

Salades et Entrées

Salade de cabecou Miel et copeaux de jambon cru de Savoie	Petite : 9,00 € Grande : 13,00 €
Salade périgourdine Gésiers de canard déglacés au vinaigre de framboise, foie gras, mesclun, œufs de caille	Petite 12,00 € Grande : 17,00 €
Salade fromagère Camembert rôti, tomates, lardons, jambon blanc, mesclun à l'huile de noix, miel et baies roses	15,00 €
Assiette scandinave aux trois poissons Gravlax saumon mariné à la betterave et aux agrumes, tartare de saumon, haddock fumé	Petite : 9,00 € Grande : 13,00 €
Trilogie de foie gras Foie gras marbré aux 4 épices, foie gras calva et pommes, foie gras nature brûlé au pain d'épice	Petite : 15,00 € Grande : 24,00 €
Tatin de légumes Parfumé à l'estragon et au parmesan. Accompagnée de son sorbet tomate basilic	11,00 €
Cassolette d'escargots à la normande Echalotes déglacées au cidre, camembert au lait cru et mouillettes de pain	16,00 €
Velouté du moment En velouté ou en potage	8,00 €



Viandes et poissons

Tartare de bœuf charolais au couteau	17,00 €
Préparé par nos soins (Huile d'olive, vinaigre balsamique, worcerstershire, tabasco, câpres, cornichons, échalotes, moutarde, persil), frites maison et mesclun	
Burger de la Halle	16,00 €
Bun's brioché, reblochon, oignons caramélisés, sauce burger maison, tomates confites, steak du boucher 150g Servi avec frites maisons et légumes de saison	
Pièce de boucher planchée	21,00 €
Servi avec ses frites maison et ses légumes de saison Sauce au choix (gorgonzola, échalote, poivre vert)	
Magret de canard	21,00 €
Servi avec ses pommes sarladaises et ses légumes de saison Sauce au choix (miel, gorgonzola, poivre vert, fruits rouges)	
Ballotine de volaille	15,00 €
A la sauge et aux champignons, accompagnée de sa sauce forestière et ses tagliatelles	
Crèmeux du Jura	24,00 €
Accompagné de pommes de terre en robe des champs, rosette, jambon blanc, jambon cru, coppa, viande séchée des alpes et salade verte	
Filet de bar en papillote	18,00 €
Aux saveurs d'Asie, accompagné de sa purée de patates douces à la coriandre	
Tortellini épinard et ricotta	13,00 €
Au pesto et crème de parmesan	
Assiette Vegan	10,00 €
Légumes du moment, patate douce à la coriandre, quinoa	



DESSERTS

Crème brûlée

Au parfum du moment

5,50 €

Tarte au citron déstructurée

Crème pâtissière au citron avec son crumble aux amandes et sa meringue

7,00 €

Profiteroles à la bretonne

Mousse carambar et son caramel beurre salé

7,00 €

Craquelin au chocolat

7,50 €

Entremet du moment

7,00 €

Café gourmand

8,00 €

Dessert du jour

6,00€



PIZZAS (sur place ou à emporter)

Margharita	8,00€
Tomate, origan, mozzarella, olives noires	
Capriciosa	10.50€
Tomate, origan, jambon blanc, champignons, mozzarella	
Diablotine	12,00€
Tomate, origan, oignons, chorizo, poivrons, mozzarella, olives noires	
Fermière	12,00€
Tomate, origan, oignons, poulet, champignons, persillade, mozzarella	
Hawahienne	12,00€
Tomate, origan, oignons, poulet, ananas, curry, amandes, mozzarella	
Calzone Lombarde	12,00€
Tomate, origan, jambon blanc, gorgonzola, œuf, mozzarella	
Napoli	11,00€
Tomate, origan, anchois, câpres, mozzarella, olives noires	
4 Fromages	12,00€
Tomate, origan, chèvre, gorgonzola, camembert, mozzarella	
Végétarienne	11,00€
Tomate, origan, champignons, poivrons, tomates fraîches, mozzarella	
3 vallées	13,00€
Crème, lardons, pommes de terre grenailles, reblochon, jambon de Savoie, mozzarella	
Cabri	13,00€
Crème, chèvre, miel, roquette, jambon de Savoie, mozzarella	
Saumonette	13,00€
Crème, saumon, crevettes, tomates fraîches, ciboulette, mozzarella	
La Halle	13,00€
Tomate, origan, roquette, jambon italien, tomates fraîches, gana padano, pesto, mozzarella	
Olympique	14,00€
Tomate, origan, abricot, raisin, magret de canard fumé, munster, jambon de Savoie, mozzarella	



