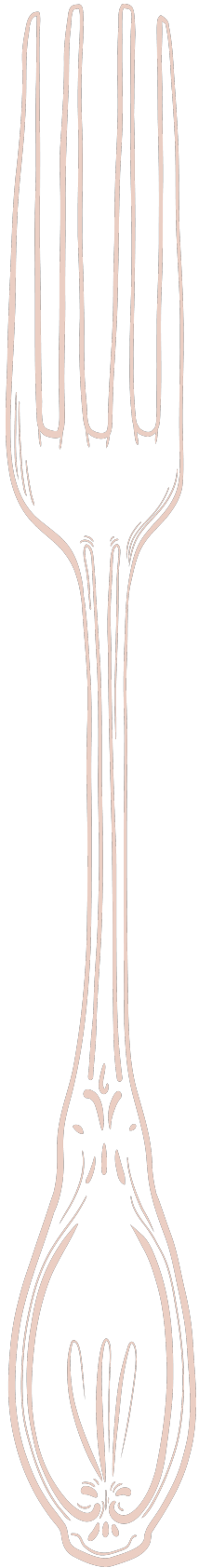


Le Pic



CAFÉ ♦ BISTROT

Au Bistrot du Pic, la cuisine de montagne se partage dans
un esprit convivial, entre tradition et gourmandise



Un assortiment à savourer ensemble à l'apéritif

Planche de charcuteries de montagne 16 €

Assortiment généreux de charcuteries traditionnelles, à partager

Planche de fromages de nos montagnes 🌱 19 €

Assortiment de fromages de nos montagnes, affinés avec soin,
Servis tels qu'on les aime : généreux, authentiques et pleins de caractère.

Planche mixte fromages charcuteries 17 €

Une sélection de fromages et de charcuteries traditionnelles, aux saveurs franches
Et authentiques, idéale à partager autour d'un verre.

Nos entrées

Salade Crioutaine

Salade verte, Crioutin (Ferme du Criou) fondu sur navettes,
Tomates fraîches, noix et jambon cru

En entrée 14 €

En plat 24 €

Salade gourmande

Salade verte, Foie gras « Maison », gésiers de canard délicatement tiédés,
Magrets fumés, Pignons torréfiés, tomates fraîches, pain gourmand

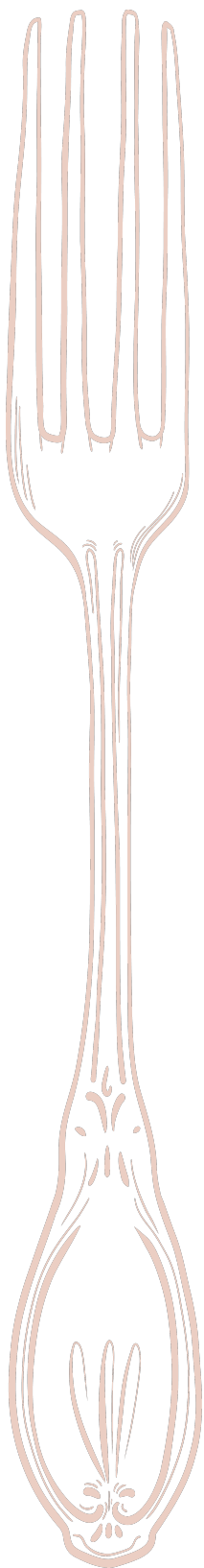
En entrée 18 €

En plat 29 €

Foie gras de canard au torchon maison 22 €

Accompagné de pain gourmand, confit de vin chaud et pêche rôtie

Carpaccio de betteraves, tomates ananas burrata crémeuse 15 €



Les poissons

Filets de perche et salade verte

Meunière 31 €

Crème et échalotes 34 €

Filet de Rouget sauce safranée 29 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché et au choix :
Gratin de pommes de terre ou frites fraîches

