

LES ENTRÉES



A PARTAGER À DEUX OU PLUS

Planche charcuterie Cl'Aude Bellang <i>Terrine et jambon persillé de Claude, rilette, jambon cuit à l'os, diots fumés</i>	21,00
Fritto-apéro <i>Calamars, falafels, acras, chili nuggets, onion rings, potatoes, crousti poulet</i>	17,30
Plateau dégustation 8 huîtres <i>2 fines de Claires n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Utah Beach n°3, 2 huîtres «Top» du mois</i>	28,20

LES HORS-D'ŒUVRE

Escargots de Bourgogne Label Rouge par 6 <i>En coquille et relevés à la pointe d'ail</i>	12,90
Foie gras de canard de France  <i>Chutney de mangue, brioche parisienne</i>	19,90
Carpaccio Saumon fumé <i>Marinade gravlax, aneth, condiment framboise</i>	14,00
Mozzarella di Bufala & Ricotta <i>Tomates anciennes, mozzarella di Bufala, mousse aérienne de ricotta, huile d'olive, fleur de sel</i>	14,00

LES SALADES

Entrée En plat

Savoyarde au chèvre chaud <i>Fromage de chèvre de la Ferme La Closette, salade mêlée, tomates, ciboulette, julienne de légumes frais, miel d'acacias du Dauphiné Médaille d'Or</i>	9,90	17,90
César au Parmigiano Reggiano AOP <i>Émincé de filets de poulet croustillant, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises, croûtons, sauce César, laitue romaine</i>	9,90	17,90
Terre & mer <i>Crevettes, jambon fumé de la Forêt Noire IGP, tomates cerises, champignons frais, radis rouges, salade mêlée</i>	10,00	17,00
L'Avocat crabe <i>Salade mêlée, chair de crabe frais, avocat, crevettes, suprêmes de pamplemousse et d'orange, sésame noir, radis rouge, tomates cerises</i>	9,90	18,00



**MENU
AVAILABLE
IN ENGLISH**

LE BANC DE L'ÉCAILLER



COUP DE FOLIE À 2* : 155€

1 homard, 1 tourteau, 10 huîtres, 4 crevettes roses Madagascar, 4 langoustines, 6 bulots IGP Granville

2 coupes de champagne offertes + 2 desserts offerts

** non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuits*

LES PLATEAUX

Plateau Royal (2 personnes) <i>Homard entier, tourteau entier, assortiment de 18 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots IGP Granville</i>	179,00
Plateau des Mareyeurs (2 personnes) <i>Assortiment de 18 huîtres, tourteau entier, 4 langoustines, 4 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots IGP Granville</i>	124,00
Plateau du Pêcheur <i>Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines, 3 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots IGP Granville</i>	69,90
Plateau des Européens <i>6 huîtres, demi-tourteau, 1 langoustine, 2 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots IGP Granville</i>	55,00
Assiette de l'Écailler <i>3 huîtres, 3 crevettes roses Madagascar, 3 bulots IGP Granville, 1 langoustine, crevettes grises</i>	25,70


LES HUITRES SELON ARRIVAGE

	à l'unité	les 3	les 6
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	2,90	8,70	17,40
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	3,10	9,30	18,60
Spéciales Utah Beach Normandie n° 3	3,70	11,10	22,20
Plateau dégustation 8 huîtres <i>2 fines de Claires n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Utah Beach n°3, 2 huîtres «Top» du mois</i>			28,20

L'HUÎTRE « TOP » DU MOIS SUR L'ARDOISE DE L'ÉCAILLER

LES FRUITS DE MER

Bulots de Normandie IGP Baie de Granville et aioli (300 g)	13,50
Crevette rose fraîche Madagascar (la pièce)	2,90
Langoustine fraîche « Petit Bateau » (la pièce)	5,50
Tourteau entier et sa mayonnaise	27,70
Demi-homard mayonnaise	30,00
Crevettes grises	9,90

 Plats savoyards * non cumulable avec d'autres offres ou gratuits

LES POISSONS



Curry thaï

Crevettes, Saint-Jacques, joues de sandre, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, courgettes, tomates cerises, graines de sésame croustillantes, riz jasmin

27,50

Célèbre « Fish & chips »

Le très connu filet de cabillaud en friture légère, pommes frites, sauce tartare, salade mêlée

18,90

Tartare de saumon frais coupé au couteau

Salade mêlée et pommes frites

21,00

Filet d'omble chevalier

Carottes rouges en salade, marinade huile d'olive, citron, gingembre

26,50

Filets de sole de Bretagne

Snackés à la plancha, salsa tomates et poivrons, carotte brûlée

39,90

SpaghettOne pescator

Saumon Bömlo Spaghettis IGP Pasta di Gragnano fabrication artisanale
Crevettes, moules, sèches matsukasa, crème au Chablis, zeste de citron, ciboulette

