

# Côté Cuisine

## 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
Thé/Infusion	3.00
• nature, citron, jasmin, menthe	
• verveine, rooibos/cassis, gingembre, pomme/cannelle	
Chocolat chaud	3.50
Café viennois	4.00
Chocolat viennois with whipped cream	4.00

### BOISSONS SOFTS

Coca cola	3.50
Coca cola zéro	3.50
Orangina	3.50
Schweppes agrumes	3.50
Perrier	3.50
Ice Tea	3.50
Sirop	2.00
Citron, grenadine, menthe, anis, pêche, fraise, mûre, barbabapa	
Limonade	2.50
Diabolo	3.00
Jus de fruits	3.50
Orange, pomme, fraise, abricot	
San pellegrino 50 cl	4.00
Evian 50 cl	2.00

+ sirop	0.50
+ tranche de citron	0.50

### BIÈRES PRESSION 25cl 50cl

Kohlneim 4.2°	3.50	6.80
Golden Ale 6.3°	4.00	7.80
Panaché	3.50	6.80
Monaco	4.00	7.80
Picon	4.50	8.80
+ Sirop	0.50	

### BIÈRES BOUTEILLE

Peroni sans alcool 33 cl	3.80
Brasseurs Savooyards 33 cl	
Blanche 5°	5.50
Génépi 5°	5.50
Myrtille 5°	5.50

### APÉRITIFS

Kir	4.00
Cassis, pêche, châtaigne, mûre, griotte	
Martini Rouge	4.50
Martini Blanc	4.50
Suze	4.50
Get 27	4.50
Baileys	4.50
+ Limonade	0.50

### ROUGE, BLANC, ROSÉ

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

### VERRE DE VIN 12 CL

AOP Côte Du Rhône	5.00
AOP Roussette Altesse	5.00
Rosé Alpes Hte Provence	5.00
DOC Proseco	5.50

### VINS BOUTEILLE 75 CL

#### LES ROUGES

AOP Côte du Rhône, Cuvée des Gallets, Vignerons d'Estéragues	21.00
AOP Pic Saint Loup, Cuvée Les Bambins, Domaine Les Augustins	29.00
AOP Côte Chalonnaise, Quart Chapeau, Domaine du chétif Quart	35.00

#### LES BLANCS

AOP Roussette de Savoie Altesse, Domaine Franck Noiray	22.00
Costières de Nîmes, Château Veissière	26.00

#### LES ROSÉS

IGP Alpes de Hte Provence, Les Coquelicots, Domaine de Rousset	22.00
AOP Côte de Provence, L'Aubigue, Domaine Les Fouques	27.00

#### LES PÉTILLANTS

DOC Prosecco - Frizzante - Le Spinée	23.00
AOP Crémant De Savoie Brut - Domaine Franck Noiray	25.00

## Les Burgers

### Accompagnés de frites & salade

With french fries and salad

<b>Classique</b>	17.00
Steak haché 180 g, cheddar, tomate, salade, oignons frits, cornichons, sauce burger	
Minced beef steak, cheddar, tomato, salad, fried onion, gherkins, burger sauce	
<b>Savoyard</b>	19.00
Steak haché 180 g, reblochon, jambon de pays, tomate, salade, oignons frits, cornichons, sauce burger	
Minced beef steak, local cheese, smoked ham, tomato, salad, fried onion, gherkins, burger sauce	
<b>Chicken</b>	18.00
Poulet pané, cheddar, tomate, salade, cornichons, sauce blanche	
Chicken tender, cheddar, tomato, salad, gherkins, white sauce	
<b>Gorgonzola</b>	18.00
Beignet de pomme de terre, gorgonzola, tomate, salade, oignons frits, cornichons, pesto	
Potato fritter, gorgonzola cheese, tomato, salad, fried onion, gherkins, pesto	

## Les Salades

<b>Salade verte</b>	5.00
Green salad	
<b>Savojarde</b>	17.00
Salade, reblochon pané, jambon de pays, oeuf, tomate, oignons rouges, croûtons	
Salad, breaded local cheese and smoked ham, eggs, tomatoes, onions, croutons	
<b>Chèvre</b>	17.00
Salade, toasts chèvre chaud, avocat, tomates confites, oignons rouges, croûtons	
Salad, goat's cheese toast, avocado, candied tomato, onions, croutons	
<b>Italienne</b>	18.00
Salade, mozzarella di bufala, poulet pané, tomate, oignons rouges, pesto	
Salad, mozzarella di bufala, chicken tender, tomato, onions, pesto	

## Les Viandes

### Accompagnés de salade

With salad

<b>Steak haché charolais 180 g</b>	16.00
Accompagné de frites, pommes de terre au four ou petits légumes	
Minced beef steak served with french fries, potatoes or vegetables	
<b>Pièce de boeuf 250 g</b>	24.00
Accompagné de frites, pomme de terre au four ou petits légumes	
Sirloin steak served with french fries, potatoes or vegetables	
<b>Diots au vin blanc</b>	21.00
Saucisses locales au vin blanc, petits oignons et polenta à la meule de Savoie	
Homemade sausages & polenta with local cheese	
<b>Sauce forestière, gorgonzola ou poivre vert</b>	3.00
Sauce : mushroom, gorgonzola or green pepper	

## Une petite faim

<b>Frites</b>	6.00
French fries	
<b>Saucisse/frites</b>	8.00
Sausage/french fries	
<b>Tenders/frites</b>	10.00
Chicken tenders/french fries	
<b>Oeuf mayonnaise</b>	6.00
<b>Tapas frits</b>	14.00
Charcuterie locale	15.00
Local cold cuts	
<b>La planche</b>	15.00
Un saussisson, 1/4 tomme	
Dry sausage and local cheese	

## Les Spécialités

### Accompagnés de salade

With salad

<b>Tartiflette</b>	18.00
Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon. Gratinée au four	
Potatoes, bacon, local cheese, Baked in the oven	
<b>Assiette montagnarde</b>	22.00
Pormonier brioché accompagné d'une sauce moutarde à l'ancienne et beignets de pommes de terre	
Homemade brioche sausage & potatoes fritters	
<b>Escalope Savoyarde</b>	19.00
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 locale	
Local melted cheese, potatoes, local cold cuts	
<b>Gaujarde</b>	15.00
Gaufre salée, jambon de pays, reblochon	
Salted waffle, local smoked ham and cheese	
<b>Assiette du berger</b>	21.00
Beignets de pommes de terre accompagnés d'un assortiment de fromages et de charcuterie locale	
Potatoes fritters, local cheese and cold cuts	

## Desserts



<b>Assiette de fromages</b>	8.00
Local cheese	
<b>Faisselle</b>	
Nature	4.50
Crème ou coulis de fruits rouges	5.50
<b>Mousse au chocolat</b>	7.00
<b>Crème brûlée</b>	7.00
<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	
<b>Les gaufres Waffles</b>	
Nature	4.00
Sucre	4.50
Sugar	
Nutella	5.00
Confiture fraise, myrtille ou framboise	5.00
Strawberry, blueberry or raspberry jam	
Caramel beurre salé	5.00
Salted butter caramel	
<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