Le coin du burger

Le Mexican burger frites et salade 19 €

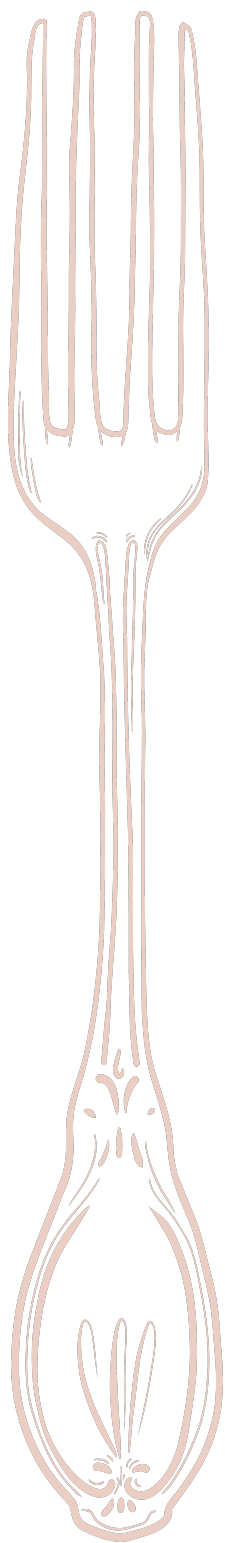
Pain burger, Filet de poulet poêlé, sauce salsa, guacamole
Pickles et confit d'oignons rouges

Le Burger du Pic, frites et salade 24 €

Pain burger, rösti, steak haché 150 gr, lard,
Reblochon, tomates, pickles et confit d'oignons rouges

Veggie burger 🌱 18 €

Pain burger, galette de légumes, rösti, guacamole
Pickles, tomates, confit d'oignons.



Les viandes

Steak Tartare, frites, salade et son pain polisson

22 €

Un tartare coupé au couteau, préparé par nos soins
Servi avec un pain à l'ail

Les cuissons sur pierre chaude - 28 €

Les viandes sont délicatement saisies en cuisine, puis vous en Terminez la cuisson selon votre préférence et votre rythme.

- **Magret de canard entier**
Canard du Sud-Ouest, élevé selon la tradition française
- **Onglet de bœuf Angus**
Pièce de caractère tendre, savoureuse et intensément persillé
- **Pluma de Porc Ibérique**
Un morceau d'exception par sa tendreté et son goût.
Issu d'une race d'excellence, il offre un goût très fin et un moelleux Exceptionnel. Une viande appréciée pour sa saveur hors du commun.

Sublimez votre plat avec la sauce de votre choix : 🏠

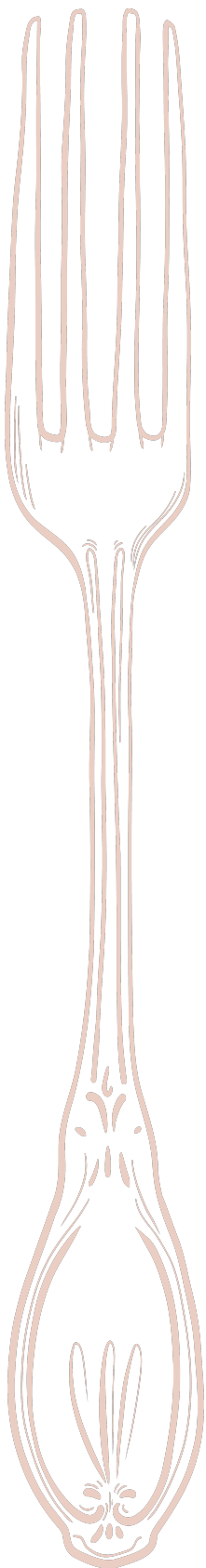
Poivre – Franc et relevé

Crème d'ail – Onctueuse et réconfortante

Chimichurri - Alliance parfumée de persil frais, herbes aromatiques, ail
Et huile d'olive, subtilement relevée.

Trompettes de la mort - Notes boisées et délicatement parfumées

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché et au choix :
Gratin de pommes de terre ou frites fraîches.



