

# Nos Boissons

## NOS APÉRITIFS

• Spritz orange ou citron (sans alcool)	<b>8 €</b>
• Spritz Aperol	<b>10 €</b>
• Spritz Fleur de Sureau	<b>11 €</b>
• Spritz Limoncello	<b>11 €</b>
• Ricard, Suze, Martini, Porto, Campari	<b>4.50 €</b>
• Bitter (sans alcool)	<b>4.50 €</b>
• Americano	<b>9 €</b>

• Kir au Vin Blanc de Savoie	<b>4.50 €</b>
• Kir au Vin Rouge	<b>4.50 €</b>
• Kir Pétillant	<b>6.50 €</b>

*Crèmes : Cassis, Cerise, Châtaigne, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Violette*

• Whisky, Gin, Vodka (avec Soda <b>+2€</b> )	<b>7 €</b>
• Shooter 2cl (génépi, poire, limoncello)	<b>4 €</b>
• Digestif 4cl (génépi, poire....)	<b>7 €</b>

## NOS BOISSONS FROIDES

• Coca, Coca zéro (33cl)	<b>4.50 €</b>
• Evian, Badoit Rouge (33cl)	<b>4.50 €</b>
• Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl)	<b>4.50 €</b>
• Fuzetea Pêche, Orangina (25cl)	<b>4.50 €</b>
• Sirop à l'Eau	<b>2.50 €</b>
• Diabolo bouteille (25cl)	<b>4.50 €</b>

*Sirops : Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Cerise, Violette*

• Jus de Fruits Artisanal	<b>5 €</b>
---------------------------	------------

*Saveurs : Abricot, Orange, Fraise, Pêche, Pomme, Tomate*

• Cidre Brut (25cl)	<b>4.50 €</b>
---------------------	---------------

• Ginger beer	<b>6 €</b>
---------------	------------

## NOS BIÈRES

• Pression Blonde Heineken (25cl)	<b>4.50 €</b>
(50cl)	<b>8 €</b>
• Pression Affigem Blanche ou Hivernale (25cl)	<b>5 €</b>
(50cl)	<b>9 €</b>
• Bière Heineken sans alcool (33cl)	<b>4.50 €</b>
• Desperados sans alcool (33 cl)	<b>4.50 €</b>
• Pelforth Brune (33cl)	<b>6 €</b>
• Bières du Mont-Blanc (33cl)	<b>6 €</b>

*Génépi, IPA, Myrtille*

## NOS EAUX

• Evian, Badoit (100cl)	<b>6 €</b>
-------------------------	------------

## NOS BOISSONS CHAUDES

• Café expresso	<b>2.50 €</b>
• Double café	<b>4 €</b>
• Cappuccino	<b>5 €</b>
• Café Viennois	<b>6 €</b>
• Latte Macchiato	<b>6 €</b>
• Latte Machiato aromatisé	<b>7 €</b>
• Chocolat Chaud	<b>4 €</b>
• Mokaccino	<b>6 €</b>
• Chocolat Viennois	<b>6 €</b>
• Thé Noir, Earl Grey, Darjeeling...	<b>4 €</b>
• Thé Vert, Vert menthe, Agrumes...	<b>4 €</b>
• Infusion : Verveine, Tilleul,...	<b>4 €</b>

# Nos Vins

## VINS DE SAVOIE

• Apremont AOP	<b>25 €</b>
• Roussette Courlet V. AOP	<b>26 €</b>
• Chignin Bergeron AOP	<b>32 €</b>
• Gamay AOP	<b>25 €</b>
• Mondeuse AOP	<b>25 €</b>

## CÔTE DU RHÔNE

• Côte du Rhône AOC	<b>25 €</b>
• Vacqueyras AOC	<b>29 €</b>
• Crozes Hermitage AOC	<b>35 €</b>
• Beaume de Venise	<b>38 €</b>
• Côte Rôtie AOC	<b>70 €</b>

## BEAUJOLAIS

• Brouilly AOP	<b>27 €</b>
----------------	-------------

## BORDEAUX

• Chateau Malbec AOC	<b>27 €</b>
• Margaux Sirene de Giscours AOC	<b>42 €</b>

## LOIRE

• St Nicolas de Bourgueil AOP	<b>28 €</b>
-------------------------------	-------------

## LANGUEDOC

• Pic St Loup AOP	<b>28 €</b>
-------------------	-------------

## BOURGOGNE

• Hautes Côtes de Beaune AOP	<b>38 €</b>
------------------------------	-------------

## PROVENCE

• IGP Méditerranée	<b>28 €</b>
--------------------	-------------

## LES BULLES

• Cerdon	<b>35 €</b>
• Prosecco	<b>35 €</b>
• Champagne	<b>55 €</b>

## VERRES DE VIN

• Jacquère Vin de Savoie AOP	<b>4.50 €</b>
• Chardonnay IGP	<b>5.50 €</b>
• Alsace Pinot Gris AOC	<b>6.50 €</b>
• Mondeuse AOP	<b>4.50 €</b>
• Côte du Rhône AOC	<b>5.50 €</b>
• Vacqueyras AOC	<b>7.50 €</b>
• Rosé IGP Méditerranée	<b>4.50 €</b>

## PICHETS DE VIN

• Rouge IGP Pays d'Oc	<b>8 € - 15 €</b>
• Blanc AOP Jacquère	<b>8 € - 15 €</b>
• Rosé IGP Grenache	<b>8 € - 15 €</b>

# SALADES & SOUPE

## SOUPE DU JOUR

Soupe du jour servie avec croûtons et fromage rapé **14 €**

## SALADE CAMPAGNARDE

Salade verte, chou blanc, oeufs, lardons & croûtons **20 €**

## SALADE DE REBLOCHON ET CHEVRE

Salade verte, jambon cru, toasts de reblochon et toasts de chèvre, pommes de terre tièdes **20 €**

## SALADE ARAVIS

Salade verte, pleurotes, jambon cru, émietté de chèvre **21 €**

## SALADE HIVER

Salade verte, boudin blanc, pommes fruit tièdes, noix, endives **21 €**

# SPÉCIALITÉS

Les prix sont indiqués par personne.

