



A GRIGNOTER

PLANCHE APERO	21€	PLATEAU DE FROMAGES	10€
Saucisson, coppa, serrano et fromages servis avec cornichons et pain <i>Cheese, saucisson, coppa and serrano ham with cornichons and bread</i>		Servis avec cornichons et pain <i>Served with cornichons and bread</i>	
APERRO VEGGIE	18€	PIZZA "PAIN A L'AIL" FROMAGE	PETIT 8€ GRAND 10€
Falafels, mozzastick et onion rings, servis avec salade et trois sauces maison <i>Falafel, mozzarella sticks and onion rings with salad and three home made sauces</i>		Base de pizza, mozzarella et persillade <i>Pizza base, mozzarella, persillade (garlic and parsley olive oil)</i>	
AILES DE POULET	11€	SAUCISSON	10€
Ailes de poulet sauce aigre douce (au piment) avec graines de sésame <i>Chicken wings served with sweet chilli sauce and sesame seeds</i>		Servi avec cornichons et pain <i>Served with cornichons and bread</i>	
		FRITES MAISON	7€
		Servies avec sauce aioli <i>Served with garlic sauce</i>	

PLATS

ENTRECÔTE 300 gr	26€	RIBS BARBECUE	18€
Entrecôte de boeuf, frites maison ou gratin dauphinois, salade de chou <i>Beef entrecôte, chips or gratin dauphinois and coleslaw</i>		Travers de porc de notre boucher local, cuisson basse température, servi avec sa sauce barbecue maison, frites maison, coleslaw à l'Americaine et épis de maïs <i>Short ribs from our local butcher, slow cooked and served with homemade BBQ sauce, chips, American style coleslaw and sweetcorn</i>	
Sauces		LASAGNES BOLOGNAISE	14€
Echalotte/shallot	2€	Lasagnes bolognaise classiques à la tomate, sauce béchamel et légumes. Gratiné avec du fromage et servi avec une petite salade <i>Classic bolognese lasagna with tomato, béchamel sauce and vegetables. Gratiné with cheese and served with a small salad</i>	
Poivres/pepper	3€	LASAGNES VEGETARIENNES	13€
Sauce au bleu/blue cheese	4€	Lasagnes à la ratatouille maison et sauce béchamel. Gratinées avec du fromage et servies avec une petite salade <i>Classic vegetable lasagna with tomato and béchamel sauce. Gratiné with cheese and served with a small salad</i>	
Morilles/morel mushrooms	6€		
1KG COTE DE BOEUF CHAROLAIS (POUR DEUX)	85€		
Côte de boeuf, frites maison ou gratin dauphinois, salade verte <i>Beef rib, chips or gratin dauphinois with salad</i>			
Sauces			
Echalotte/shallot	2€		
Poivres/pepper	3€		
Sauce au bleu/blue cheese	4€		
Morilles/morel mushrooms	6€		
CROZIFLETTE	14€		
Pâtes de crozets, lardons, oignons et reblochon servis gratinés avec une petite salade <i>Savoyard crozet pasta with lardons, onions and reblochon. Served gratiné with a small salad</i>			

PIZZAS

NOS PÂTES À PIZZAS SONT TOUTES FAITES MAISON AVEC DES INGREDIENTS À BASE DE PRODUITS FRAIS

All our pizza bases are homemade and we use fresh produce for our pizza toppings

MARGUERITE	13€	BARBECUE MEXICAINE	17€
Tomate, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>		Tomate, mozzarella, chorizo, poivron, piment, champignon, sauce barbecue <i>Tomato, mozzarella, chorizo, peppers, jalapenos, mushrooms, BBQ sauce</i>	
CALZONE	15€	CHORIZO	15€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon, oeuf <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>		Tomate, mozzarella, chorizo, oignon rouge, poivron, olives <i>Tomato, mozzarella, chorizo, red onion, peppers, olives</i>	
REINE	15€	SERRANO	17€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>		Tomate, mozzarella, serrano, tomates cerises, roquette, parmesan, olives <i>Tomato, mozzarella, serrano ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan, olives</i>	
HAWAIIAN	15€	BUFFALO	15€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>		Tomate, mozzarella, viande hachée, oignon rouge, olives, persillade <i>Tomato, mozzarella, mince meat, red onion, olives, persillade (garlic and parsley olive oil)</i>	
ELEPHANT	19€	VEGETARIENNE	14€
Tomate, mozzarella, tomate séchée, coppa, burratina, roquette, olives <i>Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, coppa, burratina, rocket, olives</i>		Avec ou sans mozzarella, tomate, champignon, oignon rouge, poivron, tomates cerises, coeur d'artichaut, roquette, olives <i>With or without cheese, tomato, mushrooms, red onions, peppers, cherry tomatoes, rocket, artichoke, olives</i>	
SAVOYARDE	16€	SWEET CHILLI CHICKEN	16€
Base crème, mozzarella, reblochon, lardons, pomme de terre, oignon rouge <i>Cream base, mozzarella, reblochon, lardon, potatoes, red onion</i>		Tomate, mozzarella, poulet, poivron, olives, sauce aigre douce (au piment) <i>Tomato, mozzarella, chicken, peppers, olives, sweet chilli sauce</i>	
4 FROMAGES	15€	SAUMON	17€
Tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, parmesan <i>Tomato, mozzarella, goats cheese, reblochon, parmesan</i>		Base crème, mozzarella, saumon fumé, ciboulette, citron <i>Cream base, mozzarella, smoked salmon, chives, lemon</i>	
CANNETTE SUCREE	17€	NAPOLITAINE	14€
Tomate, mozzarella, tomate séchée, fromage de chèvre, magret de canard fumé, miel <i>Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, goats cheese, smoked duck breast, honey</i>		Tomate, mozzarella, anchois, capres, olives <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives</i>	
CHEVRE MIEL	15€		
Tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel <i>Tomato, mozzarella, goats cheese, walnuts, honey</i>			

