

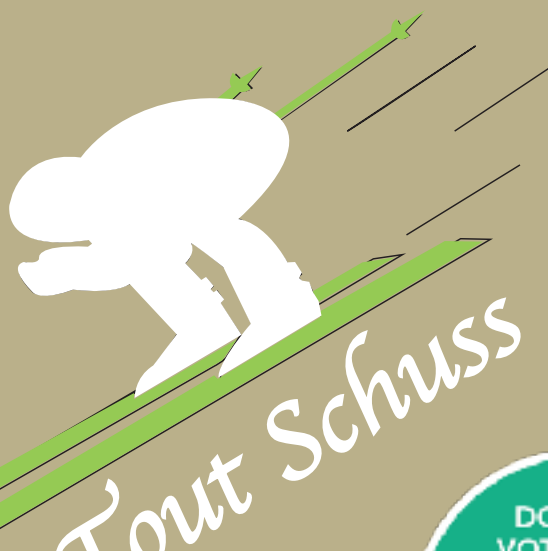


Restaurant

Chapeaurade

Fondues

Raclette



Tout Schuss



Apéritifs

<i>Apéritif "Tout Schuss"</i>	6,00 €
<i>Campari</i>	4,50 €
<i>Baileys</i>	4,50 €
<i>Martini Blanc</i>	3,00 €
<i>Martini Rouge</i>	3,00 €
<i>Porto</i>	3,00 €
<i>Pineau des Charentes</i>	4,00 €
<i>Gin</i>	4,00 €
<i>Bacardi</i>	4,00 €
<i>Pastis</i>	4,00 €
<i>Pisang</i>	4,00 €
<i>Pisang N.A.</i>	4,00 €
<i>Malibu</i>	4,50 €
<i>Passoa</i>	4,00 €

Supplément Orange, Ananas, Tonic 1,00€

Pour les Petits

9,00 €

Steak Haché Frites

Ou

Nuggets "Tout Schuss" Frites

Ou

Penne Jambon Fromage

Et

Glace

Entrées

<i>Scampis à l'Ail</i>	14,00 €
------------------------	---------

<i>Scampis du Chef</i>	15,00 €
------------------------	---------

<i>La Croquette aux 3 Fromages</i>	11,00 €
------------------------------------	---------

<i>Croquettes du Berger au Miel</i>	12,00 €
-------------------------------------	---------

Plats

Minimum 2 Personnes

*Prix par
Personne*

<i>Chapeaurade</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Fondue Bourguignonne</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Fondue au Vin Blanc ou Rouge</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Fondue à l'A.D.A. Blonde ou Brune</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Fondue Savoyarde et Charcuteries</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Fondue Forestière</i>	<i>24,00 €</i>

1 Personne Suffit

*Prix par
Personne*

<i>La Pièce du Boucher</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Escalope de Volaille Val d'Aoste</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Le Burger Montagnard</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Les Boulettes du Chef</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Pâtes Fraîches du moment</i>	<i>15,50 €</i>

Salades

<i>Salade Savoyarde</i>	12,50 €
<i>Salade Végé</i>	11,50 €
<i>Salade du Berger</i>	12,00 €
<i>Salade Océane</i>	13,00 €

Menu Express de 12 à 14h

<i>Plat</i>	11,50 €
<i>Entrée, Plat</i>	13,50 €
<i>Plat, Dessert</i>	13,50 €
<i>Entrée, Plat, Dessert</i>	15,50 €
<i>+ Café Offert</i>	

Softs

<i>Coca-Cola</i>	2,20 €
<i>Coca-Cola zéro</i>	2,20 €
<i>Orangina</i>	2,40 €
<i>Ice tea</i>	2,20 €
<i>Gini</i>	2,40 €
<i>Tonic</i>	2,40 €
<i>Agrume</i>	2,40 €
<i>Ginger Ale</i>	2,40 €
<i>Jus d'Orange</i>	2,20 €
<i>Jus Pomme-Cerise</i>	2,20 €
<i>Jus d'Ananas</i>	2,20 €
<i>Bru Plate, Pétillante 25cl</i>	1,60 €
<i>Bru Plate, Pétillante 50cl</i>	2,50 €
<i>Bru Plate, Pétillante 100cl</i>	4,00 €

