

# Le 5a7siète



Menu

Réservation au :

Tel : +33 9 55 17 93 89

Happy Hour (16h-19h) :

Paulaner Blonde (50 cl)	8,00 €	Guinness (50 cl)	10,00 €	Jus de fruit	3,50 €
Chocolat viennois	5,00 €	Vin chaud	5,00 €	Prosecco	8,00 €
Formule goûter : (1 gaufre +choco-viennois)		10,00 €	Spritz : Apérol, Sarti, Hugo et Limoncello.		12,00 €

## Boissons chaudes

Café	(5cl)	2.80 €
Noisette	(6cl)	3.00 €
Allongé	(10cl)	3.00 €
Américain	(20cl)	3.40 €
Grand crème	(12cl)	4.20 €
Double expresso	(10cl)	5.50 €
Café viennois	(20cl)	5.50 €
Cappuccino	(12cl)	5.50 €
Lait chaud	(20cl)	4.50 €
Café macchiato	(28cl)	7.00 €
Thé	(30cl)	4.00 €
Chocolat chaud	(20cl)	4.50 €
Chocolat viennois	(20cl)	6.00 €
Vin chaud	(20cl)	5.50 €
Citron chaud	(20cl)	6.50 €
Grog	(20cl)	10.50 €
Irish coffee	(20cl)	12.00 €
<b>Supplément sirop :</b> (vanille, brownie, miel, caramel)	(2cl)	0.50 €
<b>Supplément alcool</b>	(2cl)	4.00 €

## Boissons froides

<b><u>Sirop à l'eau :</u></b> Menthe verte, grenade, fraise, pêche, kiwi, myrtille, banane, orange, violette, cerise, pomme verte, citron, poire.	(25cl)	3.00 €
<b><u>Sodas, soft :</u></b>		
Orangina, Fanta, Oasis tropical, Limonade, Schweppes (tonic, agrumes), Sprite, Fuzetea.	(25cl)	4.00 €
Coca Cola : Rouge, Zéro.	(33cl)	4.20 €
<b><u>Jus de fruits et de légumes :</u></b> GRANINI		
Orange, ACE, pomme, ananas, abricot, pamplemousse rose, tomate.	(25cl)	4.00 €
<b><u>Energy drink :</u></b> Red Bull	(25cl)	7.00 €

## Eaux

Evian	50 cl : 4.50 €	1 L : 8.00 €
Badoit	50 cl : 4.50 €	1 L : 8.00 €
Perrier	33 cl : 4.00 €	

# Bières

## Pressions :

	Demi 25 cl	Pinte 50 cl
Paulaner (Blonde)	4.50 €	9.00 €
Wießbier 5.5° (Blanche)	(30 cl) 5.50 €	11.00 €
St Thomas 6.8° (Abbaye)	6.00 €	12.00 €
Guiness 4.2° (Brune)	6.50 €	13.00 €
Délirium Tremens 8.5° (triple)	6.50 €	13.00 €
Panaché	4.50 €	9.00 €
Blonde + sirop	5.00 €	10.00 €

## Bières du Moment : infos sur tableau et ardoises :

IPA	6.00 €	12.00 €
Triple ou bière de sélection	7.00 €	14.00 €
Supplément sirop :	(2cl) 0.50 €	(4cl) 1.00 €
Supplément Picon :	(2cl) 2.00 €	(4cl) 4.00 €

## Bouteilles : (33cl)

Chouffe blonde, Chouffe Cherry, Vedett IPA,	
Kwak, Liefmans, Corona & Desperados	8.00 €
Cidre : Magners	6.50 €
Sans alcool : 1664 0.0%	5.00 €

# Apéritifs

Ricard, Casanis, 51	(3cl) 4.00 €
Porto rouge ou blanc, Suze, Campari, Martini rouge ou blanc	(4cl) 4.50 €
Vin blanc crème : Parfum au choix ci-dessous.	(15cl) 8.00 €
Prosecco crème : Parfum au choix ci-dessous.	(15cl) 12.50 €
Kir royal : Cassis, mûre, châtaigne, framboise, cerise ou pêche.	(15cl) 18.00 €
Supplément crème et liqueur :	(2cl) 3.00 €
Cassis, mûre, châtaigne, framboise, cerise ou pêche.	
Fuets : (Saucisson)	6,50 €

