

## Les Cocktails / Cocktails

<b>L'Apérol Spritz</b>	25cl	11€
<i>Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>		
<b>L'Americano</b>	12cl	11€
<i>Campari, martini rouge, trait d'eau gazeuse</i>		
<b>Le Campari Spritz</b>	25cl	12€
<i>Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>		
<b>Le Negroni</b>	12cl	13€
<i>Gin, campari, martini rouge, trait d'eau gazeuse</i>		
<b>La Princesse</b>	25cl	13€
<i>Chambord (Liqueur de mûres), champagne, eau gazeuse</i>		
<b>Le Sureau Spritz</b>	25cl	14€
<i>Liqueur fleur de Sureau, vin pétillant de Savoie, eau gazeuse, tranche de citron</i>		

## Les Apéritifs / To Start

<b>Le Kir Vin Blanc</b>	12cl	8,5€
<b>Le Kir Pétillant de Savoie</b>	12cl	11,5€
<b>Le Kir Royal (Champagne)</b>	12cl	12,5€
<b>La Coupe de Prosecco</b>	12cl	10€
<b>La Coupe de Pétillant de Savoie</b>	12cl	11€
<b>La Coupe de Champagne</b>	12cl	12€
<b>Campari, Martini rouge ou blanc</b>	6cl	7€
<b>Ricard</b>	3cl	5€
<b>Crodino apéritif sans alcool</b>	17,5cl	8€

## Brasserie Du Mont-Blanc / Local Beers

<b>Bière Pression Cristal (Blonde)</b>	25cl	4,5€
(4,7%)	50cl	8€
<b>Bière Pression IPA</b>	25cl	5€
(6,5%)	50cl	9€

## Les Bouteilles :

<b>La Blanche (4,7%),</b>		
<b>La Rousse (6,5%)</b>	33cl	8,5€
<b>La Bleue (Myrtille) (5,8%)</b>		
<b>La Verte (Génépi) (5,9%)</b>		

## Sans Alcool / Without Alcohol

<b>Heineken 0.03 %</b>	33cl	7€
------------------------	------	----

## Les Cocktails Chauds / Hot Cocktails

<b>Irish Coffee</b>		14€
<i>Whisky Jameson, sucre, café, crème</i>		
<b>French Coffee</b>		15€
<i>Cognac Le Palin, sucre, café, crème</i>		
<b>Italian Coffee</b>		15€
<i>Amaretto Disaronno, café, crème</i>		
<b>Vin Chaud Maison (20cl)</b>		9€
<i>Vin rouge, cannelle, orange, citron, rhum, sucre</i>		

## Les Alcools / Alcohol

<b>Jameson (Whisky)</b>	4cl	8€
<b>Havana (3ans) (Rhum)</b>	4cl	8€
<b>Generous (Gin)</b>	4cl	9€
<b>Belvédère (Vodka)</b>	4cl	9€

## Les Softs / Softs

<b>Coca Cola, Coca Zéro</b>	33cl	4,5€
<b>Limonade des Alpes, Orangina</b>	33cl	4,5€
<b>Schweppes Tonic</b>	25cl	4,5€
<b>Lipton Ice Tea</b>	25cl	4,5€
<b>Jus de Fruit</b>	25cl	5€
<b>Eau pétillante, Eau plate</b>	33cl	4€
<b>Eau pétillante</b>	50cl	6€
<b>Eau pétillante, Eau plate</b>	75cl	8€

## Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

<b>Expresso / Allongé</b>		3€
<b>Double Expresso</b>		5€
<b>Petit Crème</b>		3,5€
<b>Grand Crème</b>		5€
<b>Chocolat Chaud</b>		5€
<b>Chocolat Viennois</b>		6€
<b>Capuccino</b>		5€
<b>Thés Parfumés / Infusion</b>		6€

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.  
Nous privilégions les produits Français et locaux »