19,00

Hâtelet d'esturgeon blanc frais

Accompagnement Chimichurri, légumes de saison

21,00

LES MOULES EN CASSEOLE

Nous sélectionnons les meilleures origines en fonction des saisons

Moules marinières

Beurre, vin Muscadet, oignons, céleri, fines herbes, pommes frites

23,00

VÉGÉTARIEN

Bò Bún végétarien

Nems de légumes, vermicelles de riz, pousses de soja, carottes, romaine, chou lisse, cacahuètes grillées, oignons frits, coriandre

16,50

Burger végétarien

Bun, croustine de soja, légumes grillés, sauce yaourt, tomates, cornichons, oignons, pommes frites

17,00

MENU ENFANT* : 13€

Moins de 10 ans

PLAT + DESSERT (HORS BOISSON)

Fish & Chips OU filet de poulet en nuggets
Pommes frites

Cadeau Vacky La vache à la vanille

LES VIANDES



LE CÉLÈBRE « CAFÉ DE PARIS » DES EUROPÉENS

-27€50-

Contre-filet grillé et sa fameuse sauce Café de Paris, frites, salade

 précurseurs du « Café de Paris » à Annecy

Vrai steak au poivre

Flambé et crémé au poivre « mignonette »

19,90

Bò Bún au bœuf

Émincé de bœuf mariné, nems de poulet, vermicelles de riz, pousses de soja, carottes, romaine, chou lisse, cacahuètes grillées, oignons croustillants, coriandre

23,50

Côte de bœuf de race Simmental 450 gr

À la fleur de sel. Pommes frites et salade mêlée

35,00

❑ Fricassée d'andouillette Cl'Aude Bellang au Chaource AOP et poivre de Séchuan

Médaillée au Concours International à Jargeau. Pommes de terre lyonnaises

21,50

Hâtelet d'agneau aux épices tandoori

Marinade aux épices indiennes, oignons, poivrons, chutney menthe-coriandre, légumes de saison au wok

18,50

Magret de canard français rôti aux framboises

Courgettes en couleur

25,90

❑ Burger Savoyard

Steak haché Black Angus, raclette fumée Schmidhauser, poitrine grillée de Villaz, oignons, cornichons, sauce tartare, pommes frites, salade

23,50

❑ Pêlâ des Aravis aux lardons (origine de la tartiflette)

Reblochon fermier AOP des Paulmes, lardons de Maxence à Villaz, oignons, pommes de terre rissolées

21,00

Tartare de bœuf charolais Brasserie ou César snacké

Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande
Pommes frites et salade mêlée

21,00

Carpaccio gourmand de bœuf frais de montagne (200 gr)

Fines tranches de bœuf frais, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, câprons, champignons frais, tomates cerises, olives Taggiasche, marinade à l'huile d'olive, salade mêlée, frites

19,80

LA QUOTIDIENNE À L'ARDOISE

ENTRÉE : 5€ • PLAT : 15€
DESSERT : 5€

Valable pour déjeuner hors week-end et jours fériés
Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuits



CARTE DES DESSERTS



-LES FROMAGES-

Saint-Marcellin affiné « Mère Richard »	1/2	entier
	4,50	9,00
Reblochon fermier de Villaz AOP	1/4	1/2
	6,00	9,90
Bordeaux B par Maucaillou <i>Le verre 15cl</i>		4,90

-LES GOURMANDISES-

Salade de fruits et sorbet citron <i>Sorbet citron aux filaments de citrons confits « Chalet des Glaces »</i>	9,50
Soupe de fraises fraîches <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar</i>	8,80
Ile flottante des Chouchous <i>Crème anglaise aux éclats de cacahuètes caramélisées</i>	8,90
Mi-cuit au chocolat Valrhona® <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar</i>	9,80
Choco-chocolat by Philippe Rigolot <i>L'incontournable du Champion du Monde. Croustillant, biscuit, crémeux et mousse chocolat noir</i>	10,00
Passionément by Philippe Rigolot <i>Champion du Monde de pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France, Croustillant coco, crémeux de fruits exotiques, mousses zestes de citron vert</i>	10,00
Gros baba en biscuit de Savoie ivre de rhum <i>Crème fouettée au mascarpone, rhum arrangé</i>	9,50
Soufflé glacé Grand Marnier <i>Le top des soufflés glacés</i>	9,00
Tiramisu framboise <i>Biscuit, framboises fraîches, mascarpone crémeux, coulis framboise</i>	9,00
Profiteroles au chocolat chaud <i>Choux pâtisseries pur beurre fourrés à la glace vanille Bourbon de Madagascar, pot de chocolat chaud Grand Cru Valrhona</i>	8,90
Café gourmand <i>Soupe de fraises, glace, Mont-Blanc crème de marrons et crème fouettée, mini muffin, chou à la crème fouettée, ti'baba au rhum</i>	10,00
Thé à la menthe gourmand <i>Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale</i>	10,00