# Entrée ou « à partager »

---

Carré de charcuterie : (Charcuteries, beurre et cornichons)	10,50 €
Carré de fromage : (fromages, beurre et cornichons)	10,50 €
Terrine 90 g : (au choix : dinde, cerf, sanglier ou canard)	9.50 €
Escargots beurre persillé :	× 6 : 8,50 €
	× 12 : 17,00 €
Huîtres :	× 4 : 10,00 €
× 12 : 25,00 €	
Planche mixte : (Charcuteries et fromages, beurre et cornichons)	18,00 €
Tranche foie gras maison 100g & chutney du moment :	16,50 €
Os à moelle : (accompagné de fleur de sel et persil)	8,50 €

## Snacking

---

Assiette de frite :	8,00 €
Soupe du jour :	10,50 €
(Composition selon marché)	
Planche Mixte : (Charcuteries, fromages de Savoie, cornichons, beurre)	Ardoise : 18,00 €
	Large : 28,00 €
	XXL : 40,00 €
Salade Savoyarde : (Salade, jambon cru, dés d'abondance, tomates confites, oignons rouges et croutons)	petite : 8,00 €
	16,50 €
Salade chèvre-four : (Salade, chèvre-four, lard grillé, oignons rouge, oignons frits, tomates confites, mouillettes)	20,50 €
Tenders frites/salade : (Filets de poulets panés aux corn-flakes, frites/salade, sauces barbecue ou tartare)	16,50 €
Croque-monsieur maison, frites & salade : (Pain de mie, béchamel, jambon blanc aux herbes, fromage râpé, frites*, salade)	16,50 €
Croque Reblochon maison, frites & salade : (Pain de mie, béchamel, jambon blanc aux herbes, reblochon Savoie, fromage râpé, frites*, salade)	19,00 €

## Les Gratinés avec salade

---

Croziflette :	20,50 €
(Crozets sarrazin, crème reblochon, confit d'oignons, lard fumé, reblochon)	
Poiriflette :	22,50 €
(Pommes de terre, patates douces, poireaux, confit d'oignons, potimarron, crème de reblochon, sel et poivre)	
Lasagne verte truite arc en ciel :	22,50 €
(Pates, jeunes pousses d'épinards, Truite arc en ciel, béchamel, sel et poivre)	
Parmentier de canard :	24,50 €
(Confits de canard, écrasé de pommes de terre carottes, échalotes, persil)	
Tartiflette tatin :	25,50 €
(Poitrine fumée, pommes de terre, confit d'oignons, crème reblochon, sel et poivre.)	

# Les Plats

Accompagnement au choix

---

<b>Tartare de saumon, frites, salade :</b> (Saumon*, moutarde, oignons, ciboulette, citron frais, aneth, frites* et salade)	18.50 €
<b>Filet de truite arc en ciel sauce vierge :</b> (Filet truite arc en ciel 200/400, sauce citron/aneth, riz et légumes du jour, salade)	22.00 €
<b>Camembert miel et thym :</b> (Camembert fondu miel et thym 250 g, pommes de terre, crème ciboulette, charcuteries et salade)	22.00 €
<b>Crémeux du jura :</b> (Boite crémeux du jura fondu 250 g, pommes de terre, crème ciboulette, charcuteries et salade)	22.00 €
<b>Tartare de bœuf :</b> (Pavé de bœuf 180g race Montbéliard « France » coupé aux couteaux, sauce tartare maison)	26.00 €
<b>Pavé de Rumsteak 180g origine France race Montbéliard :</b> (Pavé de bœuf 180g origine France race Montbéliard « France »)	24.50 €
<b>Côte de bœuf 500g env. origine France race Montbéliard :</b> (Côte de bœuf, sauces et accompagnements au choix & salade)	39.50 €

**Origine des viandes :** Rhône-Alpes, France et Union Européenne

Nos produits surgelés sont marqués d'un \*

## Sélection de sauces maison et accompagnements au choix :

### Supplément sauces maison :

Forestière ou morilles, Reblochon, Bleu, Poivre Vert.

