

Le 5a7siète



Menu

Réservation au :

Tel : +339 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 espresso	(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 €
Supplément sirop : (vanille, brownie, miel, caramel)	(2cl)	0.50 €
Supplément alcool	(2cl)	4.00 €

Boissons froides

<u>Sirop à l'eau</u> : Menthe verte, grenadine, fraise, pêche, kiwi, myrtille, banane, orange, violette, cerise, pomme verte, citron, poire.	(25cl)	3.00 €
<u>Sodas, soft</u> :		
Orangina, Fanta, Oasis tropical, Limonade, Schweppes (tonic, agrumes), Sprite, Fuzetea.	(25cl)	4.00 €
Coca Cola : Rouge, Zéro.	(33cl)	4.20 €
<u>Jus de fruits et de légumes</u> : GRANINI		
Orange, ACE, pomme, ananas, abricot, pamplemousse rose, tomate.	(25cl)	4.00 €
<u>Energy drink</u> : 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 €
Guinness 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 : Cassis, mûre, châtaigne, framboise, cerise ou pêche.	(2cl) 3.00 €

Entrée ou « à partager »

Fuet : (Saucisson)	6,50 €
Carré de charcuterie : (Charcuteries, beurre et cornichons)	10,50 €
Carré de fromage : (fromages, beurre et cornichons)	10,50 €
Escargots beurre persillé :	x 6 : 8,50 €
Os à moelle : (accompagné de fleur de sel et persil)	10,50 €
Gambas 8/12 au Kg : (accompagné de sauce vierge)	x 3 12,00 €

Snacking

Assiette de frite :	8,00 €
Planche Mixte : (Charcuteries, fromages de Savoie, cornichons, beurre) (G)	
	Ardoise : 18,00 € Large : 28,00 € XXL : 40,00 €
	Petite : 9,00 € Ardoise : 18,50 €
Salade Savoyarde : (A,G)	
(Salade, jambon cru, dés d'abondance, tomates confites, oignons rouges et croutons)	
Salade de St Marcellin (80g) toasté miel/amandes : (A,G,H)	
(St Marcellin sur toast miel et amandes torréfié, lard grillé, oignons rouge, tomates confites)	
	Petite : 10,50 € Ardoise : 20,50 €
Chèvrefour (boite chaude) frites/salade : (G)	20,50 €
(Boite de Chèvrefour, frites/salade)	
Tenders frites/salade : (C)	16,50 €
(Filets de poulets panés aux corn-flakes, frites/salade, sauces barbecue ou tartare)	
Croque-monsieur maison, frites & salade : (A,G,H)	16,50 €
(Pain de mie, béchamel, jambon blanc aux herbes, fromage râpé, frites*, salade)	
Croque Reblochon maison, frites & salade : (A,G,H)	19,00 €
(Pain de mie, béchamel, jambon blanc aux herbes, reblochon, fromage râpé, frites*, salade)	



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

Les Plats

Tartare de saumon, frites, salade : (D)	18.50 €
<small>(Saumon*, moutarde, oignons, ciboulette, citron frais, aneth, frites* et salade)</small>	
Camembert miel et thym : (G)	22.00 €
<small>(Camembert fondu miel et thym 250 g, pommes de terre, crème ciboulette, charcuteries ou tenders et salade)</small>	
Crémeux du jura : (G)	22.00 €
<small>(Boîte crémeux du jura fondu 250 g, pommes de terre, crème ciboulette, charcuteries ou tenders et salade)</small>	
Tartare de bœuf : (J)	26.00 €
<small>(Pavé de bœuf 180g race Montbéliard « France » coupé aux couteaux, sauce tartare maison)</small>	
Croziflette salade : (A,G)	20.50 €
<small>(Crozets sarrazin, crème reblochon, confit d'oignons, lard fumé, reblochon)</small>	
Poiriflette salade : (G)	22.50 €
<small>(Pommes de terre, patates douces, poireaux, confit d'oignons, crème de reblochon, sel et poivre)</small>	
Poules marinés sur lit de rattes rôties : (N)	24,50 €
<small>(Tentacules d'encornées géant, huile d'olive, ail rose, persil et compoté d'oignons & rattes rôties)</small>	
Onglet de bœuf ~180g race Montbéliard :	22.50 €
<small>(Onglet de bœuf, accompagnements au choix & salade)</small>	
Côte de bœuf 500g env. race Montbéliard « origine France » :	39.50 €
<small>(Côte de bœuf, accompagnements au choix & salade)</small>	
Origine des viandes : Rhône-Alpes, France et Union Européenne	
<small>Nos produits surgelés sont marqués d'un *</small>	