Les spécialités savoyardes

Fondue Savoyarde aux 3 fromages et salade verte 🌱 **22 €**

Supplément charcuterie **5 €**

Gratiné du Pic 🌱 **19 €**

Pommes de terre, trompettes juste poêlées et crémees
Le tout gratiné au Reblochon

Le menu enfant (jusqu'à 12 ans)

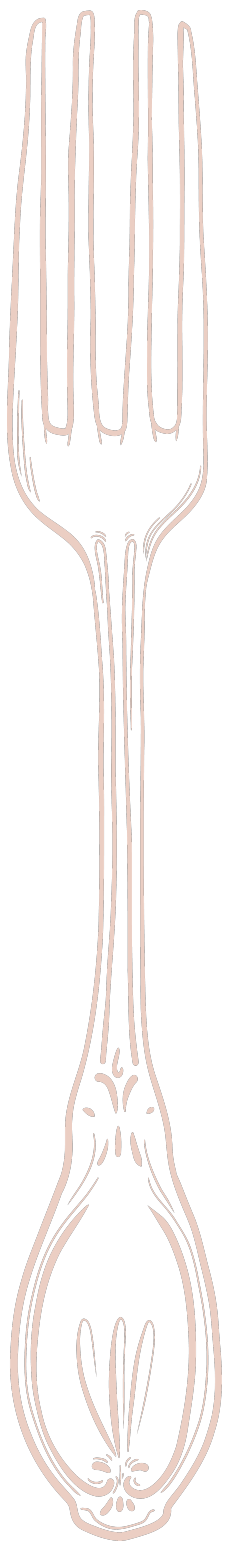
Servi avec un verre de sirop au choix **15 €**

Plats au choix :

Filet de poulet légèrement crémé, frites et salade
Steak haché, frites et salade
Fondue Savoyarde (partagée avec 2 adultes)

Dessert au choix :

Fromage blanc
Glace 1 boule
Gaufre au Sucre ou au Nutella
Compote de pomme (type pom'pote bio)



Sur le pouce - Servi uniquement le midi

Gaufre salée à la patate douce, salade

20 €

- La Sweet : Crème-Cheese, œuf dur
Et truite délicatement fumée
- La Dolce : Jambon Cru, Burrata, tomates fraîches
Pesto
- La Green  : Crème-Cheese, Légumes grillés
Falafels, tomates fraîches

Chicken Bowl

19 €

Trio de Quinoa, Pousses d'épinards, Filets de poulets, Guacamole,
Tomates fraîches, Avocats, Œuf dur, Légumes marinés à l'huile d'olive,

Fish Bowl

21 €

Trio de Quinoa, Truite fumée délicatement, Gingembre, Pousses
D'épinards, Tomates Fraîche, Œuf dur, Crème-Cheese, pain grillé

Veggie Bowl

20 €

Trio de Quinoa, Légumes marinés à l'huile d'olive, Tomates Fraîches,
Falafels, Galette de légumes, Avocats, Guacamole

Roll du Pic, **salade verte**

20 €

Roll feuilleté, Crème-Cheese, Tomates Fraîches,
Truite délicatement fumée, Avocat

Formule jour

Le midi hors week-end et jour férié

Entrée, plat, fromage ou dessert

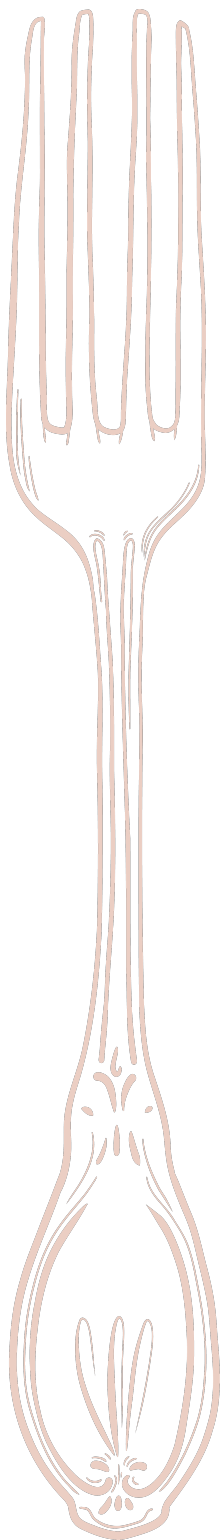
19,50 €

Entrée + plat ou plat + fromage ou dessert

17, 50 €

Plat du jour

15,00 €



Nos desserts

Assiette de fromages de nos montagnes

10 €

Une sélection affinée aux saveurs alpines

L'intensément Fraise 🏠

11 €

Un grand classique revisité avec fraîcheur, entre douceur de la crème
Légèrement vanillée et gourmandise des fraises soigneusement
Sélectionnées

Salade de fruits frais 🏠

9 €

Sélection de fruits soigneusement préparés, pour conclure
Un repas sur une note de fraîcheur et de légèreté.