2.00 €

### Nos accompagnements : Riz, légumes du jour ou frites\*.

## Fondue Savoyarde les 200g : (Uniquement le soir)

16.50 €

(Emmental, gruyère, beaufort et croutons de pain)

## Complément de charcuterie et pomme de terre (la part) :

10.00 €



## Piste Marmotte : (- 12 ans)

10.50 €

Au choix : Pilons de poulet\* x 2, nuggets\* x 5 ou steak haché\*, frites\*

Avec 1 boisson au choix : sirop, jus pomme, orange, coca-cola

# Fromages et desserts

---

<b>Assiette de fromages :</b> (Abondance, Tomme et Reblochon)	10.50 €
<b>Crème brûlée :</b>	6.50 €
<b>Mousse chocolat maison :</b>	8.50 €
<b>Panacotta chocolat blanc maison :</b> (nappage au choix, myrtille, poire, passion)	8.50 €
<b>Tiramisu spéculos :</b> (nappage : chocolat ou concassé de noisettes torréfiées)	8.50 €
<b>Mi-cuit au chocolat maison et crème fouettée :</b>	9.50 €
<b>Café ou thé gourmand :</b> (Café ou thé, accompagné de 2 mignardises)	10.50 €
<b>Glaces enfants :</b> Haribo, Donut.	3,50 €

# Allergènes

- 
- A : Céréales contenant du gluten
  - B : Crustacés et produits à base de crustacés
  - C : Œufs et produits à base d'œufs
  - D : Poissons et produits à base de poissons
  - E : Arachides et produits à base d'arachides
  - F : Soja et produits à base de soja
  - G : Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
  - H : Fruits à coque
  - I : Céleri et produits à base de céleri
  - J : Moutarde et produits à base de moutarde
  - K : Graines de sésame et produits à base de sésame
  - L : Anhydride sulfureux et sulfites plus de 10mg/kg
  - M : Lupin et produits à base de lupin
  - N : Mollusques et produits à base de mollusques

## Sauces utilisées dans nos recettes

---

### Composition des sauces utilisées dans nos recettes :

Sauce forestière ou morilles : crème, champignons ou morilles, fond de veau, vin blanc, échalotes, sel, poivre.  
Sauce au bleu : crème, bleu, vin blanc, poivre.  
Sauce poivre vert : poivre noir, poivre vert, cognac, échalotes, fond de veau, crème.  
Sauce reblochon : crème, reblochon, vin blanc, poivre.  
Sauce vierge : huile d'olive, courgettes, carottes, oignons rouges, gingembre, ciboulette, aneth, suprême de citron vert.  
Sauce citron vert : crème, citron vert, sel, poivre.  
Sauce tartare viande : ketchup, worcestershire sauce, tabasco et piment d'Espelette, câpres, cornichons, oignons, échalotes.  
Sauce mayonnaise : Huile de tournesol, jaunes d'œufs, moutarde, sel, poivre, vinaigre.  
Sauce tartare : mayonnaise maison, câpres, cornichons, oignons rouges, persil.  
Beurre persillé : beurre, persil, sel, poivre, ail.  
Sauce barbecue : ketchup, worcestershire, miel, oignons, piment d'Espelette, paprika fumé, vinaigre de cidre, poivre (réduite).  
Sauce meurette : vin rouge, poitrine fumée, oignons, champignons, poivre.  
Sauce beurre blanc : beurre, vin blanc, échalotes, citron, sel, poivre.  
Sauce marchand de vin : vin rouge, oignons, fond de veau, sel, poivre.  
Sauce béchamel : farine, beurre, lait, sel, poivre, noix de muscade.  
Chutney : fruits compotés, sucre, poivre de Sichuan.

Origine de nos viandes : Rhône-Alpes, France et Union Européenne.