NOS MENUS

Menu de la Halle

Salade périgourdine

Gésiers de canard déglacés au vinaigre de framboise, foie gras, mesclun, œufs de caille

OU

Gravlax de saumon aux agrumes

Saumon, jus de betterave, suprême d'agrumes

Ballotine de volaille à la sauge

Accompagnée de sa sauce forestière et ses tagliatelles

OU

Filet de bar à l'unilatéral

Sauce cidre, accompagné de sa purée de patates douces

Dessert du jour

OU

Crème brûlée du moment

OU

Coupe de glace – 2 boules

Menu gourmand

Entrée au choix

Hors Salade fromagère

Plat au choix

Hors Crémeux du jura

Dessert au choix



NOS MENUS

Menu du jour

Uniquement le midi (du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

(Voir ardoises)

Formules :

Plat du jour	10,00 €
Plat + Dessert	13,00 €
Entrée + Plat	13,00 €
Entrée + Plat + Dessert	15,00 €
Entrée + Dessert	13,00 €

Menu Enfant

8,50 €

Emincé de poulet à la crème

Tagliatelles ou frites

OU

Steak haché savoyard 150g

Tagliatelles ou frites

OU

Petite pizza

(Tomate – Jambon – Mozzarella)

.....
Coupe glacée 2 boules

OU

Dessert du jour



Pour accompagner vos apéritifs :

- Plancha Savoyarde (Fromage/Charcuterie) : 9 €
- Petite composition Foie Gras : 15 €
- Pizza Pane : 5 €

Menu membres de la Fédération française de ski et de snowboard :

Entrée + plat + dessert : 13 €

NOS BOISSONS

EAU MINÉRALE ET GAZEUSE

0.5 Cl (Evian ou Badoit)	3.00 €
1 L (Evian, Perrier fines bulles ou Badoit)	4.00 €

JUS DE FRUITS

Pomme – Poire – Orange – Ananas – Fraise

Tomate – ACE – Pamplemousse

Abricot 3.00 €

SODAS

Schweppes – Schweppes agrumes – Coca cola

Coca cola light – Coca cola zéro - Orangina

Nestea – Oasis – Perrier -Llimonade 3.00 €

Diabolo 2.50 €

Sirop à l'eau 2.00 €

NOS BIERES

Pression

Grimbergen Blanche	3.50€	6.90€
Bière du moment	3.50€	6.90€
Carlsberg blonde	3.00€	5.90€

Demi + Sirop	3.20€	6.10€
Picon bière	4.10 €	7.40€
Panaché	3.20€	6.20€

Bouteilles

Tigre Bock Brune	4.50€
Corona	4.40€
Duvel	4.80€
Chouffe	5.50€
Lefte Ruby	4.50€

Bière sans alcool

Tourtel Twist	3.00€
---------------	-------

CARTE DES BOISSONS

NOS BOISSONS CHAUDES

. Café	1.30€
. Café Noisette	1.80€
. Ristretto	1.30€
. Double Café	3.00€
. Café au lait	3.50€
. Café Crème	1.50€
. Latte Macchiato	3.50€
. Chocolat Chaud	3.50€
. Capuccino	3.50€
. Thé / Infusion	3.00€
. Café / Chocolat Viennois	4.00€

NOS DIGESTIFS

. Génépy	
. Limoncello	
. Grand Marnier	
. Cointreau	
. Armagnac	
. Cognac	
. Get 27 / 31	6.00€
. Bailey's	
. Chartreuse	
. Marc de Savoie	
. Diplomatico Rhum	
. Kraken Black Spiced Rhum	

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	2.50 €
Pastis (2cl)	2.50 €
Malibu ananas (4cl)	5.50 €

Supp sirop 0.20€

5 cl

Martini rouge / Blanc	3.50 €
Martini royale blanc / rosé	3.50 €
Porto rouge / blanc	3.50 €
Kir	3.50 €
Spritz (aperol, prosecco, eau gazeuse)	6.00 €

WHISKY

4 cl

Glenfiddich 15 ans d'âge	7.50 €
Glenfiddich 12 ans d'âge	6.00 €
Scotch Whisky Dimple 15 ans d'âge	6.00 €
Chivas Royal 12 ans d'âge	6.00 €
Black Label (baby 2cl 3.50€)	5.50 €
Jack Daniels	5.00 €

NOS RHUMS

4 cl

Havana Club 7 ans d'âge	7.50 €
Havana Club 3 ans d'âge	4.00 €
Captain Morgan Brun	4.50 €
Captain Morgan Spices	4.00 €
Gin Bombay	5.00 €