## CROUTE SAVOYARDE

Tartine de pain au vin blanc, jambon, fromage gratiné, oeuf au plat, salade verte **22 €**

## TARTIFLETTE

Pommes de terre au reblochon fondu, lardons, oignons, salade verte **22 €**

## PLANCHE DU BERGER

Beignets de pommes de terre, crottin de chèvre et sa confiture de myrtilles, tomme de Savoie, reblochon, charcuterie, salade verte **23 €**

## REBLOCHE

Reblochon fondu, pommes de terre, salade verte, assortiment de charcuterie **25 €**

# PÂTES & POISSON

## PÂTES BOLOGNAISES

Parmesan rapé **18 €**

## FILET DE TRUITE ROSE

Sauce Citron  
Accompagnement : Légumes du jour, Polenta, Gratin dauphinois ou Frites **26 €**

## DESSERTS

### VERRINES MAISONS

• Tiramisù Choco-Noisette	<b>8 €</b>
• Tiramisù Café	<b>8 €</b>
• Tiramisù Chataigne	<b>8 €</b>
• Verrine Citron Meringuée	<b>8 €</b>

# LA PORTE DES ARAVIS

BAR RESTAURANT

"CHEZ BRUNO"

50 YEARS ANNIVERSARY

# VIANDES

## PLAT DU JOUR

du lundi au vendredi sauf Jours Fériés **18 €**

## DIOT DE SAVOIE ET SON TRAVERS DE PORC

Accompagnement : légume du jour, gratin dauphinois ou polenta ou frites **22 €**

## SUGGESTION DU CHEF

Accompagnement : légume du jour, gratin dauphinois ou polenta ou frites **24 €**

## ESCALOPE SAVOYARDE

Escalope de volaille, jambon cru, reblochon gratiné accompagné de gratin de crozets **24 €**

## SOURIS D'AGNEAU

Cuit à basse température  
Accompagnement : légume du jour, gratin dauphinois ou polenta ou frites **26 €**

## PIÈCE DE BOEUF

Sauce poivre ou beurre maître d'hôtel.  
Accompagnement : légume du jour, gratin dauphinois ou polenta ou frites **26 €**

# FONDUES & PIERRADE

Minimum 2 personnes. Les prix sont indiqués par personne.

## FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES

Avec salade verte **24 €**

## FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES ET CÈPES

Avec salade verte **26 €**

**Supplément Jambon Cru 2 pers : 10€**  
**Supplément Pomme de Terre Grenailles 2 Pers : 4€**

## PIERRADE

Viande de Boeuf à cuire sur pierre, frites, salade verte **29 €**

# BURGERS

## BURGER

Pain burger, steak 180gr, oignons, sauce burger, frites, salade verte **22 €**  
**(Supp. Reblochon : +2 €)**

## BURGER VEGETARIEN

Pain burger, galette de légumes, oignons, sauce burger, frites, salade verte **20 €**

# PLANCHE APÉRO

à partager

## CHARCUTERIE ET FROMAGE

Assortiment de Charcuterie ET Fromage **17 €**

# FORMULES DU MIDI

du lundi au vendredi sauf Jours Fériés

Entrée du Jour **24 €**  
Plat du Jour  
Entrée ou Plat du Jour **24 €**  
Dessert du Jour  
Entrée du Jour **24 €**  
Plat du Jour **28 €**  
Dessert du Jour

# MENU ARAVIS

Salade au choix +  
Viande ou Poisson au choix (Sauf Spécialités) **36 €**  
+  
Dessert Menu au choix

# MENU ENFANT

-12 ANS

## AU CHOIX :

- Steak haché & frites
  - Diot de Savoie & frites
  - Burger enfant & frites
  - Pâtes bolognaises
- 15 €**

## GLACE MEUH

### PARFUMS DE GLACE

• Vanille Bourbon	<b>2.50 €</b> Une boule.	• Génépi	<b>2.50 €</b> Une boule.
• Myrtille	<b>5 €</b> Deux boules.	• Rhum-raïsans	<b>5 €</b> Deux boules.
• Framboise	<b>7.50 €</b> Trois boules.	• Caramel	<b>7.50 €</b> Trois boules.
• Chocolat Noir		• Citron	
• Café pur Arabica			

## DESSERTS

### DESSERTS MAISONS

Servis avec une boule de glace vanille et chantilly

• Tarte Myrtilles	<b>10 €</b>
• Tarte Tatin aux Pommes	
• Craquant au Chocolat	
• Pavlova aux fruits de saison	
• Dessert du jour	



Tous nos plats sont élaborés sur place dans nos cuisines, selon nos recettes à partir de produits de qualité. Pour toute particularité alimentaire ou allergie, n'hésitez pas à nous demander conseils.

HIVER 2025-2026