MENU
AVAILABLE
IN ENGLISH



CARTE DES GLACES



LES GLACES DE NOTRE MAISON « LE CHALET DES GLACES »

Café liégeois <i>Glace café bio Massaya des Amériques, café glacé 100% arabica, chantilly, amandes grillées</i>	8,50
Dame Blanche <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar, chocolat chaud Grand Cru Valrhona, crème fouettée, meringues, perles craquantes Valrhona</i>	8,50
Mont-Blanc <i>Glace marron d'Ardèche, glace vanille Bourbon de Madagascar, crème de marrons, crème fouettée, marron confit, caramel laitier</i>	8,80
Paris-Brest Glacé <i>Glace noisette du Piémont, choux pur beurre, crème fouettée, coulis praliné, noisettes caramélisées</i>	8,50
Chaperon Rouge <i>Sorbet fraise Mara des Bois, framboises fraîches, chantilly, coulis de framboises, éclats de galette Saint-Michel</i>	8,80
Myrtilles melba <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar, sorbet myrtilles bio, myrtilles fruits, crème fouettée, coulis de myrtilles, amandes grillées</i>	8,50
Mango Lemon <i>Sorbets mangue bio des Indes, citron bio de Sicile aux filaments de citrons confits, mangue fruit, coulis de fruits exotiques, crème fouettée, éclats de galette pur beurre St Michel</i>	8,80
Profiteroles au chocolat chaud <i>Choux pâtisseries pur beurre fourrés à la glace vanille Bourbon de Madagascar, pot de chocolat chaud Grand Cru Valrhona</i>	8,90
Sundae caramel <i>Glace caramel-fleur de sel, crème fouettée, coulis cacahuète, éclats de Daim</i>	8,50
3 boules Parfums : <i>Vanille Bourbon de Madagascar, Café bio Massaya des Amériques, Caramel Fleur de sel, Marron d'Ardèche, Génèpi de Pralognan, Chocolat Valrhona Nyangbo, Noisette du Piémont, Fraise Mara des bois, Citron aux citrons bio et filament de citrons confits, Poire aux poires Williams bio, Myrtille bio, Mangue bio des Indes</i>	7,50
Colonel <i>Sorbet citron, vodka (3 cl)</i>	8,90
Alpage <i>Glace Génèpi, liqueur de Génèpi (3 cl)</i>	8,90
Sir William's <i>Sorbet poire, alcool de poire (3 cl)</i>	8,90

Produits savoyards

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération • Prix nets en euros

LES APÉRITIFS

Veneziano Spritz le vrai (12cl) le Rouge	9,50
Apérol Spritz (12cl) l'Orange	9,50
Green Spritz (12cl) P31 le Vert	9,50
Gewurztraminer Vendanges Tardives (12cl)	9,40
Anis, Mauresque, Perroquet, Tomate (2 cl)	4,60
Martini, Suze, Campari (4 cl)	5,60
Coupe de Champagne Brut Mosaïque de Jacquart (12 cl)	12,50
Kir Royal au Champagne Brut Mosaïque Jacquart (12 cl)	12,50
Sanbitter San Pellegrino sans alcool (10 cl)	5,90
Porto rouge ou blanc (6 cl)	5,60
Americano (8 cl)	8,00
Kir cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne (12 cl)	5,80

BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	50cl
Heineken 5° blonde type Lager	4,90	9,80
Affligem 6,7° blonde d'Abbaye bénédictine	5,00	10,00
Edelweiss 5° blanche aux herbes de montagne	5,00	10,00

BIÈRES À LA BOUTEILLE

	33cl
Brasserie Artisanale du Mont-Blanc Brassées à l'eau des glaciers du Mont-Blanc > Rousse 6,5° > Blanche 4,7° > Verte au génépi 5,9°	6,60

- LES VINS DE SAISON -

BLANC

	15cl	46cl	75cl
Petit Bourgeois Sauvignon blanc de Chavignol en Loire. Fruité et floral Idéal avec fruits de mer et poissons	5,90	17,80	29,00

ROSÉ

Les Déesses Muettes AOP Pic Saint Loup. Cépages : Grenache, Syrah Accompagne salades, poissons, plat estival	5,00	15,40	25,00
--	------	-------	-------