TEQUILA

4 cl

El Jlmador	5.00 €
------------	--------

Supplément Soda

1.00 €

NOS VINS AU VERRE

Blanc

Savoie

Domaine des Rocailles Blanc vdf	3.00€
Roussette de Savoie « Altesse » AOP	4.00€

Bourgogne

Macon-Charnay Domaine Tripoz	5.00€
------------------------------	-------

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne « 1eres grives » Domaine du Tariquet (moëlleux)	5.00€
--	-------

Côtes de Gascogne « Classique »

Domaine du Tariquet (Sec)	3.50€
---------------------------	-------

Rouge

Bourgogne

Pinot Noir « Buissonnier » Vigneron de Buxy	4.50€
--	-------

Languedoc

Pic Sint Loup Bio « Carra » AOP  Château de Lascaux	5.00€
---	-------

Bordeaux

Bordeaux AOP « Mouton Cadet » Baron Philippe de Rothschild	4.50€
---	-------

Savoie

Mondeuse Cru Arbin AOP Domaine Fabien Trosset	5.00€
--	-------

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône « Saint-Esprit »	4.00€
---------------------------------	-------

Rosé

Provence

IGP Méditerranée « Gourmandise » Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de St Tropez	3.50€
---	-------

Côtes de Provence AOP « grain de glace » Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de St Tropez	4.50€
---	-------

NOS VINS

Rouge

37.5 cl 75 cl

Savoie

Gamay cru Chautagne AOP Maison Mollex 23.00€

Ce vin de caractère, bien structuré par ses tanins, sa fraîcheur et ses arômes fruités est à consommer avec des viandes grillées ou en sauce et des fromages légèrement relevés.

Mondeuse Cru Arbin AOP

Domaine Fabien Trosset 17.00€ 28.00€

*Nez au parfum intense de fruits rouges.
La bouche est souple, fine et poivrée.*

Vallée du Rhône

Côte du Rhône AOP « Saint-Esprit » Delas Frère 24.00€

Vaqueyras « tradition » AOP

Rhônea 18.00€ 32.00€

*Nez généreux aux arômes de fruits mûrs de fraises, d'épices et de violette.
La bouche est onctueuse, suave et les tanins enrobés.*

Crozes Hermitage AOP

« Les Launes » Delas Frères 34.00€

Saint Joseph AOP

Laurent et Dominique Courbis 39.00€

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir « Buissonnier »

Vigneron de Buxi 27.00€

*Arômes dominés par la griotte, les fruits rouges
Puis les notes fumées. Un bel équilibre et un tanin bien fondu.*

Rouge

37.5cl

75cl

Bourgogne

Bourgogne Côte de Beaune AOP

«Coteaux des moines»

Château de Beaune –Bouchard père et fils

32.00€

Bouquet aux arômes de petits fruits rouges mûrs (cerise, framboise, groseille). D'une belle chair en bouche, voici un mariage savoureux où tannins et fruits se côtoient très agréablement.

Bourgogne « Mercurey » AOP



Domaine Menand 2015

39.00€

Loire

Saumur Champigny



« Le Boisclair » AOP

Domaine Joseph Mellot 18.00€ 29.00€

*Nez floral avec des arômes de violettes,
Vin fruité et complexe. L'attaque fraîche est
Soutenue par une structure plaisante.*

Languedoc

Pic Saint Loup Bio AOP

« Carra » Château de Lascaux



29.00€

En 50 cl

22.00€

*Beaucoup d'arômes, riche. En bouche les tannins
sont présents, le vin est rond et suave aux notes
fruitées, belle persistance. lùm :^gte*

Bordeaux

Bordeaux AOP « Mouton Cadet »

Baron Philippe de Rothschild

26.00€

Lalande de Pomerol

AOP Château Beaulieu 2011

D. Milhade et Fils

36.00€

NOS VINS

Blanc

37.5 cl 75 cl

Savoie

Chignin AOP Domaine Jean-Pierre et
Jean-François Quenard 14.00€ 22.00€

*Blanc sec aux notes minérales et florales.
Vin droit, léger et digeste*

Roussette de Savoie « Altesse » AOP
Domaine Philippe et Sylviane Ravier 24.00€

*Couleur or, nez très fin sur les fleurs blanches.
Bouche légèrement abricotée avec une attaque souple
et harmonieuse. La finale est sur l'amande fraîche.*

Chignin Bergeron AOP « La Savoisienne »
Domaine André et Michel Quenard 29.00€

Chignin Bergeron AOP « Les Damoiselles » AOP
Domaine André et Michel Quenard 17.00€

*Nez expressif de fruits exotiques et d'abricot. La bouche
est élégante, intense avec une jolie matière.*