Nos produits surgelés sont marqués d'un \*.

# Carte des vins

## Vins Blancs :

Verre 15 cl

Btle 75 cl

### Savoie :

Famille Perret :

Jongieux	5.00 €	
Roussette 2023 AOP « Domaine St Romain »	6.50 €	32.00 €
Roussette Marestel 2020 AOP « Domaine St Romain »		36.00 €

### Muscat vin doux naturel :

Petit grain 2023 « Joséphine » IGP Vaucluse.	6,50 €
« Sans doute 34 » 2024 AOP Mireval	8.50 €

### Languedoc :

Beauvignac :

Picpoul de Pinet 2022 AOP	32.00 €
---------------------------	---------

### Beaujolais :

Franck Bessone :

Beaujolais- village 2024 AOC « Domaine du Granit »	32.00 €
--	---------

### Bourgogne :

René Lequin-Colin :

Aligoté 2023 Appellation Bourgogne Aligoté Contrôlé.	6.50 €	32.00 €
Santenay 2023 « Les Hâtes »		45.00 €
Chassagne-Montrachet 2023 « Clos Devant »		72.00 €
Corton-charlemagne 2022 « Grand cru »		170.00 €

### Côte du Rhône :

Brotte :

Châteauneuf-du-pape 2023 AOC « Domaine Barville »	68.00 €
---	---------

## Vins Rosés :

### Cévennes :

Esprit du lac 2024 « Famille Perret » IGP	5.00 €	25.00 €
---	--------	---------

### Faugères :

Mas Olivier 2024 « Grande Réserve » AOP	28.00 €
---	---------

### Côte de Provence :

Château Ste Marguerite 2024 « Symphonie »	36.00 €
---	---------

## Pichets : (rouge, rosé et blanc en VDF)

Le verre (15 cl) :	5.00 €	25 cl :	9.00 €	50 cl :	18.00 €
--------------------	--------	---------	--------	---------	---------

## Vins Rouges :

Verre 15 cl

Btle 75 cl

### Savoie :

Mondeuse 2022 AOP « Domaine Saint Romain » 6.50 € 32.00 €

### Languedoc :

Pic Saint Loup 2022 AOP « Saint Hubert » 32.00 €

### Loire :

St Nicolas de Bourgueil 2022 AOP « La Chevallerie » 32.00 €

### Côtes du Rhône :

Les Partides 2024 AOP « Famille Aubert » 5.00 € 29.00 €

Crozes-Hermitage 2023 AOC « La rolande rouge, Brotte » 38.00 €

Châteauneuf-du-Pape 2022 AOP « Domaine Barville, Brotte » 72.00 €

### Bourgogne :

Pinot noir 2022 AOC « R L-Colin » 6.50 € 32.00 €

Santeray 2021 AOC « Vieilles Vignes, R L-Colin » 38.00 €

Savigny les beaunes 2021 AslbC « Le Village, monopole » 56.00 €

Chassagne-Montrachet 2023 AOC « Champs de Morjot » 64.00 €

Pommard 2022 AOC « Les Noizons » 76.00 €

Côte rôtie 2023 AOC « Les murets rouge, Brotte » 114.00 €

### Beaujolais :

Moulin-à-vent 2020 AOP « Domaine des Grands Rocs » 36.00 €

### Bordeaux :

Agneau Rouge 2022 AOP « Bordeaux » 6.50 € 32.00 €

Mouton Cadet Saint Emilion Réserve 2016 AOC 52.00 €

Baron Nathaniel 2021 Pauillac « Baron Philippe de Rothschild » 78.00 €

Baron Nathaniel (magnum) 2018 Pauillac « Baron P-de Rothschild » 165.00 €

### Australien :

Koonunga hill Shiraz cabernet 2016 « Penfolds » 38.00 €

## Champagnes & Vins pétillants :

### Prosecco :

Coupe 15 cl

Btle 75 cl

Zonin Millesimato Brut 9.50 € 38.00 €

Zonin Millesimato Brut Rosé 9.50 € 38.00 €

### Champagne :

Coupe 15 cl

Btle 75 cl

Magnum

Tsarine « Cuvée Premium Brut » 15.00 € 60.00 € 110.00 €

### Supplément crème ou liqueur (3cl) :

3.00 €

# Cocktails

## Cocktail du moment :

12.00 €

Infos sur tableau et ardoises.

