MENU DES ALPAGES

28.90 €

Planche du randonneur
(Charcuterie, Fromages de Savoie,Frites, Salade mêlée)

***

Dessert du Jour

MENU DU LAC 30.50 €

Salade mêlée Petite Friture, Sauce Tartare, Frites

***

Dessert du Jour
+4 €uros supplément Fromage

L'Ardoise

1 PLAT 16 €
2 PLATS 20 €
3 PLATS 25 €

Midi uniquement, DU LUNDI AU VENDREDI, sauf JOURS FERIES

Lunch only, Monday to Friday except Public Holidays

Au choix
Your Choice Of

1 Entrée du jour + 1 Plat du jour
First course of the day + Main of the day

OU / OR

1 Plat du jour + 1 Dessert du Jour
Main course of the day + Dessert of the day

Menu Enfant 13.50 €

Petite Friture enfant, frites
Small freshwater fish frying

Ou

Aiguillettes de Poulet au Corn Flaks frites
Chicken Nuggets

Ou

Jambon frites
Ham and French Fries
+
Dessert

MAÎTRE RESTAURATEUR

SPECIALITES DE NOS MONTAGNES

LA PLANCHE DU RANDONNEUR, charcuterie, fromages de Savoie, frites, salade 23.50 €
Cold meats, cheeses from the alps fries & Salad

LES FONDUES SAVOYARDE - Local Savoie Cheese Fondues
Prix par personne, minimum 2 personnes – Price per person, Minimum 2 pers.

LA CLASSIQUE, Traditional 23 €

LA ROYALE fondue Charcuterie, salade 29 €
Fondue with Cold meats & Salad

AUX CEPES fondue with boletus 27 €

AUX CEPES ROYALE 32 €
Royal, with boletus and cold meats

A LA TRUFFE fondue with TRUFFLE 30 €

A LA TRUFFE ROYALE 36 €
Royal, with TRUFFLE and cold meats

TARTIFLETTE Fruitière - Traditional tariflette 23 €
(Pommes de terre, lardons, reblochon, salade)
(Potatoes, diced Bacon, Reblochon Cheese & Salad)

MAÎTRE
RESTAURATEUR

LES ENTRÉES

MAÎTRE RESTAURATEUR

Foie gras de canard gourmand 22.50€
Compotée d'oignons rouges au vinaigre de framboise, pain aux fruits secs.
Duck Foie Gras Red onion compote, country bread with dried fruits.

Terrine de campagne maison pistache-noisette, pain aux fruits secs 17.50€
Pickles de champignons, oignons rouges et graines de moutarde.
Terrine with Pistachio and Hazelnut, pickled mushrooms, red onions, and mustard seeds.
Country bread with dried fruits.

Nougat de chèvre de la ferme de la closette, compotée de myrtilles, , toasts 18.50€
Goat Cheese Nougat, toast.

Gravlax de truite de l'Ain 18.50€
crème baie rose au sésame, vinaigrette aux agrumes.
Gravlax of Ain Trout Marinated with sesame, lemon and red berries cream cheese.

Tomate mozzarella comme un tiramisu, 16.00€
espuma de pesto au basilic, crumble parmesan
Tomato and mozzarella tiramisu basil pesto espuma, parmesan crumble

Oeuf Parfait, espuma de champigons truffée 16.00€
Noisettes, jambon cru croustillant, toast
Perfect Egg, truffled mushroom espuma, hazelnuts, crispy prosciutto, toast

LES SALADES

La 74 (Haute-Savoie) 19.50€
Toasts de pain aux fruits reblochon, abricots sec, romarin, salade, jambon cru,
crudités, pignon de pin, courge torréfiée
Toasts with Reblochon cheese, dried apricots, rosemary, salad, cured ham,
raw vegetables, pine nuts, roasted squash

Salade Terre et Lac 19.50€
Toasts de pain aux noix au Tzatzíki de chèvre et truite,
bouchons de chèvre aromatisés, salade, crudités, noix torréfiées
Walnut bread toasts with goat cheese and trout tzatziki,
flavored goat cheese bites, salad, raw vegetables, roasted walnuts

Salade mêlée 11.00€
Mixed salad

PRIX NETS, BOISSONS NON COMPRISES

LES TARTARES

Tartare de bœuf au couteau, préparé par nos soins 23.50€
Sauce signature au soja, frites, salade.
Knife-Cut Beef Tartare with soja sauce Fries, salad.