Loire

Sauvignon IGP Loire « Excelsus »
Domaine Guilbaud Frères 22.00€

Bourgogne

Macon Charnay « Clos des Tournons »
Domaine Tripoz 28.00€

*D'aspect doré avec des reflets verts, vous l'apprécierez
pour sa vivacité, la puissance de ses parfums de fruits, de
fleurs et ses arômes persistants (apéritifs, crudités, viandes
blanches).*

Chablis AOP Domaine du Chardonnay 32.00€

Pouilly Fuissé AOP
Domaine Thierry Guerin 39.00€

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne « 1eres grives »
Domaine du Tariquet (Moëlleux) 28.00€

Côtes de Gascogne IGP « classique »
Domaine du Tariquet (Sec) 22.00€

Rosé

75cl

Provence

IGP Méditerranée « Gourmandises »
Les Maîtres vignerons de la presqu'île
de St Tropez 19.00€

Côte de Provence « Collector » Cru 
Classe AOP château de l'Aumerade 32.00€

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP
« Soleil d'enfer »
Château Pigoudet en 50cl 16.00€

*Notes d'agrumes et de fruits blancs. Rosé
friand à l'attaque, ample, final, net et perlant, lui
apportant une fraîcheur persistante.*

Côte de Provence AOP
« Grain de Glace »
Maîtres vignerons de la presqu'île
de St Tropez 26.00€

*Sélection parcellaire rigoureuse la pureté des
raisins donnant un rosé aromatique marqué de
fruits exotiques et de litchis.*

Nos Pots

25 cl 4.50€

50 cl 8.00€

Blanc : Domaine des Rocailles Blanc de Savoie
vdf

Rouge : Clos de Belloc Merlot IGP d'Oc

Rosé : Clos de Belloc Cinsault IGP d'Oc rosé

Nos Magnums / Nos Bulles

Nos Bulles	Verre 12cl	Bouteille
Mousseux Chardonnay	4.00€	24.00€
Mousseux en kir	4.50€	
Prosecco « Toso Doc »		
Maison Cossano Belbo (Italien)	5.00€	28.00€
Laurent Perrier		
Champagne Brut AOP	10.00€	65.00€
Kir Royal	10.50€	
Ruinart Champagne brut AOP « R »		75.00€
Bollinger Champagne Brut AOP		
« Spécial Cuvée »		85.00€
Nicolas Feuillate Champagne Brut AOP Rosé		65.00€
Laurent Perrier Champagne Brut AOP Rosé		115.00€

Nos Magnums (1.5L)

Rouge :

Mondeuse AOP Maison Bertrand Quenard Millésime 2014	49.00€
--	--------

Blanc :

Roussette de Monterminot AOP Maison Bertrand Quenard Millésime 2014 / 2015 / 2016	59.00€
---	--------

Rosé :

Grain de Glace AOP Maîtres vignerons de la presqu'île de St Tropez Millésime 2015	49.00€
---	--------

CARTE DES COCKTAILS

COCKTAILS ALCOOLISÉS

8.00 €

Rhum

Pina Colada : Rhum blanc – Rhum ambré – Jus d'ananas – Lait de coco

Cuba Libre : Rhum ambré – Citron Vert – Coca cola

Mojito : Rhum Blanc - Rhum Ambré – menthe fraîche – citron vert – sucre de canne - cassonade

Vodka

Sex on the beach : vodka – crème de pêche – jus d'ananas – jus de cranberry

Cosmopolitain : vodka – triple sec – jus de cranberry – jus de citron vert

Bloody Mary : vodka – jus de tomate – jus de citron vert

Tequila

Tequila Sunrise : Tequila – jus d'orange – sirop de grenadine

Margarita : Tequila – Triple sec jus de citron vert

Whisky

W.A. : Whisky – Amaretto

Irish Coffee : Whisky – sucre de canne – café – chantilly

Gin

Gin Fizz : Gin – jus de citron – sucre de canne – shweppes tonic

Kiwizz : Gin – jus de citron – sirop de kiwi – eau gazeuse

CARTE DES COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

5.00 €

King Kong : Jus de pomme – jus de citron – limonade

Bora Bora : jus de pêche – jus de mangue – jus de citron – sirop de grenadine

Fleur d'Amour: jus d'ananas – jus de mangue – jus de banane – sirop de framboise

Apple Fizz : jus de pomme – citron vert – sirop de sucre de canne – eau gazeuse

Pinamangue : jus de mangue – jus d'ananas – lait de coco – coco râpée

Abricot Frappé : jus de pêche – jus d'abricot – jus de citron vert – sirop de cerise