

LA PORTE DES ARAVIS

"CHEZ BRUNO"

VIANDES

PLAT DU JOUR du lundi au vendredi sauf Jours Fériés **18 €**

DIOT DE SAVOIE ET SON TRAVERS DE PORC **22 €**
Accompagnement : légume du jour, gratin dauphinois ou frites

PLAT D'AUTREFOIS **24 €**
Accompagnement : légume du jour, gratin dauphinois ou frites

ESCALOPE SAVOYARDE, CROZETS AU REBLOCHON **24 €**
Emincé de volaille au jambon cru sauce reblochon sur son lit de crozets gratiné au four

PIÈCE DE BOEUF **26 €**
Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel. Accompagnement : légume du jour, gratin dauphinois ou frites

PÂTES & POISSON

PÂTES BOLOGNAISES **18 €**
Parmesan rapé.

FILET DE TRUITE SAUMONÉE **26 €**
Brunoise de légumes
Accompagnement : Légumes du jour, Gratin dauphinois ou Frites.

FONDUES & PIERRADE

Minimum 2 personnes. Le prix est indiqué par personne.

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES **24 €**
Avec Salade verte.

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES ET CÈPES **26 €**
Avec Salade verte.

Supplément charcuterie 2 personnes : 10€

PIERRADE **29 €**
Viande de Boeuf à cuire sur pierre, frites, salade verte.

FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS

Entrée du Jour **24 €**
Plat du Jour **24 €**
Entrée ou Plat du Jour **24 €**
Dessert du Jour **24 €**
Entrée du Jour **24 €**
Plat du Jour **28 €**
Dessert du Jour **28 €**

MENU ARAVIS

Salade au choix
Viande ou Poisson au choix **36 €**
Dessert Menu au choix (Sauf Coupes glacées)

MENU ENFANT

-12 ANS

AU CHOIX : **15 €**
• Steak haché & Frites
• Burger Enfant & Frites
• Pâtes bolognaises

GLACE MEUH

DESSERTS

PLANCHE APÉRO à partager

CHARCUTERIE ET FROMAGE **17 €**
Assortiment de Charcuterie ET Fromage.

SALADES

SALADE CAMPAGNARDE **20 €**
Salade verte, Chou blanc, Tomates, Oeufs, Lardons & Croûtons.

SALADE DE REBLOCHON **20 €**
Salade verte, Tomates, Toasts de Reblochon. Jambon cru.

SALADE ARAVIS **21 €**
Salade verte, Tomates, Pleurotes, Jambon cru, Emietté de chèvre.

SALADE VÉGÉ **23 €**
Falafels, Quinoa, Houmous, Toasts, Carottes, Tomates, Chou rouge, Fèves d'edamame, Olives.

SPÉCIALITÉS

Les prix sont indiqués par personne.

PLANCHE DU BERGER **23 €**
Beignets de Pommes de terre, Crottin de chèvre et sa confiture de myrtilles, Tomme de Savoie, Reblochon, Charcuterie, Salade verte.

LA TARTIFLETTE **23 €**
Pommes de terre au reblochon fondu, Lardons, Oignons, **Assortiment de Charcuterie**, Salade verte.

LA REBLOCHE **24 €**
Reblochon fondu, Pommes de terre, **Assortiment de Charcuterie**, Salade verte.

BURGERS

BURGER **22 €**
Pain Burger, Steak 180gr, Oignons, Tomates, Sauce burger, Frites, Salade verte.
(Supp. Reblochon : +2 €)

BURGER VEGETARIEN **20 €**
Pain Burger, Galette de légumes, Oignons, Tomates, Sauce burger, Frites, Salade verte.

DESSERTS MAISONS
• Tarte Myrtilles
• Tarte aux Pommes
• Craquant au Chocolat **10 €**
• Dessert du jour
• Dessert à la Fraise

Servis avec une boule de Glace & Chantilly

VERRINES MAISONS
• Tiramisù Choco-Noisettes
• Tiramisù Café **8 €**
• Verrine Citron Meringuée

PARFUMS DE GLACE

• Vanille Bourbon
• Myrtille
• Framboise
• Chocolat Noir
• Café pur Arabica

2.50 € Une boule.
5 € Deux boules.
7.50 € Trois boules.

• Génépi
• Noisette
• Pistache
• Caramel
• Citron

2.50 € Une boule.
5 € Deux boules.
7.50 € Trois boules.

Tous nos plats sont élaborés sur place dans nos cuisines, selon nos recettes à partir de produits de qualité. Pour toute particularité alimentaire ou allergie, n'hésitez pas à nous demander conseils.