---

## Les Entrées / Starters

<i>Les Escargots de « Chez Constant », beurre persillé</i> 🌾	- 6pcs	12.00€
<i>Snails from « Chez Constant », parsley butter</i>	- 12pcs	20.00€
<i>La Gratinée à l'oignon, Soupe d'oignons gratinée à la Tomme de Savoie</i>		14.00€
<i>Onion soup with Savoy cheese toasted bread</i>		
<i>Le Vol-au-Vent, Feuilleté avec champignons crévés, Diot de Savoie, et salade</i>		16.00€
<i>Puff pastry shells with mushrooms sauce and Savoy sausage "Diot", and salad</i>		
<i>La Salade de « Chez Constant », Salade, œuf mollet pané, saumon gravelax, tomates confites et jeunes pousses</i>		18.00€
<i>Salad, fried soft-boiled egg, gravlax salmon, tomatoes confit and young shoots</i>		
<i>Les Saint-Jacques poêlées de Dieppe, (Origine France) ♥</i>		20.00€
<i>Crumble forestier, Saint-Jacques poêlées, beurre citronné et jeunes pousses</i>		
<i>Mushrooms crumble, snacked scallops, lemon butter sauce and young shoots</i>		
<i>Le Duo de Foie Gras de Canard du Chef, (Origine France)</i>		26.00€
<i>Foie gras mi-cuit et en beignet, chutney et toasts</i>		
<i>Chef's half-cooked duck foie gras and fritters, served with jam and toast</i>		

♥ Coup de cœur du Chef // Chef's Favorite    🌿 Végétarien // Vegetarian  
🌾 Sans Gluten // Gluten Free    🌱 Végétalien // Vegan    🚫 Sans Lactose // Lactose Free

---

*En cas d'occupation de la table sans consommation, pendant les périodes de forte affluence, l'établissement se réserve le droit d'appliquer un supplément de 15€ au titre du droit de couvert. Nous vous remercions pour votre compréhension.*

*When you are occupying the table without eating, during busy periods, the establishment reserves the right to charge an extra seating of 15€ amount.  
Thank you for your understanding.*

---

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.  
Nous privilégions les produits Français et locaux »

---

## Les Plats / Main Courses

- Le Risotto Végétal**,    20.00€  
Risotto au bouillon de sauge, poêlée de champignons  
Vegan Risotto with sage broth and pan-fried mushrooms
- Le Burger Savoyard** (150g Origine France), 24.00€  
Tomme de Savoie, chips de jambon cru italien « speck », poêlée de cèpes, steak haché,  
sauce moutardée à l'ancienne, wedges maison  
Savoy cheese, chips of Italian speck ham, pan-fried mushrooms, minced beef steak  
(150g French Origin), mustard sauce, homemade wedges
- Le Suprême de Volaille Braisé** (Origine France),  26.00€  
Purée de pommes de terre et potimarron, crème de lard fumé  
Braised poultry breast (French origin), mashed potatoes and pumpkin, smoked bacon  
cream
- La Truite d'Ardèche** (Origine France),   28.00€  
Filet de truite, risotto à la Tomme de Savoie, beurre rouge et légumes de saison  
Trout filet (French origin), risotto with Savoy cheese, red butter sauce and seasonal  
vegetables
- Le Carré d'Agneau Rôti** (IGP Ecosse),  36.00€  
Purée de pommes de terre et potimarron, légumes de saison, jus au poivre et miel  
Roasted rack of lamb (PGI Scotland) with mash potatoes and pumpkin, seasonal  
vegetables, honey and pepper juice
- Le Filet de Bœuf, Race à Viande** (≈200g, Origine France),  39.00€  
Servi avec gratin Dauphinois et sauce morilles  
Beef filet (≈200g, French origin), served with gratin Dauphinois and morel  
mushrooms sauce

 Coup de cœur du Chef // Chef's Favorite     Végétarien // Vegetarian  
 Sans Gluten // Gluten Free     Végétalien // Vegan     Sans Lactose // Lactose Free

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.  
Nous privilégions les produits Français et locaux »



---

## Les Fondues / Savoyard Fondues

Nos fondues sont réalisées avec un mélange de 3 fromages de la coopérative du Val d'Arly :  
Abondance, Beaufort et Meule de Savoie et sont servies à partir de **2 personnes minimum**

Our fondues are made with a blend of 3 cheeses from the Val d'Arly cooperative:  
Abondance, Beaufort and Meule de Savoie, and are served to a **minimum of 2 people**


**La Fondue Savoyarde aux trois fromages** (≈ 200g par pers) Servie avec du pain,  19.00€ / pers  
*Melted three local cheeses in white wine and garlic served with bread for dipping*


**La Fondue aux Cèpes** (≈ 200g par pers) Servie avec du pain,   24.00€ / pers  
*Melted three local cheeses in white wine, garlic and ceps mushrooms served with bread for dipping*

**Le Supplément pommes de terre** 5.00€  
*Extra potatoes*

**L'Assiette de charcuterie** 14.00€  
*Plate of charcuterie*

## Les Spécialités Savoyardes / Savoyard Specialities

**La Tartiflette au reblochon de la Coopérative du Val d'Arly**,  20.00€  
*Pommes de terre, oignons, lardons, crème, muscade et salade de saison*  
*Potatoes cooked with bacon, onions, cream, nutmeg and local reblochon cheese served with season green salad*