Tartare de saumon au sésame Frites, salade. 23.50€
Salmon Duo Gravlax Tartare with Sesame Fries, salad.

À PARTAGER … OU PAS

TO SHARE … OR NOT

La planche du randonneur 23.50€
Méli-mélo de charcuteries du terroir, terrine maison,
assortiment de fromages de nos Savoies, salade, frites.
Assortment of local cured meats and cheese, homemade terrine, salad, fries.

Terrine de campagne maison en cocotte, noisettes et pistaches 19.50€
Mushroom pickles and red onion confit

Bol de frites fraiches maison 5.50€
Mayonnaise à la truffe (+5€)
Bowl of fresh homemade frie tartar sauce
truffle mayonnaise (+€5)

ORZOTTO AUX CEPES, CREME DE CHAMPIGONS TRUFFEE 19 €
Pignon de pin torréfiés, pesto de basilic, pétales de parmesan

ORZOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS, TRUFFLED MUSHROOM CREAM 19 €
Toasted pine nuts, basil pesto, parmesan shavings

LES SUGGESTION, selon arrivage :

Viande :

Côte de Taureau (ES), frites salade 35 €
Sauce chimichurri, ail confit (cuisson 15 min).
Bull steak (ES), fries and salad
Chimichurri sauce, confit garlic (15 minutes).

Poisson :

Truite entière baguée "élevée en Savoie" 29 €
Aux amandes ou meunière, poelee de legumes, pommes rôties
Whole trout "raised in Savoy"
With almonds or meunière, pan-fried vegetables, roasted potatoes

PRIX NETS, BOISSONS NON COMPRISES

LES POISSONS

Filet de féra du lac d'Annecy, croustillant combava. 32.00€
Sauce agrumes et Noilly Prat, fenouil braise à l'orange,
boulgour pilaf aux pignons.
Féra fillet, Annecy's lake, citrus and Noilly Prat sauce,
braised fennel with orange,bulgur pilaf with pine nuts.

Filets de perche de lac 33.00€
Sauce crémeuse safranée, frites fraiche maison, légumes de saison.
Perch Fillets, creamy saffron sauce, homemade fresh fries, seasonal vegetables.

Petite friture 25.50€
Friture d'éperlans, frites, salade, sauce tartare.
Fried smelts, fries, salad, tartar sauce.

MAÎTRE RESTAURATEUR

LES VIANDES

Souris d'agneau laquée au miel et soja (GB) cuite 25h à basse température 30.00 €
Écrasé de pommes de terre à l'huile de noisettes, légumes du marché
Lamb shank glazed with honey and soy, Roasted potatoes, caramelized carrot puree, glazed vegetables

Burger Pulled Pork, à la mode de chez nous 74 (FR) 24.50€
Effiloché d'échine de porc, confit d'oignons rouges,
tomme de Savoie, sauce barbecue, frites, salade.
Burger, red onion confit, Tomme de Savoie cheese, bbq sauce, fries, salad

Demi magret de canard IGP (FR) 24.50€
Sauce myrtilles, écrasé de pommes de terre, légumes du marché
Half marinated duck breast, blueberry sauce, mashed potatoes, market vegetables

Pièce du boucher (UE) 27.00€
Frites, salade. Sélection de viande selon arrivage.
Sauce au choix : Mayonnaise à la truffe(+5€), poivre, chimichurri, beurre maître d'hotel.
Butcher's Cut fries, salad. (Meat selection based on availability).
Choice of sauce: truffle mayonnaise (+5€), Pepper sauce, chimichurri sauce or maître d'hôtel butter
.