LE VIGNOBLE DES BLANCS AOP

	15cl	46cl	75cl
Roussette Cru Frangy Domaine Lupin Plein de gaieté dans ce célèbre vin de Savoie	6,50	17,80	29,00
Chignin Bergeron J. Vullien La star des blancs de Savoie	8,50	25,50	41,20
L'Ami des Crustacés Un Pinot Blanc d'Alsace élaboré spécialement pour les fruits de mer par la Maison G. Lorentz.	4,30	12,60	20,60
Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergheim Gustave Lorentz. Maison familiale depuis 1836. Une délicate concentration de saveurs et une longueur infinie	8,10	24,60	40,00
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Donelières C'est léger et parfait pour les huîtres	5,00	15,00	24,50
Sancerre Les Cailottes Domaine Reverdy Ducroux Du bouquet, du fruité	9,30	27,90	45,20
Pouilly-Fumé Le chant des vignes Joseph Mellot Un grand de Loire, merveilleux avec les fruits de mer et poissons			52,00
Bourgogne Chardonnay Cuvée Latour Un vin authentique issu des meilleurs Chardonnays de la Côte Chalonnaise	6,70	19,60	32,00
Mâcon-Lugny « Les Genièvres » Louis Latour La renommée du Maconnais par la Maison Latour	7,50	22,10	36,00
Chablis Domaine Millet Le grand blanc du Nord de la Bourgogne	8,60	26,90	42,00
Montagny 1 ^{er} Cru « La Grande Roche » Louis Latour Ample à la fraîcheur typique du Chardonnay	9,60	29,50	48,00
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru « en caradeux » Latour Vin riche et rond, très équilibré et belle longueur			55,50
Corton Charlemagne Grand Cru Louis Latour Imposant et opulent. Prestigieux et exceptionnel			149,00

LE VIGNOBLE DES ROSÉS AOP

	15cl	46cl	75cl
Mademoiselle «A» Domaine Vendange Cépage Gamay. Un bouquet de fruits frais	5,20	14,80	24,10
	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence « Le Clocher » Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez	5,00	17,50	23,90
« UP » Ultimate Provence Un coup d'éclat indissociable de son flacon collector AOP Côtes de Provence. Extra frais et fruité			32,00
Bandol « Restanques du Moulin » Moulin de la Roques. Tendre, élégant et croquant	7,90	27,00	38,50

LE VIGNOBLE DES ROUGES AOP

	15cl	46cl	75cl
Persan Domaine de Méjane L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie	6,00	18,30	29,90
Mondeuse d'Arbin J. Vullien Le grand cru des Mondeuses	7,00	20,80	33,80
Vacqueyras Château des Hautes Ribes Du corps et plein de soleil	7,30	20,80	33,80
Saint-Joseph Cuvée « Les Runes » Nez de violette, structuré	8,30	25,60	41,20
Châteauneuf-du-Pape « Clos de L'Oratoire des Papes » L'icône légendaire de Châteauneuf-du-Pape en mitrale			55,00
Côte Rôtie Brune et Blonde « Guigal » L'un des grands noms de la Vallée du Rhône, à prix incroyable			56,00
Bordeaux « B » par Maucaillou Domaine Château Maucaillou	4,90	13,80	22,00
Lussac Saint-Emilion Château Chapelle La Rose Un vin tout en finesse	6,50	19,30	31,50
Haut-Médoc Château Lieujean Cru Bourgeois Rond et souple aux tanins soyeux			39,00
Graves Château Ferrande La Majesté des Graves	9,10	27,30	44,50
Saint-Julien Château Connétable Talbot Second vin du Château Talbot 4 ^{ème} Cru Classé			69,00
Margaux Château Giscours En une ligne : 3 ^{ème} Grand Cru Classé			90,00
Corbières Boutenac - Château La Voulte-Gasparets - Cuvée Romain Pauc L'irrésistible fleuron du Languedoc-Roussillon			49,90
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux » Une belle réussite fruitée et boisée	6,20	18,40	30,00
Bourgogne Pinot Noir Cuvée Latour Pinot Noir typique de la Côte de Beaune	7,80	21,80	35,50
Hautes-Côtes de Beaune Louis Latour Belle intensité, belle persistance			40,00
Mercurey « Premier Cru » La Levrière Une côte Chalonnaise qui monte. Le vin du Messenger des Dieux	9,50	28,80	46,90
Aloxe-Corton Domaine Latour Louis Latour Le berceau de La Maison Latour			75,00
Château Corton Grancey Grand Cru Louis Latour Un vin exceptionnel à un prix exceptionnel			130,00

LES CHAMPAGNES AOP

Coupe de Brut Mosaïque Jacquart 12 cl	12,50
Brut Mosaïque Jacquart 75 cl Le choucho des Européens	68,00
Rosé Mosaïque Jacquart 75cl Il y a de la vie dans cette cuvée	86,00
Blanc de Blancs Jacquart Millésimé 75cl Le Joyau de Jacquart ciselé à partir des meilleurs crus	90,00
Ruinart Blanc de Blancs 75 cl Le meilleur Blanc de Blancs	115,00

Vittel

S.PELLEGRINO
ACQUA INTERNAZIONALE

perrier

perrier

S.PELLEGRINO