLETTE

| | |
|---|---------|
| Reblochon fruitier AOP affinage traditionnel sur planche d'épicéa, poitrine de porc nature et fumée* du pays et salade verte | 19,00 € |
| <i>Reblochon fruitier AOP traditional maturing on spruce board, potatoes, local plain smoke pork belly* and green salad</i> | |

* Option sans porc : tartiflette au boeuf sur demande (environ 10 minutes d'attente)
* Option without pork: beef tartiflette on request (about 10 minutes waiting time)



DESSERTS ET FROMAGES DESSERTS AND CHEESES

| | |
|--|---------|
| Tartelette à la myrtille 🍷🍷🌿 <i>Blueberry tart</i> | 10,00 € |
| Matafan aux pommes de Savoie et glace vanille 🍷🌿 <i>Matafan with Savoy apples and vanilla ice cream</i> | 9,00 € |
| Genépi en verrine, miel des alpages et crème glacée 🍷🍷🌿 <i>Genépi in a glass, alpine honey and ice cream</i> | 9,00 € |
| RockyPop gâteau de Savoie à la chartreuse, praline rose sorbet à la framboise 🍷🌿 <i>RockyPop Savoie chartreuse cake, pink praline raspberry sorbet</i> | 8,00 € |
| Plateau de fromages de la région 🍷 <i>Regional cheeses board</i> | 10,00 € |

“ROCKY” Chez

VINS BLANCS

White wines

VIFS ET LÉGERS - *Keen & subtle*

75 CL

| | |
|--|------|
| AOP Vin de Savoie Apremont Domaine Maréchal | 26 € |
| AOP Roussette de Savoie Domaine Idylle Altesse | 32 € |
| AOP Tourraine Domaine de l'Aumonier Sauvignon blanc | 34 € |
| DOCG Gavi di Gavi Nuovo Quadro | 41 € |
| AOP Petit Chablis Christophe Patrice | 43 € |
| AOP Pouilly-Fumé Pabiot Fines Caillottes - Terra Vitis / HVE | 46 € |

INTENSES ET FRUITÉS - *Intense & fruity*

| | |
|---|------|
| IGP Pays d'Oc Cours des Dames Chardonnay | 24 € |
| IGP Pays d'Oc Le Versant Viognier | 27 € |
| Moko Black Sauvignon Blanc - Nouvelle Zélande | 31 € |
| Espenhof Riesling Trocken Allemagne - Rheinhessen | 31 € |
| DO Rias Baixas Albarino Puerta Santa Albarino, Espagne - Galice | 33 € |
| AOP Côtes du Rhône Château Montfrin Reverie Blanc | 38 € |
| DOP Vallée d'Aoste Les crêtes Petites Arvine Blanc, Italie | 45 € |
| AOP Chablis Premier Cru Christophe Patrice Montmains | 60 € |

GRAS ET ÉLÉGANTS - *Full-bodied & elegant*

| | |
|--|-------|
| Columbia Crest Chardonnay GD.Est.Washington State | 42 € |
| AOP Vin de Savoie Chignin Bergeron Les Terrasses A&M Quénard | 45 € |
| AOP Montagny Premier Cru Buxy Montagny Tête de cuvée | 47 € |
| AOP Saint-Joseph Domaine Novis Mutine | 52 € |
| IGP Collines Rhodaniennes - Vin de Vienne Taburnum Viognier | 90 € |
| AOP Condrieu François Villard Terrasses du Palat | 95 € |
| AOP Châteauneuf-du-Pape Chateau Beaucastel Blanc | 180 € |

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU - APPELLATION CONTRÔLÉE

75cl

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**

14%

VINS ROUGES

Red wines

LÉGERS ET FRUITÉS - *Soft & fruity*

75 CL

| | |
|--|------|
| IGP Pays d'Oc Campet Sainte Marie Pinot noir | 24 € |
| DOC Montepulciano d'Abruzzo Il faggio Montepulciano d'Abruzzo | 25 € |
| AOP Vin de Savoie Gamay Quenard | 28 € |
| AOP Juliéna Manoir du Carra - HVE | 29 € |
| AOP Cabernet Franc Saint Nicolas de bourgueil - Bougrier Les martinières | 32 € |
| AOP Givry Domaine Davanture | 48 € |

RONDS ET GOURMANDS - *Round & Voluptuous*

| | |
|---|------|
| Percheron Shiraz Mourvèdre, Afrique du Sud - Western Cape | 22 € |
| AOP Bordeaux Bel Air Bordeaux Rouge | 24 € |
| AOP Vin de Savoie Mondeuse J.F Marechal Désir de ducs | 31 € |
| AOP Côtes du Rhône Château Montfrin - Bio | 29 € |
| DOC Rioja Osoti Joven, Rioja | 39 € |

PUISSANTS ET ÉPICÉS - *Powerfull and seductive*

| | |
|---|------|
| Vino de la Tierra de Cadiz Andalousie Barbadillo Quadis | 27 € |
| AOP Pic-Saint-Loup Mas de Farjou Les Lembrusques - HVE | 36 € |
| AOP Saint-Emilion Baies de Bernateau | 44 € |
| DOGC Chianti Classico - Castellare di Castellini | 48 € |
| AOP Saint-Joseph Domaine Novis Le prieur | 58 € |

COMPLEXES ET RACÉS - *Classy & complex*

| | |
|--|-------|
| AOP Châteauneuf du pape - Chateau Mont Redon - Rhône | 95 € |
| AOP Saint Julien Connetable Talbot - Bordeaux | 115 € |
| AOP Margaux - Dauzac 5ème grand cru classé | 135 € |
| AOP Côte Rôtie Pierre Gailard Esprit de Blonde - Rhône | 145 € |
| AOP Gevrey-Chambertin 1er cru - Heresztyn-Mazzini | 155 € |
| AOP Nuits saint-Georges 1er Cru - Domaine de l'Arlot Clos des Forets - Bourgogne | 175 € |

VINS ROSÉS

Rose wines

| | |
|--------------------------------------|------|
| IGP Pays d'Oc - Pasquier | 19 € |
| AOP Côte de provence - Mirabeau Pure | 41 € |

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU - APPELLATION CONTRÔLÉE

75cl

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**

14%