

# Les Boissons

## BOISSONS CHAUDES

Café	1.80
Décaféiné	1.80
Ristretto	1.80
Café allongé	1.80
Café Double	3.50
Supplément lait + milk	0.40
Café viennois	4.00
with whipped cream	
Thé/Infusion	3.00
• vert, citron, jasmin, menthe, noir	
• verveine, rooibos/cassis	
Chocolat chaud	3.50
Chocolat viennois	4.00
with whipped cream	

## BOISSONS SOFTS

Coca cola	3.70
Coca cola zéro	3.70
Orangina	3.70
Schweppes agrumes	3.70
Perrier	3.70
Ice Tea	3.70
Sirop*	2.10
Limonade	2.60
Diabolo	3.10
Jus de fruits	3.70
Orange, pomme, fraise, abricot	
San pellegrino 50 cl	4.10
Evian 50 cl	2.00

+ sirop*	0.50
+ tranche de citron	0.50
➤ <b>Sirop : citron, grenadine, menthe, pêche, fraise, mûre</b>	

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Kohlneim, blonde 4.2°	3.60	6.90
↳ bio		
Golden Ale, blonde 6.3°	4.20	8.00
↳ bio et local		
Panaché	3.50	6.80
Monaco	4.00	7.80
Picon	4.80	9.40
+ Sirop*	0.50	

## BIÈRES BOUTEILLE

Heineken sans alcool 33 cl	4.50
Brasseurs Savoayards 33 cl	
↳ bio et local	
Blanche 5°	6.00
Génépi 5°	6.00
Myrtille 5°	6.00

## APÉRITIFS

Kir 12 cl	4.00
Cassis, pêche, châtaigne, mûre, griotte	
Martini Rouge / Blanc 6cl	4.50
Suze 6cl	4.50
Get 27 / Baileys 6cl	5.50
+ Limonade	0.50

## DIGESTIFS

Génépi, Limoncello 4cl	5.00
------------------------	------

## ROUGE, BLANC, ROSÉ

<b>Vin d'Hérault, Domaine Castelneau</b>	
Le verre 12 cl	3.00
Pichet de 25 cl	6.00
Pichet de 50 cl	11.00

## VERRE DE VIN 12 CL

Rouge AOP Côte Du Rhône	5.00
Blanc AOP Roussette Altesse	5.00
Rosé IGP Alpes H <sup>te</sup> Provence	5.00

## VINS BOUTEILLE 75 CL

<b>LES ROUGES</b>	
<b>AOP Côte du Rhône, Cuvée des Gallets, Vignerons d'Estéragues</b>	23.00
<b>AOP Pic Saint Loup, Cuvée Les Bambins, Domaine Les Augustins</b>	29.00

<b>LES BLANCS</b>	
<b>AOP Roussette de Savoie Altesse, Domaine Franck Noiray</b>	23.00
<b>IGP d'Oc 100% Chardonnay, «Poline», Domaine Les Augustins</b>	28.00

<b>LES ROSÉS</b>	
<b>IGP Alpes de H<sup>te</sup> Provence, Les Coquelicots, Domaine de Rousset</b>	24.00
<b>AOP Côte de Provence, L'Aubigue, Domaine Les Fouques</b>	31.00

<b>LES PÉTILLANTS</b>	
<b>DOC Prosecco - Frizzante - Le Spinée</b>	25.00
<b>AOP Crémant De Savoie Brut - Domaine Franck Noiray</b>	27.00

# Côté Cuisine

## Une petite faim

<b>Frites</b>	6.00
French fries	
<b>Saucisse/frites</b>	8.50
Sausage/french fries	
<b>Tenders/frites</b>	10.50
Chicken tenders/french fries	
<b>Calamars frits</b>	14.50
<b>Charcuterie</b>	15.50
Cold cuts	
<b>La planche</b>	17.50
Un saussisson, 1/4 tomme	
Dry sausage and local cheese	



## Les Burgers Pain burger artisanal

<b>Classique</b>	17.50
Steak haché, cheddar, tomate, salade, cornichons, sauce burger, frites	
Minced beef steak, cheddar, tomato, salad, gherkins, burger sauce, french fries	
<b>Savoyard</b>	19.50
Steak haché, reblochon, poitrine fumée, tomate, salade, cornichons, sauce poivre, frites	
Minced beef, local cheese, smoked brisket, tomato, salad, gherkins, pepper sauce, french fries	
<b>Chicken</b>	18.50
Poulet pané, cheddar, tomate, salade, cornichons, sauce caesar, frites	
Chicken tender, cheddar, tomato, salad, gherkins, caesar sauce, french fries	
<b>Chèvre</b>	18.50
Beignet de pomme de terre, buche de chèvre, tomate, salade, cornichons, sauce burger, frites	
Potato fritter, goat cheese, tomato, salad, gherkins, burger sauce, french fries	