**La Boite chaude de la Coopérative du Val d'Arly**,  24.00€  
*Fromage de Savoie entier (≈ 230g), Servie avec une salade de saison, de la charcuterie et des pommes de terre*  
*Oven baked whole Savoy cheese served with charcuterie, salad and potatoes*

**La Croûte Savoyarde à la crème de morilles**,   26.00€  
*Pain, ail, vin blanc, fromage de Savoie, gratinée au four, servie avec une salade de saison*  
*Baked bread in white wine, garlic, morel mushrooms sauce and Savoy cheese, gratinate on the oven served with green salad*

 **Coup de cœur du Chef // Chef's Favorite**       **Végétarien // Vegetarian**  
 **Sans Gluten // Gluten Free**       **Végétalien // Vegan**       **Sans Lactose // Lactose Free**


Prix TTC Services Compris / Présence d'allergènes - Liste disponible au début de cette carte  
Prices are all taxes included / Presence of allergens - List available at the beginning of the menu

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.  
Nous privilégions les produits Français et locaux »

## Les Desserts / Desserts

<b>La Faisselle aux Myrtilles</b> , Local faisselle (creamy fresh cheese) with blueberry 	8.00€
<b>La Tarte Citron</b> , Éclats de Meringue, glace pistache, Lemon pie, pistachio ice cream	10.00€
<b>Le Dessert Vegan</b> , Vegan dessert   	10.00€
<b>Le Mi-cuit au chocolat</b> , sorbet framboise et Chantilly,  (10 min de cuisson / 10 min of cooking time) Chocolate cake mi-cooked with raspberry sorbet and homemade Chantilly	11.00€
<b>Le Café gourmand</b> , 4 mini desserts (Thé ou Chocolat ou Cappuccino +1.50€) Selection of 4 mini desserts with a coffee (Tea or Chocolate or Cappuccino +1,50€)	13.50€
<b>L'Assiette de fromages</b> , Plate of local and artisanal cheeses	13.00€

## Les Crêpes Sucrées / Pancakes

<b>Sucre</b> , Beurre & Sucre, Citron, Sucre & Citron, Sugar, Butter & Sugar, Lemon, Sugar & Lemon	6.00€
<b>Nutella</b> , Nutella	7.00€
<b>Confiture de myrtilles</b> , Blueberry jam	7.00€
<b>Caramel beurre salé Maison</b> , salted butter caramel homemade 	8.00€
<b>Crème de marrons</b> , Chestnut cream	8.00€
<b>Floflo</b> , banane, nutella et Chantilly, Banana, nutella and homemade Chantilly	11.00€
<b>Ajouter une boule de glace</b> : 3,00€, <b>Supplément Chantilly Maison</b> : 2,00€ Extra Ice cream 3,00€ Extra homemade Chantilly 2,00€	

## Les Plaisirs Glacés / Ice Cream

<b>La Mont-Blanc</b> , 3 Boules de glace vanille, crème de marrons, chantilly Maison, meringue et amandes effilées grillées 3 Scoops of vanilla ice cream, chestnut cream, homemade Chantilly, meringue and grilled almond	11.00€
<b>L'Affogato al caffè</b> , 2 Boules de glace vanille noyé dans un double expresso et 4cl d'Amaretto 2 Scoops of vanilla ice cream drowned in a double expresso with 4cl of Amaretto	14.00€
<b>Les Boules de glaces artisanales</b> : 1 Boule : 3.00€, 2 Boules : 6.00€, 3 Boules : 9.00€ Vanille, chocolat, café, caramel, framboise, myrtille, citron, pêche de vigne, fraise Vanilla, chocolate, coffee, caramel, raspberry, blueberry, lemon, vine peach, strawberry	
<b>Supplément chantilly Maison</b> : 2,00€ // <b>Extra homemade Chantilly</b> 2,00€	

 **Coup de cœur du Chef // Chef's Favorite**  **Végétarien // Vegetarian**  
 **Sans Gluten // Gluten Free**  **Végétalien // Vegan**  **Sans Lactose // Lactose Free**



« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.  
Nous privilégions les produits Français et locaux »

---

## *Pour les enfants (-10ans) / Children's menu (Under 10 years old)*

**18.00€**

*Le Steak haché (150g origine France), accompagné de ses wedges ou/et de ses légumes de saison*