## Long drinks (25cl) 15,00 € :

### Téquila sunrise :

Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine.

### Sex on the beach :

Vodka, liqueur pêche, jus d'orange, jus de cranberry.

### Cosmopolitan :

Vodka, triple sec, jus de citron, jus de cranberry.

### Bloody Mary :

Vodka, jus de tomate, Worcester-sauce, citron, sel au céleri, tabasco.

### Dark 'n' stormy :

Rhum Ambré, jus de citron vert, ginger-beer.

### Mojito/passion :

Rhum, citron vert, sucre de canne, angostura, menthe, perrier/purée passion.

### Piña-colada :

Rhum, lait et crème de coco, jus d'ananas.

### Cuba libre :

Rhum, citron vert, sucre de canne, coca-cola.

### London/Moscow mule :

Gin/vodka, jus de citron vert, ginger-beer.

### Spritz :

Apérol 'spritz' : Apérol, prosecco, soda, rondelle d'orange.

Hugo 'spritz' : Liqueur de sureau, prosecco, soda, menthe fraîche.

Limoncello 'spritz' : Liqueur de citron, prosecco, soda, rondelle de citron.

Sarti 'spritz' : Sarti rosa, prosecco, soda rondelle de citron vert.

## Short drinks (7cl) 15,00 € :

### Caipirinha/roska :

Cachaça ou vodka, citron vert, sirop de sucre de canne et roux.

### Daiquiri :

Rhum, citron frais pressé, sirop de sucre de canne.

### Américano :

Campari, martini rouge, perrier.

### Blue lagoon :

Vodka, curaçao bleu, jus de citron frais pressé.

### Margarita :

Tequila, triple sec, jus de citron frais pressé.

### Amaretto Sour :

Liqueur d'amande, jus de citron frais, sucre.

### Expresso Martini :

Vodka, liqueur de café, café, sirop de sucre de canne.

### Mai-tai :

Rhum épicé, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat.

### Negroni :

Campari, Martini rouge, gin.

### French 125 :

Cognac, jus de citron, sirop de canne, prosecco

### Manhattan :

Rye Whiskey, martini rouge, angostura

## Les sans-alcools (25 cl) 9,50 € :

### Alpine Sunrise :

Jus d'orange, jus de pomme, grenadine

### Frosty Pineapple :

Jus d'ananas, purée de coco

### Citrus Mountain :

Jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de sucre, eau pétillante

## Alcools (4 cl)

Malibu, Passoa, Baileys, Kalhua, Limoncello, Amaretto, Manzana Verde, Cachaça, Get 27-31, Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Whisky. 9.00 €

### Les supérieurs :

Rhum : Havana 7 ans ambré, Diplomatico, Don Papa, Brugal XV 10.00 €

Gin :

Bulldog, Hendrick's, Beefeater 24 10.00 €

Roku "Japonais" 12.00 €

### Whisky :

Jack Daniel's, Laphroaig 10 ans, Chivas 12 ans. 10.00 €

Oban 14 ans, Glenlivet 15 ans, Lagavulin 16 ans, Marker's Mark. 12.00 €

Highland park 12, Chita, Toki, Chivas XV. 14.50 €

Chivas royal salute, Hibiki. 18.50 €

### Digestifs :

Armagnac, Calvados, Sambucca, Génépi, Cointreau, Cognac VS, Grappa, Mandarine napoléon 12.00 €

Chartreuse verte, Cognac VSOP Grand Marnier Charlemagne 16.00 €

Cognac XO, Grand Marnier Centenaire 18.50 €

### Suppléments :

Sirop (2cl) : 0.50 € ; Jus / sodas/ limonade (10cl) : 2.00 €

Energy drink (15 cl) : 4.50 €.