

MENU SAVOYARD

Salade savoyarde

plus

au choix

***Tartiflette**

au reblochon laitier

ou

***Fondue savoyarde**

au Comté / Emmenthal / Beaufort

Minimum 2 personne pour la Fondue

plus

Crêpe myrtille

23€90 par personne

PROPOSITION DU JOUR

voir affichage

**La CB est acceptée
à partir de 15€50**

**Les Tickets Restaurants sont acceptés:
1 ticket maximum par personne**

Merci de votre compréhension

LE BIVOUAC
PRÉPARE TOUS SES PLATS
AU MOMENT
ET VOUS SOUHAÏTE
UN BON APPÉTIT

Apéritifs

Kir cassis	5€00
Kir myrtille	5€00
Kir mûre	5€00
Kir framboise	5€00
Kir marron	5€00
Pastis	4€00
Porto	5€00
Martini	5€00
Suze	5€00
Guignolet	5€00

*Tous nos prix sont,
pour une personne,
taxes et service compris*

SALADES

<i>Sauce maison</i>	<i>Classique</i>	<i>Grande</i>
Salade verte	5€10	///////
Salade de tomate	9€70	12€90
Salade tomate/ féta	11€80	14€60
Salade mixte salade, tomate, concombre, oignon	10€20	13€40
Salade niçoise salade, tomate, concombre, œuf, thon, anchois, olives	11€80	14€60
Salade savoyarde salade, tomate, jambon, fromage, noix	11€80	14€60
Salade grecque salade, tomate, oignon, concombre, féta, olives, assaisonnée d'huiles d'olive et citron	11€80	14€60
Salade fromage chaud salade, tomate, "Saint-Marcellin", noix, croutons	11€80	14€60
Salade paysanne salade, tomate, œuf, lardons, oignon, croutons	11€80	14€60
Salade foie de volaille salade, tomate, œuf, foies de volaille, oignon, croutons	14€90	18€20
Salade roquefort salade, tomate, œuf, roquefort, oignon, croutons	14€90	18€20
Salade nordique salade, tomate, saumon fumé, oignon, beurre, citron, croutons	14€90	18€20

VIANDES GRILLÉES À LA PLANCHA

*Toutes nos viandes sont garnies de frites, de pommes au four, de spaghettis ou d'une salade verte
Mayonnaise maison*

Pavé de bœuf (200/220g) 24€10

Aux herbes, au poivre ou aux oignons

Entrecôte (200/220g) 24€10

Au beurre maître d'hôtel, au poivre ou aux oignons

Steak haché maison (170g) 15€80

Steak haché maison à cheval (170g) 17€10

Cuisse de poulet 15€80

Aux herbes ou à l'ail

Andouillette aux oignons 17€10

Andouillette dijonnaise cuite au four 17€10

Crème, moutarde, vin blanc

Andouillette beaujolaise cuite au four 17€10

Tomate, moutarde, vin rouge

Pièce d'entrecôte (400g) 2 pers 46€00

VIANDES CRUES

Tartare 24€10

Cannibale 24€10

POISSONS

Pavé de saumon 17€30

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Escalope de veau savoyarde 26€80
escalope de veau, jambon, fromage, champignons, crème,
garnie de pommes au four

Fondue savoyarde minimum 2 pers
Aux 3 fromages 19€10
A la tomate 21€80
Aux cèpes 21€80
Au reblochon 23€50

Tartiflette au four + salade verte 19€90
reblochon fondu, pommes de terre, lardons

Roulé savoyard création maison 16€00
"Matafan", jambon, fromage, champignons, crème, roulé et gratiné au four
Avec salade verte 17€60

Croute savoyarde 16€00
pain, lardons, fromage, champignons, crème, vin blanc
Avec salade verte 17€60

Berthoud 21€20
fromage d'Abondance, madère, ail, gratiné au four, garni de pommes au four

Raclette minimum 2 pers 26€40
Avec charcuterie et pommes de terre au four

Accompagnement
Assiette de jambon fumé 8€00
Salade verte 4€50

SPÉCIALITÉS MAISON

Le souvlaki	15€90
Brochette de volaille ou pavé de saumon, au choix tomate, oignon, salade, crème, roulé dans une galette et saupoudré de paprika	
Avec accompagnement	19€70
Le tzadziki	7€40
Fromage blanc aux concombres, monté à l'huile d'olive	
Assiette CHX	28€40
Pavé de boeuf, lardons, oignon grillé, tomate, salade, crème, sauce, frites	
Assiette Bivouac	23€20
Galette, haché à cheval, tomate, salade, crème, frites	
Assiette Charolaise	28€40
Pommes de terre au four, pavé de bœuf, tomate, salade, lardons, crème	
Assiette Périgourdine	22€10
Pommes de terre au four, foie de volaille, tomate, salade, lardons, œuf, crème	
Assiette Nordique	24€30
Pommes de terre au four, saumon fumé, tomate, salade, crème, citron, croutons	
Assiette Iséroise	18€20
Pommes de terre au four, tomate, Saint-Marcellin, salade, noix	