Choix d'accompagnements et de sauces maison :

<u>Nos accompagnements :</u>	Riz, sélections de légumes du jour ou frites*.	
<u>Sauces maison :</u> (G)	Reblochon, Bleu, Poivre Vert	2.00 €

Fondue Savoyarde les 200g : (Uniquement le soir)	16.50 €
<small>(Emmental, gruyère, beaufort et croutons de pain) (G)</small>	
Complément de charcuterie et pomme de terre (la part) :	10.00 €

Fromages et desserts

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

Sauce au bleu : crème, bleu, vin blanc, poivre. (G)

Sauce poivre vert : poivre noir, poivre vert, cognac, échalotes, fond de veau, crème. (G)

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. (G)

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. (C,J)

Sauce tartare : mayonnaise maison, câpres, cornichons, oignons rouges, persil. (C,J)

Beurre persillé : beurre, persil, sel, poivre, ail. (G)

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. (G)

Sauce marchand de vin : vin rouge, oignons, fond de veau, sel, poivre.

Sauce béchamel : farine, beurre, lait, sel, poivre, noix de muscade. (A,G,H)

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
<u>Savoie :</u>		
<u>Famille Perret :</u>		
Jongieux	5.00 €	
Roussette 2023 AOP « Domaine St Romain »	6.50 €	32.00 €
Roussette Marestel 2020 AOP « Domaine St Romain »	36.00 €	
<u>Muscat vin doux naturel :</u>		
Petit grain 2023 « Joséphine » IGP Vaucluse.	6,50 €	
« Sans doute 34 » 2024 AOP Mireval	8.50 €	
<u>Languedoc :</u>		
<u>Beauvignac :</u>		
Picpoul de Pinet 2022 AOP	32.00 €	
<u>Beaujolais :</u>		
<u>Franck Bessone :</u>		
Beaujolais- village 2024 AOC « Domaine du Granit »	32.00 €	
<u>Bourgogne :</u>		
<u>René Lequin-Colin :</u>		
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 €	
<u>Côte du Rhône :</u>		
<u>Brotte :</u>		
Châteauneuf-du-pape 2023 AOC « Domaine Barville »	68.00 €	

Vins Rosés :

<u>Cévennes :</u>		
Esprit du lac 2024 « Famille Perret » IGP	5.00 €	25.00 €
<u>Faugères :</u>		
Mas Olivier 2024 « Grande Réserve » AOP		28.00 €
<u>Côte de Provence :</u>		
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
<u>Savoie :</u>		
Mondeuse 2022 AOP « Domaine Saint Romain »	6.50 €	32.00 €
<u>Languedoc :</u>		
Pic Saint Loup 2022 AOP « Saint Hubert »		32.00 €
<u>Loire :</u>		
St Nicolas de Bourgueil 2022 AOP « La Chevalerie »	32.00 €	
<u>Côtes du Rhône :</u>		
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 €	
<u>Bourgogne :</u>		
Pinot noir 2022 AOC « R L-Colin »	6.50 €	32.00 €
Santenay 2021 AOC « Vieilles Vignes, R L-Colin »		38.00 €
Savigny les beaunes 2021 AOC « 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 €
<u>Beaujolais :</u>		
Moulin-à-vent 2020 AOP « Domaine des Grands Rocs »	36.00 €	
<u>Bordeaux :</u>		
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 €	
<u>Australien :</u>		
Koonunga hill Shiraz cabernet 2016 « Penfolds »	38.00 €	

Champagnes & Vins pétillants :

<u>Prosecco :</u>			
	Coupe 15 cl	Btle 75 cl	
Zonin Millesimato Brut	9.50 €	38.00 €	
Zonin Millesimato Brut Rosé	9.50 €	38.00 €	
<u>Champagne :</u>			
	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 épiced, 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, Chartreuse jaune, Cognac VS, Grappa, Mandarine napoléon 12.00 €

Chartreuse verte, Chartreuse MOF, Cognac VSOP, Grand Marnier Charlemagne 16.00 €

Cognac XO, Grand Marnier Centenaire, Chartreuse Centenaire ou Elixir 18.50 €

Grand Marnier Révélation, Chartreuse VEP Jaune ou Verte 25.00 €

Suppléments :

Sirop (2cl) : 0.50 € ;

Jus / sodas/ limonade (10cl) : 2.00 €

Energy drink (10 cl) : 4.50 €.