Nos Boissons

NOS APÉRITIFS

• Spritz (sans alcool) **8 €**
• Spritz Aperol **10 €**
• Spritz Blanc Fleur de Sureau **11 €**
• Ricard, Suze, Martini, Porto, Campari **4.50 €**
• Bitter (Sans Alcool) **4.50 €**
• Americano **9 €**

• Kir au Vin Blanc de Savoie **4.50 €**
• Kir au Vin Rouge **4.50 €**
• Kir Pétillant **6.50 €**

Crèmes : Cassis, Cerise, Châtaigne, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Violette

• Whisky, Gin, Vodka avec Soda **+2€** **7 €**
• Shooter 2cl (génépi, poire, limoncello) **4 €**
• Digestif 4cl (génépi, poire....) **7 €**

NOS BOISSONS FROIDES

• Coca, Coca zéro (33cl) **4.50 €**
• Evian, Badoit Rouge (33cl) **4.50 €**
• Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl) **4.50 €**
• Fuzetea Pêche, Orangina (25cl) **4.50 €**
• Sirop à l'Eau **2.50 €**
• Diabolo bouteille (25cl) **4.50 €**

Siraps : Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Cerise, Violette

• Jus de Fruits Artisanal **5 €**

Saveurs : Abricot, Orange, Fraise, Pêche, Pomme, Tomato

• Cidre Brut (25cl) **4.50 €**

NOS BIÈRES

• Pression Blonde Heineken (25cl) **4.50 €**
• Pression Blonde Heineken (50cl) **8 €**
• Pression Affligem Blanche ou Ambrée (25cl) **5 €**
• Pression Affligem Blanche ou Ambrée (50cl) **9 €**
• Bière Heineken Sans Alcool (25cl) **4.50 €**
• Pelforth Brune (33cl) **6 €**
• Bières du Mont-Blanc (33cl) **6 €**
• Génépi, IPA, Myrtille

NOS EAUX

• Evian, Badoit (100cl) **6 €**

NOS BOISSONS CHAUDES

• Café expresso **2.50 €**
• Double café **4 €**
• Cappuccino **5 €**
• Aromaccino **6 €**
• Café Viennois **6 €**
• Latte Macchiato **6 €**
• Latte Machiato aromatisé **7 €**
• Chocolat Chaud **4 €**
• Mokaccino **6 €**
• Chocolat Viennois **6 €**
• Thé Noir, Earl Grey, Darjeeling... **4 €**
• Thé Vert, Vert menthe, Agrumes... **4 €**
• Infusion : Verveine, Tilleul,... **4 €**

Nos Vins

VINS DE SAVOIE

75cl
• Apremont Rocailles AOP **25 €**
• Roussette Courlet V. AOP **26 €**
• Chignin Bergeronelle AOP **32 €**
• Gamay Jongieux AOP **25 €**
• Mondeuse Vullien AOP **25 €**

CÔTE DU RHÔNE

75cl
• Côte du Rhône Bio AOC **25 €**
• Vacqueyras Famille Perrin AOC **29 €**
• Croze Hermitage Alexandrins AOC **35 €**
• St Joseph Les Alexandrins AOC **42 €**
• Côte Rôtie Guigal AOC **70 €**

BEAUJOLAIS

75cl
• Brouilly Chap. Venenges AOP **27 €**

BORDEAUX

75cl
• Chateau Malbec AOC **27 €**
• Margaux Sirene de Giscours AOC **42 €**

LOIRE

75cl
• St Nicolas de Bourgueil AOP **28 €**

LANGUEDOC

75cl
• Pic St Loup Déesse Muette AOP **28 €**

BOURGOGNE

75cl
• Hautes Côtes de Beaune AOP **38 €**

PROVENCE

75cl
• Gourmandise IGP Méditerranée **28 €**

LES BULLES

75cl
• Cerdon Lingot Martin AOC **35 €**
• Prosecco **35 €**
• Champagne Louis Constant **55 €**

VERRES DE VIN

12.5cl
• Jacquère Vin de Savoie AOP **4.50 €**
• Chardonnay Les Jamelles IGP **5.50 €**
• Alsace Pinot Gris AOC **6.50 €**
• Mondeuse Vullien AOP **4.50 €**
• Côte du Rhône Bio AOC **5.50 €**
• Vacqueyras AOC **7.50 €**
• Gourmandise IGP Méditerranée **4.50 €**

PICHETS DE VIN

25cl - 46cl
• Rouge IGP Pays d'Oc **8 € - 15 €**
• Blanc AOP Jacquère **8 € - 15 €**
• Rosé IGP Grenache **8 € - 15 €**