Toutes les garnitures sont disponibles en supplément
All toppings are available as supplements

SALADES

SALADE ELEPHANT

15€

Laitue, concombre, tomate séchée, oignon rouge, coppa, carotte, burrata et graines
Lettuce, cucumber, sun dried tomatoes, red onion, carrot, coppa ham, burrata and seeds

SALADE SAVOYARDE

15€

Laitue, concombre, tomates cerises, oignon rouge, lardons, brick de reblochon chaud
Lettuce, cucumber, cherry tomatoes, red onions lardons and baked reblochon in filo pastry

SALADE SIMPLE

6€

Laitue, concombre, tomates cerises, oignon
Lettuce, cucumber, cherry tomatoes, onion

BUDDHA BOWL

15€

Salade, quinoa, tofu, pois chiches, carottes rapées, oignon rouges, betterave
Lettuce, quinoa, tofu, chickpeas, carrot ribbons red onions and betroot

BURGERS

TOUS LES BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON

All burgers are served with homemade chips

CHEESEBURGER CLASSIQUE

17€

Steak haché, fromage, salade, cornichons, tomate, oignon, sauce cocktail
Beef patty, cheese, lettuce and tomato, cornichons, onions, cocktail sauce

BURGER CAJUN POULET

18€

Blanc de poulet, mayonnaise cajun, salade, tomate, poitrine fumée & fromage
Chicken breast, cajun mayonnaise, lettuce, tomato, bacon and cheese

BURGER SAVOYARD

18€

Steak haché, fromage raclette, poitrine fumée, salade, sauce cocktail, compotée de tomate et oignon
Beef patty, raclette cheese, bacon, lettuce, tomato, gherkins, onion and tomato

VEGGIE BURGER

18€

Steak vegan à base de protéines de pois et riz, huile de coco. Servi avec salade, tomate, cornichons, fromage
Vegan burger steak made from pea and rice proteins with coconut oil. Served with lettuce, tomato, cornichons and a slice of cheese.

CHEESEBURGER AMERICAIN

18€

Steak haché, fromage, poitrine fumée, salade, tomate, cornichons, tomate, oignon, sauce barbecue
Beef patty, cheese, bacon, lettuce, tomato, cornichons, onions, barbecue sauce



MENU ENFANT

AVEC UNE BOISSON ET UNE BOULE DE GLACE

Drink and one ball of ice cream included in the kids menu

PIZZA BAMBINO

11€

Pizza margherita - sauce tomate, mozzarella, deux olives noires (pour les yeux) et poivron (pour le sourire)
Margherita pizza - tomato sauce and mozzarella, two olives (for eyes) and pepper (for the smile)

JAMBON BLANC ET FRITES

11€

Jambon blanc avec frites
Slices of ham with chips

NUGGETS ET FRITES

11€

Nuggets de poulet avec frites
Chicken nuggets with chips

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

9€

Fondant au chocolat avec cœur coulant, servi avec glace vanille et chantilly
Chocolate fondant with melted chocolate centre, served with vanilla ice cream and chantilly

TARTE CITRON REVISITEE

9€

Tarte citron servie en verrine avec meringue, biscuit crumble et chantilly
Lemon curd, meringue, speculoos biscuits, chantilly, chocolate garnish

BANANA SPLIT

9€

Banane, chantilly, glace vanille, fraise et chocolat. Coulis chocolat maison
Banana, chantilly, vanilla, strawberry and chocolate ice cream. With homemade chocolate sauce

LES GLACES

Servies avec chantilly
Served with chantilly

2 BOULES

4€

3 BOULES

6€

Base crème : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, speculoos, pistache, menthe chocolat, café
Vegan : mangue, citron, fraise, myrtille