Cœur coulant chocolat de Sébastien Colombel

12 €

Chocolatier à Mieussy. Un cœur intensément fondant, servi
Avec une boule de glace vanille et chantilly.

Tiramisu du moment 🏠

9 €

Recette maison, selon l'inspiration du chef.

Instant café gourmand

10 €

Un café et quelques douceurs délicates pour prolonger le plaisir.

Instant thé ou tisane gourmande

11 €

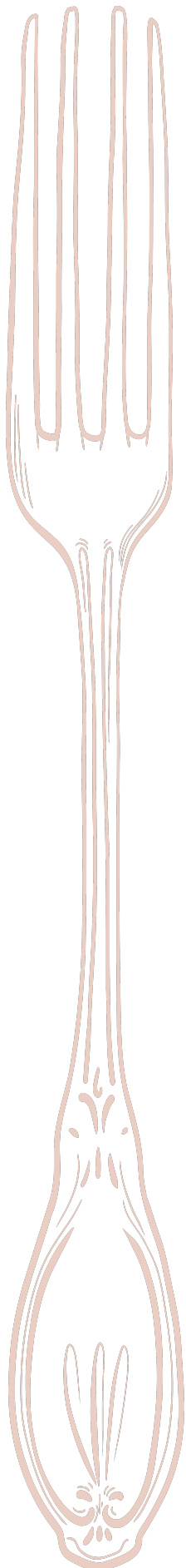
Thé ou infusion au choix, servis avec quelques mignardises,
Pour une pause tout en délicatesse.

Dessert du Jour - uniquement le midi

6 €

(Hors week-end et jour férié)

La petite douceur qui change tous les jours.



Coupes de glace – 10,50 €

Brésy :

Trois boules vanille, chocolat chaud, amandes croquantes et chantilly généreuse
La grande classique indémodable

Véran :

Deux boules café, une boule vanille, espresso serré et chantilly
Pour les amateurs de café même en dessert

Chevaly :

Deux boules chocolat, une boule vanille, chocolat chaud et chantilly
Intensément chocolat, sans compromis

Canevet :

Deux boules marron, une boule vanille, crème de marron, éclats de marrons confits et chantilly
Un clin d'œil gourmand à nos montagnes

Roy :

Deux boules myrtilles, une boule de pêche de vigne, coulis de fruits rouges, meringue et chantilly
Fruité, acidulé, joyeusement montagnard

Planey :

Deux boules pistache, une boule vanille, chocolat chaud, pistaches torréfiées et chantilly
Ultra régressif...et totalement assumé

Coupes de glace de caractère - 12,50 €

Bettex :

Deux boules citron arrosées de vodka
Frais, vif, ça réveille les sommets

Jora :

Deux boules vanille, des myrtilles, arrosée génépi

Haut-fleury :

Deux boules vanilles, baileys et chantilly
Douceur Irlandaise, esprit cocooning

Mouflon :