FROMAGES

Assiette de fromages reblochon, Saint-Marcellin et roquefort	9€50
Fromage blanc à la crème, 2 pièces	7€20
Fromage blanc à la confiture, 2 pièces	7€90

CRÊPES A LA POËLE

2 pièces

Sucre	5€20
Beurre sucre, ou sucre citron	6€30
Confitures myrtille, fraise, groseille, framboise	6€80
Chocolat maison	6€80
Nutella	6€80
Banane, chocolat, amandes	9€10
Poire, chocolat, amandes	9€10
Sucre + boule de glace	7€20
Grand-Marnier, cointreau	9€10
Crème de marron	6€80
<i>Supplément chantilly</i> <i>Toute composition possible</i>	1€50

DESSERTS

Tartelette Royale Tartelette de pomme chaude, coulis de fruit rouge, boule vanille, chantilly	8€70
Crème caramel maison	7€00
Profiteroles au chocolat	8€00
Banana Split Glace vanille, chocolat, fraise, avec banane, chocolat chaud, chantilly	9€10
Chocolat liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	9€10
Café liégeois Glace café, café, chantilly	9€10
Poire Belle Hélène Glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly	9€10
Coupe des îles glace fruit de la passion, kiwi, ananas, liqueur de kiwi et d'ananas, chantilly	9€10
Coupe fraîcheur Glace citron, kiwi, liqueur de kiwi, chantilly	9€10
Coupe Mont-Blanc Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly	9€10
Colonel Glace citron, Vodka	9€10
Général Glace vanille, Whisky	9€10
After-eight Glace menthe-chocolat, pipermenthe	9€10
William Glace poire, alcool de poire	9€10
Coupe Bivouac Glace malaga, chocolat chaud, crème, banane, poire, amandes, chantilly	9€10

BOISSONS

Bières pression Fischer

Demi ou panaché
sérieux

Bar

3€80

7€20

Tables

4€50

7€80

Bières du Mont Blanc bouteilles

Blonde

6€70

Blanche

6€70

Rousse

6€70

Sans Alcool

3€90

Sodas

Coca-cola, Orangina, Gini, Schepps

4€90

Sirop à l'eau

3€00

Jus de fruit

selon disponibilité, à la commande

4€70

Eaux minérale

Evian

1 l

4€60

50 cl

3€60

Badoit

5€20

4€20

Perrier 33 cl

4€60

Cidre

Demi sec

75 cl

14€00

Boissons Chaudes

café

2€40

café crème

2€50

Américano

3€10

Cappuccino

4€90

Thé

3€90

Chocolat chaud

4€90

Vin chaud

4€90

Grog

4€90

Le café de l'amitié (La Grolle) minimum 2 pers

11€30

Digestifs

Poire, Génepy, Cognac, Armagnac, Calvados, Grappa

7€00

VINS

VERRE 3€80 AU PICHET

L 1/2L 1/4L

Les Rouges

Bordeaux	23€50	13€00	7€10
Côte du Rhône	23€50	13€00	7€10
Gamay de Savoie	23€50	13€00	7€10

Les Blancs

Chignin	23€50	13€00	7€10
Abymes	23€50	13€00	7€10
Alsace	23€50	13€00	7€10

Rosé de Provence

23€50 13€00 7€10

A LA BOUTEILLE

75cl

Vins de Savoie

Les Rouges

Gamay de Jongieux	26€00
Mondeuse d'Arbin	31€40

Les Blancs

Chignin Bergeron	40€70
Abymes	26€00
Apremont	32€20

Côte du Rhône

Rouges

Gigondas	44€90
Beaumes de Venise	36€20
Vacqueyras	34€80
Crozes Hermitage	37€40

Bordeaux

Rouges

Haut-Médoc	42€20
Montagne Saint-Emilion	41€70

Bourgogne

Rouge

Mercurey	42€20
----------	-------

Blanc

Aligoté	33€60
---------	-------

Côte de Provence

Rosé

Perle de Roseline	31€80
-------------------	-------

Champagne

62€00

Toutes les bouteilles sont conservées en cave réfrigérée

CHARCUTERIE

Assiette de charcuterie 11€50

jambon blanc, jambon fumé, saucisson, beurre, aromates

Assiette de jambon fumé 11€50

Jambon blanc frites 11€00

Frites 5€50

PÂTES

Lasagne maison

Bolognaise 17€20

Thon 17€90

Carbonara 17€20

Saumon 17€90

Roquefort 17€20

Spaghettis

Bolognaise 13€90

Provençale 13€90

Roquefort 13€90

Carbonara 13€90

Saumon 15€50

SOUPE MAISON

uniquement l'hiver

Paysanne 11€00

soupe de légumes

Gratinée 11€50

soupe à l'oignon gratinée au four