Cream based : vanilla, chocolate, salted caramel, speculoos, pistachio, mint choc chip, coffee
Vegan : mango, lemon, strawberry, blueberry,

CAFETIERE

Café espresso	2,5€
Double café espresso	3,5€
Café allongé	3,0€
Petit crème (espresso avec un peu de mousse de lait)	3,0€
Grand crème (café au lait avec un peu de mousse)	3,5€
Cappuccino (double espresso avec mousse de lait)	4,0€
Chocolat chaud (Milka)	3,5€
Chocolat viennois (avec chantilly)	4,5€
Chocolat avec 2cl d'alcool	7,0€
Chocolat avec 4cl d'alcool	11€
Thé/Tisane (Dammann)	3,5€

SPECULOOS SUNDAE

9€

Glaces: vanille, speculoos, caramel.
Pépites fudge caramel, chantilly, biscuit speculoos et sauce caramel
Ice cream: vanilla, speculoos, caramel. Caramel fudge cubes, chantilly, speculoos biscuits and caramel sauce

ASSIETTE DE FROMAGES

10€

Servie avec cornichons et pain
Served with cornichons and bread

CREME BRULEE

9€



BIÈRES EN PRESSION



		25cl	50cl	1,5l
Kronenbourg	4,2°	3,8 €	6,5 €	18 €
1664	5,5°	4,0 €	7,5 €	21 €
Finnbarra Cider	5,5°	4,0 €	7,5 €	21 €
Social Lubricant IPA	5°	4,5 €	8,0 €	24 €
1664 Blanc	5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Carlsberg Elephant	7,2°	4,5 €	8,0 €	24 €
Grimbergen Blonde	6,7°	4,5 €	8,0 €	24 €
Brooklyn IPA	5,5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Proper Job IPA	5,5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Grimbergen Fruits Rouges	6°	5,0 €	9,0 €	25 €
Guinness	4,2°	5,0 €	9,0 €	25 €
Paix Dieu	10°	6,0 €	11 €	30 €
Supplément Picon	18°	0,5 €	1 €	
Supplément Sirop		0,3 €	0,5 €	



BIERES BOUTEILLES

7€ - 33cl

Carlsberg		4,2°	
Chouffe		8°	
Corona		4,6°	
Desperados		5,9°	
Duvel		8,5°	
Kwak		8,4°	
Lefte Blonde		6,6°	
Punk IPA		5,4°	
Veyrat Rousse		5,2°	
Veyrat Brune		6,4°	
Mousse du Dahu:			
Alpine Pale Ale		5,5°	
Blanche		5°	
Pilsner		4,5°	
Delmolition (triple)		8°	
IWoks IPA		5,5°	
Heineken	0° alcool		6,5€
Brooklyn special effect	0° 5 alcool		6,5€
Brooklyn IPA	0° 5 alcool		6,5€

SOFTS

	33cl	50cl
Perrier	4,0 €	6,0 €
Coca-Cola	4,0 €	6,0 €
Coca-Cola Zero	4,0 €	6,0 €
Orangina	4,0 €	6,0 €
Sprite	4,0 €	6,0 €
Tonic	4,0 €	6,0 €
Fuzetea Ice Tea	4,0 €	6,0 €
Schweppes Agrumes	4,0 €	6,0 €
Ginger Beer	4,0 €	6,0 €
Red Bull		4,5 €
Diabolo	4,0 €	6,0 €
Sirop à l'Eau	2,0 €	2,0 €
Jus de fruits bouteille	25cl	4,0 €
	<i>(fraise, ACE, tomate)</i>	
Jus de fruits	33cl	4,0 €
	<i>(orange, ananas, pomme, cranberry)</i>	

VODKAS

		2cl	4cl	70cl
Sobieski	37,5°	6€	10€	90€
Après 92	40,2°	6,5€	11,5€	120€
Grey Goose	40°	6,5€	11,5€	120€
Belvedere	40°	6,5€	11,5€	120€

RHUMS

		2cl	4cl	70cl
Bacardi	37,5°	6€	10€	90€
Captain Morgan	35°	6€	10€	90€
Havana Especial	40°	6€	10€	90€
Diplomatico	40°	6,5€	11,5€	120€
Don Papa	40°	6,5€	11,5€	120€
Kraken	40°	6,5€	11,5€	120€
Saint James	40°	6€	10€	110€
RPG "spice rhum"	26°	6,5€	11,5€	120€

TEQUILAS

		2cl	4cl	70cl
José Cuervo	38°	6€	10€	90€
Patron Silver	40°	8€	14€	250€
Patron XO Café	35°	8€	14€	250€