Tagliata de bœuf à l'italienne avec ses frites (servie bleu ou saignante) (UE) 26.00€
Pommes de terre rôties, lit de roquette, pignons de pin torréfiés,
pétale de parmesan, tomates confites, pesto de basilic.
Italian-Style Beef Tagliata with fries (served rare or medium-rare)
Roasted potatoes, bed of arugula, toasted pine nuts, parmesan petals, confit tomatoes, basilic pesto.

Suprême de poulet jaune, jus court au vin jaune (FR) 24.50€
Écrasé de pomme de terre à l'huile de noisette, poêlée de légumes et girolles.
Supreme of yellow chicken (FR), light jus with yellow wine
Mashed potatoes with hazelnut oil, pan-fried vegetables and chanterelles.

PRIX NETS, BOISSONS NON COMPRISES

LES GOURMANDISES

Moelleux au Chocolat et noix 10 €
caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly
Chocolate cake & walnuts, vanillia ice cream

Salade de Fruits Frais à la Vanille de Madagascar 10 €
Fresh Fruit Salad with Vanilla

Nougat Glacé au Coulis de Fruits rouges 10 €
Iced Nougat in a Red Fruit Coulis

Crème brulée du moment 10 €

Tiramisus du moment 10 €

Tarte ou pâtisserie du jour 10 €

Pavlova aux fruits rouge 10 €

Café ou thé Gourmand des Acacias 12 €
Coffee or the served with an assortment of Miniture Desserts

LES FROMAGES

Assiette de Fromages Assortis 11 €
Platter of Assorted Cheeses

Coupe de Fromage Blanc 7 €
Nature ou au Coulis de Fruits
Fromage Blanc served plain
or with Fruit Coulis

LES GLACES

Dame Blanche 10 €
Glace vanille, Sauce chocolat, chantilly
Vanilla chocolate sauce, chantilly whipped Cream.

Café ou Chocolat Liégois 10 €
Glace vanille, glace Café ou chocolat, café ou chocolat, chantilly
Vanilla and coffee or chocolate Ice Cream,
coffee or chocolat, chantilly whipped Cream.

Coupe Melba aux fruits de saison 10 €
Melba with seasonal fruits

Colonel ou Amiral 11.50 €
Colonel: 2 scoops of lemon sorbet, wodka
Admiral: 2 scoops of pear sorbet, pear alcohol

Coupe Acacias myrtilles ou framboise 10.50 €
Glace vanille, glace myrtilles ou framboise, meringue, chantilly, coulis, myrtilles ou framboise
Vanilla and blueberries Ice Cream with Meringue and wiped Cream

1 Boule, 1 Scoop 4.60 €

2 Boules, 2 Scoops 6.70 €

3 Boules, 3 Scoops 7.90 €

Vanille, fraise, chocolat, café, citron, poire, framboise, rhum raisin, pistache

Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, pear, raspberry, pistachio, rum raisin.

Chantilly 1€
Sweet whipped cream 1€

MAÎTRE RESTAURATEUR

LES VINS

VINS DE SAVOIE

LES ROUGES	37.5cl	50cl	75cl
Pinot Noir			31
Mondeuse		23	31
Gamay			29

LES BLANCS	37.5cl	50cl	75cl
Altesse de Savoie (roussette)		23.50	
Chardonnay			29.50
Seyssel	21		30.50
Chignin Bergeron			37
Crément de Savoie			34.00

LES ROSES	37.5cl	50cl	75cl
Gamay		23.50	29.50

CHAMPAGNE

	75cl
Champagne Brut François Fagot 1er Cru	56
Champagne Brut Fines Bulles François Fagot	68

LA RESERVE DES ACACIAS

	37.5cl	75cl
Rouge		25.00
Blanc		25.00

EAUX MINERALES

	50cl	1 l
Eau plate ou pétillante	5.20	6.20

Vin au Verre 15.50cl

Blanc :	
Reserve du restaurant	6
Uby	7.50
Chignin Bergeron	7.50
Rouge :	
Réserve du restaurant	6
Pinot noir de Savoie	7.50
Rosé :	
Réserve du restaurant	6