Bières

<i>Jupiler</i>	2,00 €
<i>Leffe Blonde</i>	2,50 €
<i>Maes Radler Citron</i>	2,50 €
<i>Mongozo Coco</i>	4,30 €
<i>A.D.A Blonde</i>	3,10 €
<i>A.D.A Brune</i>	3,10 €
<i>Pays Noir Brune</i>	4,00 €
<i>Impératrice</i>	4,50 €
<i>Bière des Ours</i>	4,30 €
<i>La Chouffe</i>	3,50 €
<i>Cuvée des Trolls</i>	2,80 €
<i>Duvel</i>	3,50 €
<i>The One</i>	4,80 €
<i>Lupulus Opéra</i>	4,00 €
<i>Belge</i>	3,50 €
<i>Bûche</i>	3,20 €

Vins

Vins Blancs

Apremont "Les Rocailles"	24,00 €
Chardonnay "Domaine Guinand"	19,00 €
Pinot Blanc "Impérial de Bennwihr"	22,50 €

Vin Rouges

Coteau Bourguignon "Terre Secrete"	26,00 €
Gamay de Savoie "Les Rocailles"	23,50 €
Pinot Noir "Impérial de Bennwihr"	29,50 €

Vin Rosés

Méli Mélo "Domaine Saint-Martin des Champs"	23,00 €
--	---------

Et les Bulles

Krier "Cuvée Elysée"	29,50 €
----------------------	---------

Desserts et Fromage

<i>L'assiette "Tout Schuss"</i>	8,00 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	7,00 €
<i>Crème Brûlée</i>	7,00 €
<i>Tiramisu de Saison</i>	8,00 €
<i>Le Sorbet Citron et son Génépi</i>	7,50 €

Cafés et Thés

<i>Ristretto</i>	2,40 €
<i>Espresso</i>	2,40 €
<i>Espresso Caramel</i>	2,40 €
<i>Espresso Vanille</i>	2,40 €
<i>Lungo</i>	2,40 €
<i>Décaféiné</i>	2,40 €
<i>Cappuccino</i>	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Thé</i>	2,40 €

Digestífs

<i>Amaretto</i>	4,00 €
<i>Calvados</i>	4,00 €
<i>Chartreuse Verte</i>	7,50 €
<i>Cognac</i>	5,00 €
<i>Coíntreau</i>	4,00 €
<i>Eau de Villée</i>	5,60 €
<i>Génépi</i>	5,00 €
<i>Límoncello</i>	3,50 €
<i>Whisky 12 ans</i>	7,50 €

Allergènes

Pour les Petits

Steak haché: arachide

Nuggets: céréale oeuf lupin arachide

Penne jambon crème: oeuf céréale

Entrées

Scampis ail: Crustacé arachide

Scampis chef: Crustacé arachide sulfite

Croquette 3 fromages: oeuf lupin céréale arachide

Croquettes du berger miel: oeuf lupin céréale arachide

Plats

Chapeaurade: néant

Fondues: néant

Fondue Vin blanc ou rouge: sulfite

Fondue Ada: Céréale

Fondue Savoyarde: oeuf lupin moutarde céréale

Forestière: oeuf lupin moutarde céréale

Pavé sauce porto poivres: oeuf sulfite céréale

Escalopes: lupin oeuf céréale

Burger: lupin oeuf céréale arachide sésame

Boulette: oeuf arachide lupin

*Pâtes fraîches: oeuf arachide céréale + en fonction du choix hebdomadaire
présence de mollusques ou poisson*

Salades

Savoyarde: céréale oeuf fruits à coque

Vege: lupin fruits à coque

Berger: lupin oeuf céréale

Océane: Crustacé lupin poisson oeuf arachide

Desserts

Assiettes fromages: lupin si toasts

Mousse au chocolat: oeuf

Crème brûlée: Oeuf fruits à coque en saison

Tiramisu: oeuf fruits à coque éventuellement

*Nb pour la crème balsamique présence possible de fruits à coque en faible
dosage et sulfite*