GINS

		2cl	4cl	70cl
Bombay Sapphire	40°	6€	10€	90€
Hendrick's	44,4°	6,5€	11,5€	120€
Tanqueray	43,1°	6,5€	11,5€	120€
Mont Blanc	43,6°	6,5€	11,5€	120€
Après 92	42,4°	6,5€	11,5€	120€

COCKTAILS 12,50€

MOJITO

Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry

CAÏPIRINHA

Citron vert, sucre de canne, cachaça, glace pilée

NEGRONI

Martini rosso, campari, gin, tranche d'orange

AMARETTO SOUR

Amaretto, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf

WHISKYS

		2cl	4cl	70cl
Chivas Royal	40°	6,5€	11,5€	120€
Cutty Sark	40°	6,5€	11,5€	120€
Fireball	40°	6,5€	11,5€	120€
Talisker	33°	6,5€	11,5€	120€
Oban	43°	6,5€	11,5€	120€
Jack Daniel's	40°	6,5€	11,5€	120€
JackD Honey	35°	6,5€	11,5€	120€
Jameson	40°	6,5€	11,5€	120€

ET ENCORE

		2cl	4cl	70cl
Amaretto	25°	6€	10€	90€
Baileys	17°	6€	10€	90€
Cointreau	4°	6€	10€	90€
Kahlua	20°	6€	10€	90€
Malibu	21°	6€	10€	90€
Southern Comfort	35°	6€	10€	90€
Cognac	40°	6,5€	11,5€	120€
Calvados	40°	6,5€	11,5€	120€
		2cl	4cl	100cl
Getz7	21°	6€	10€	110€
Get31	24°	6€	10€	110€
Jagermeister	35°	6€	10€	110€
				70cl
Campari	25°	6cl	6,5€	90€
Suze	15°	6cl	6,5€	90€
		2cl	3,5€	90€
Ricard	45°			

MOJITO CHARTREUSE

Chartreuse, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, kahlua, sucre de canne

GINGER BEAST

Kraken, pulco citron vert, jus d'ananas, ginger beer

TI' PUNCH

Rhum, cassonade, citron vert

DAIQUIRI FRAISE

Rhum blanc, jus de fraise, pulco citron vert



La Carte des Vins



Blancs

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - SAUVIGNON <i>La Baie du Soleil</i>	5,5€	22€
	<u>PICHET 50CL</u>	14€
IGP PAYS d'OC - VIOGNIER <i>Marius Chapoutier</i>	6€	28€
AOP VIN DE SAVOIE - ALTESSE <i>Domaine Ravier</i>	6€	28€
DOC PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE <i>« Grigi, o Luna » Cecilia Barreta</i>	6€	28€
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Olivier Depardon</i>	6€	28€
AOP MENETOU SALON - SAUVIGNON <i>Guy Saget</i>		33€
AOP CHABLIS - CHARDONNAY <i>Domaine La Chablisienne « La Finage »</i>	8,5€	41€
AOP VIN DE SAVOIE - CHIGNIN BERGERON <i>Domaine Ravier</i>		42€
AOP SANCERRE - SAUVIGNON <i>Domaine du Carrou</i>		50€
IGP COTES DE GASCogne - MOELLEUX <i>Gros Mansang - Moelleux Villa-Dria</i>	6€	28€

Effervescents

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
DOC PROSECCO "RICCADONNA"	8€	50€
CHAMPAGNE BRUT "L'HUILLIER" <i>Brut Tradition</i>	10€	65€
CHAMPAGNE BRUT "MOËT CHANDON"		120€

Rouges

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - MERLOT <i>La Baie du Soleil</i>	5,5€	22€
	<u>PICHET 50 cl</u>	14€
AOP VIN DE SAVOIE - MONDEUSE <i>Domaine Jean Vullien</i>	6€	28€
AOP MINERVOIS <i>Domaine Preignes le Vieux - Aurélie VIC</i>	6€	28€
AOP CÔTES DE RHONE <i>Maison Delas - Saint-Esprit</i>	6€	28€
AOP SAINT-EMILION <i>Château le Destrier</i>	8€	39€
AOP BOURGOGNE - PINOT NOIR <i>Côte Chalonnaise</i>	8€	39€
AOP CROZES-HERMITAGE <i>Les Amandiers</i>		42€
AOP SAINT JOSEPH <i>Domaine Courbis</i>		55€
AOP SAINT-ESTEPHE - BORDEAUX <i>La Devise de Lilian</i>		65€
AOP GIGONDAS <i>Domaine de Mt Redon</i>		79€
AOP GEVREY-CHAMBERTIN - PINOT NOIR <i>Domaine Tortochot - les Jeunes Rois - 2017 BIO</i>		120€

Rosés

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - CINSAULT <i>La Baie du Soleil</i>	5,5€	22€
	<u>PICHET 50CL</u>	14€
AOC COTES DE PROVENCE <i>Chateau Paradis - Coteaux d'Aix</i>	6€	28€