*Minced beef steak with homemade wedges or/and seasonal vegetables*

*Ou (Or)*

*La Tartiflette comme les grands mais pour les enfants*

*Pommes de terre, oignons, lardons, crème, muscade et salade de saison*

*Potatoes cooked with bacon, onions, cream, nutmeg and local reblochon cheese served with season green salad*

\*\*\*\*\*

*Les 2 boules de glaces au choix: vanille, chocolat, caramel, café, fraise*

*2 scoops of ice cream of your choice: vanilla, chocolate, caramel, coffee, strawberry*

*Ou (Or)*

*La Crêpe au sucre (ou Nutella +1€) Pancake with sugar (or Nutella +1€)*

## *Le Menu « #Free » 42€ / Vegan Menu*



*La Salade Végétale,*

*Salade, poêlée de champignons, tomates confites, jeunes pousses*

*Salad, pan-fried mushrooms, tomatoes confit, young shoots*

\*\*\*\*\*

*Le Risotto Végétal,*

*Risotto au bouillon de sauge, poêlée de champignons*

*Vegan Risotto with sage broth and pan-fried mushrooms*

\*\*\*\*\*

*Le Dessert Vegan*

*Vegan dessert*

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.  
Nous privilégions les produits Français et locaux »

---

## *Le Menu « Chez Constant » 45€*

***La Gratinée à l'oignon,***  
*Soupe d'oignons gratinée à la Tomme de Savoie*  
*Onion soup with Savoy cheese toasted bread*

*Ou (Or)*

***Les Escargots de « Chez Constant », beurre persillé 6 pcs***  
*Snails from Chez Constant, parsley butter*

\*\*\*\*\*

***La Tartiflette au reblochon de la Coopérative du Val d'Arly,***  
*Pommes de terre, oignons, lardons, crème, muscade et salade de saison*  
*Potatoes cooked with bacon, onions, cream, nutmeg and local reblochon cheese served with*  
*season green salad*

*Ou (Or)*

***La Croûte Savoyarde à la crème de morilles,***  
*Pain, ail, vin blanc, fromage de Savoie, gratinée au four, servie avec une salade de saison*  
*Baked bread in*  
*white wine, garlic, morel mushrooms sauce and Savoy cheese, gratinate on the oven served*  
*with green salad*

\*\*\*\*\*

***La Faisselle aux Myrtilles***  
*Local faisselle (creamy fresh cheese) with blueberry*

*Ou (Or)*

***La Mont-Blanc,***  
*3 Boules de glace vanille, crème de marrons, chantilly Maison et amandes effilées grillées*  
*3 Scoops of vanilla ice cream, chestnut cream, homemade chantilly and grilled almond*

*Dessert aux choix + 3.00€ (Dessert of your choice + 3.00€)*

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.  
Nous privilégions les produits Français et locaux »

---

## *Le Menu « Coup de Cœur » 57€*

### *La Salade de « Chez Constant »*

*Salade, œuf mollet pané, saumon gravlax, tomates confites et jeunes pousses  
Salad, fried soft-boiled egg, gravlax salmon, tomatoes confit and young shoots*

*Ou (Or)*

### *Les Saint-Jacques poêlées de Dieppe, (Origine France)*

*Crumble forestier, Saint-Jacques poêlées, beurre citronné et jeunes pousses  
Mushrooms crumble, snacked scallops, lemon butter sauce and young shoots Stewed onions,  
mushrooms from Paris, Savoy cheese, speck ham and arugula salad*

\*\*\*\*\*

### *La Truite d'Ardèche (Origine France),*

*Filet de truite, risotto à la Tomme de Savoie, beurre rouge et légumes de saison  
Trout filet (French origin), risotto with Savoy cheese, red butter sauce and seasonal  
vegetables*

*Ou (Or)*

### *Le Suprême de Volaille Braisé (Origine France),*

*Purée de pommes de terre et potimarron, crème de lard fumé  
Braised poultry breast (French origin), mashed potatoes and pumpkin, smoked bacon cream*

\*\*\*\*\*

### *L'Assiette de fromages, Plate of local and artisanal cheeses*

*Ou (Or)*

### *Le Mi-cuit au chocolat, sorbet framboise et chantilly*

*Chocolate cake mi-cooked with raspberry sorbet and homemade Chantilly  
(10 minutes de cuisson / 10 minutes of cooking time)*

*Dessert aux choix + 3.00€ (Dessert of your choice + 3.00€)*