SUGGESTIONS

	75cl
Côte du Rhône Rouge	
Beaumes de Venise	**45 €**

BLANCS

	75cl
Côtes de Gascogne Uby vin doux	35
Pouilly-Fumé	41
Sancerre	42

ROUGES

Languedoc	75cl
Pic Saint Loup	45
Le loup dans la bergerie	32

Beaujolais	37.5cl	75cl
Brouilly	23	43

Bourgogne	75cl
Haute côte de Beaune	44

Vin de Loire	75cl
Saumur Champigny	35

Bordeaux	75cl
Montagne Saint-Emilion	43

Côtes du Rhône	37.5cl	50cl	75cl
Vacqueyras BIO	**24**	**29.50**	**39.50**
Croz Hermitage			49
Côte du Rhône village	20		

ROSES

Provence	37.5cl	50cl	75cl
Masterelle	22	26	

Campaux	38
Mt Caume	30.50

CARTE DES CONSOMMATIONS

APERITIF

Kir au Crément de Savoie 12cl	6.50
Kir au vin blanc 12cl	4.90
Kir Royal 12cl	12.00
Crèmes : framboise, mûre, cassis, pêche	
Coupe de champagne 12cl	12.00
Ricard, Pastis 51 4cl	5.00
San Bitter	4.50
Martini Rouge, Blanc, Campari, Apérol, Suze 4cl	4.90
Américano 5cl	6.00
Porto rouge ou blanc 8cl	5.00
Muscat 8cl	5.00
Suze tonic, Suze limé 8cl	7.00

VINS AU VERRE SUR LA CARTE DES VINS

BIERES

Bières Pression

Kronenbourg 25 cl	4.60
Kronenbourg 50 cl	8.30

Bières bouteille

Leffe 33cl	6.30
Bière 0% 25cl	4.60
Bière 0% 33cl	6.00

BS,
les brasseurs savoyards

Blonde de Savoie 33 cl	6.30
Blanche de Savoie 33cl	6.30
IPA de Savoie 33cl	6.30
Brune de Savoie 33cl	6.30

SOFTS

Eau plate ou pétillante 50cl	5.20
Eau plate ou pétillante 1l	6.20
Eau Plate 25cl	3.60
Eau Plate + Sirop 25cl	3.80

Grenadine, fraise, cassis, pèche, citron, orgeat, menthe

Sodas 25cl 4.60
Pepsi, pepsi max, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Limonade, Perrier, Diabolo, lipton ice tea peche

Jus de Fruits 25cl 3.60
Orange, pamplemousse, ananas, pomme, abricot, tomate

Thé glacé de Savoie 33cl 5.60

BOISSONS CHAUDES

Infusions	5.00
Thés	5.00
Chocolat chaud	5.00

CAFES

Café expresso, ristretto	2.50
Café crème, noisette, décaféiné	2.60
Double Expresso/ Décaféiné	4.80
Grand Café lait/ Décaféiné	5.20

PREMIUM

Gin 4cl	8.00
Whisky 4cl	8.00
Jack Daniel's 4cl	9.00
CHIVAS 4cl	10.00

COCKTAILS

LilletTonic 15cl **8.20**
(Lillet rosé, Schweppes, agrumes)

Campari Spritz 15cl **10.00**
(Proseco, eau gazeuse, Campari)

Hugo Spritz 15cl **10.00**
(Proseco, eau gazeuse, Liqueur de sureau)

Aperol Spritz 15cl **10.00**
(Proseco, eau gazeuse, aperol)

Lemon Spritz 15cl **10.00**
(pétillant, eau gazeuse, limoncello)

Piscine de Savoie 15cl **10.00**
(Crément de Savoie blanc ou rosé, Tranches d'agrumes)

MOCKTAILS

Virgin Sunset 6.00
Jus de pamplemousse, limonade, sirop de fraise, agrume

Virgin Lemon 6.00
Sirop de citron, eau gazeuse, limonade, agrume

DIGESTIFS

Genepi 4cl	8.00
Poire 4cl	8.00
Get 27 4cl	9.00
CHIVAS 4cl	10.00
Whisky Japonais 4cl	12.00

A PARTAGER

- PETITE FRITURE 17.00 €
- TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 19.00 €
- PINSA MOZZA 19.50 €