## Les Salades

<b>Salade verte</b>	4.00
Green salad	
<b>Alpage</b>	17.50
Salade, toasts de reblochon, poitrine fumée, oeuf, tomate, oignon rouge, croûtons	
Salad, local cheese toast, smoked brisket, egg, tomato, onion, croutons	
<b>Biquette</b>	17.50
Salade, toasts de chèvre, pomme de terre, oeuf, tomate, oignon rouge, croûtons	
Salad, goat's cheese toast, potatoes, tomato, onions, croutons	
<b>Caesar</b>	18.50
Salade, poulet pané, copeaux de parmesan, oeuf, tomate, oignons rouges, croûtons, sauce caesar	
Salad, chicken tender, parmesan tomato, onions, croutons, caesar sauce	

## Les Viandes

<b>Côte de porc fermière</b>	19.50
Sauce moutarde à l'ancienne, beignets de pommes de terre, tomate provençale, salade verte	
Farm raised pork chop, potatoes fritters, provençal tomato, salad	
<b>Hampe de boeuf 250g</b>	24.00
Frites, légumes du soleil, salade verte	
Piece of beef served with french fries, vegetables and salad	
<b>Jarret de taureau confit</b>	25.00
Gratin dauphinois, légumes du soleil, salade verte	
Bull meat with gratin dauphinois, vegetables, salad	
<b>Supplément sauce</b>	+ 3.00
Moutarde, poivre, forestière	
<b>Supplément garniture</b>	+ 4.00
Polenta à l'abondance, gratin dauphinois, légumes du soleil	

## Les Spécialités

Accompagnés de salade  
With salad

<b>Tartiflette</b>	18.50
Pommes de terre, reblochon, oignons, lardons. Gratinée au four	
Potatoes, bacon, local cheese. Baked in the oven	
<b>Farçon "à notre façon"</b>	24.00
Farçon (râpé de pommes de terre, compoté d'oignon, poire, chou, châtaigne bardé de poitrine fumée), pormonier (saucisse maison) sauce moutarde à l'ancienne, tomme de Savoie	
Farçon (smoked brisket, potatoes, chestnut, cabbage, pear), local sausage, local cheese	
<b>Escalope Savoyarde</b>	19.50
Filet de poulet, jambon de pays, reblochon, crème. Gratiné au four. Servi avec des frites	
Chicken filet, smoked ham, cream, local cheese. Baked in the oven. Served with french fries	
<b>Berthoud</b>	23.00
Fondue d'abondance. Servi avec des pommes de terre au four et charcuterie	
Local melted cheese, potatoes, cold cuts	
<b>Diots au vin blanc</b>	21.50
Saucisses MAISON au vin blanc et polenta à l'abondance	
Homemade sausages & polenta with local cheese	
<b>Assiette du berger</b>	21.00
Assortiment de fromages et charcuterie accompagné de beignets de pommes de terre	
Potatoes fritters, cheeses and cold cuts	
<b>Cuisses de grenouilles persillade</b>	24.00
Frites, salade	
☞ <b>le samedi. Sur réservation min. 24h à l'avance</b>	

## Desserts



<b>Assiette de fromages</b>	8.00
Cheeses	
<b>Faisselle</b>	5.50
Crème ou coulis de fruits rouges	
<b>Mousse au chocolat</b>	7.00
<b>Crème brûlée vanille bourbon</b>	7.00
<b>Panna cotta</b>	7.00
Coulis de fruits rouges	
<b>Tiramisu café ou myrtille</b>	7.00
Coffee or blueberry	
<b>Tartelette aux myrtilles</b>	7.00
Blueberry pie	
<b>Profiteroles</b>	8.00
<b>Tiramisu café ou myrtille</b>	7.00
Coffee or blueberry	

## Gaufres de Biège Crêpes



Waffles / Crepes

<b>Sucre</b>	4.50
Sugar	
<b>Nutella</b>	5.50
<b>Confiture framboise ou myrtille</b>	5.50
Raspberry or blueberry jam	
<b>Caramel beurre salé</b>	5.50
Salted butter caramel	
<b>Chantilly</b>	5.50
Whipped cream	
<b>Supplément chantilly</b>	1.00
+ whipped cream	



La Brasserie  
des Grottes

☞ Le tableau des allergènes est à demander au serveur  
Allergen table, to ask the server

à consommer avec modération,  
prix TTC, service compris