Deux boules citron arrosées de limoncello
Un rayon de soleil d'Italie

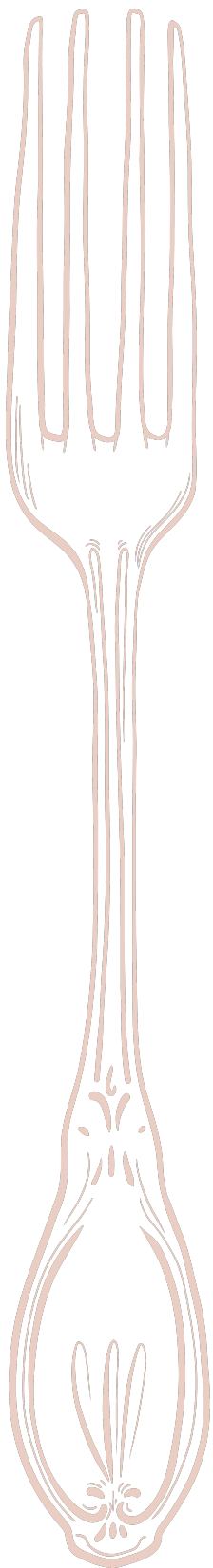
Choix des parfums de glace

Glaces Artisanales – Fabrication Française -

Crème glacée : Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de Sel, Marron, Pistache,
Rhum-Raisin, Noix de coco,

Sorbet plein fruits : Citron jaune, Myrtille, Pêche de vigne, Fraise

1 boule : 3 € - 2 boules 5,90 € - 3 boules 8,80 €



Carte des boissons

Coin des bulles

Prosecco Bio Tenute Arnaces

Champagne Rolland Philippe Carte Blanche Brut

12 cl

5,60 €

75cl

30,00 €

75,00 €

Apéritifs

Martini Blanc ou Rouge 6 cl

3,80 €

Porto 6 cl

3,80 €

Suze 6 cl

3,80 €

Fond de culotte 7 cl

4,50 €

Kir Pétillant Prosecco Bio Tenute Arnaces 12 cl

5,90 €

Kir Savoyard Jacquère 12 cl

3,50 €

(Crème pour les kirs : Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne, Mûre)

Ricard Momie 1cl

1,60 €

Ricard Entier 2cl

3,00 €

Whisky J&B 4cl

4,00 €

Whisky avec soft

5,50 €

Jack Daniels n°7 4cl

6,00 €

Aberlour 10 ans 4cl

7,50 €

Gin Gordon 4cl

4,00 €

Gin Gordon avec soft

5,50 €

Vodka Smirnoff 4cl

4,00 €

Vodka Smirnoff avec soft

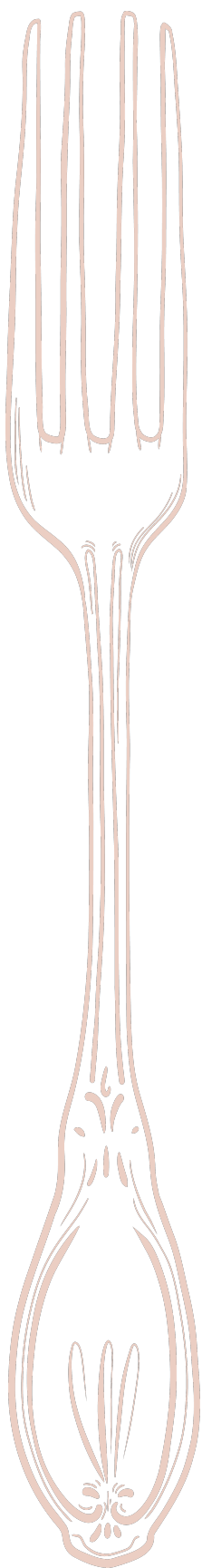
5,50 €

Rhum Captain Morgan 4cl

4,00 €

Rhum Captain Morgan avec Soft

5,50 €



Cocktails sans alcool

9,50 €

Virgin Mojito

Sucre de canne, eau Gazeuse, Saveur Rhum, Menthe fraîche, citron vert

Virgin Spritz

San bitter, jus d'orange, eau pétillante, Limonade

Bora-Bora

Jus d'ananas, Jus de Maracuja, jus de citron, grenadine

Coconuts King

Lait de coco, Jus d'ananas, Glace coco, Lait.

(Allergène : protéine de lait)

Cocktails avec alcool

11,50 €

Mojito

Rhum St James, Citron vert, Menthe Fraiche, Sucre de canne, Angostura

Pina Colada

Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, glace coco, Lait de coco, lait

(Allergène : protéine de lait)

Américano

Martini rouge, Noilly prat, Campari, perrier

Spritz

Apéritivo, vin pétillant, eau gazeuse, oranges

Limoncello Spritz

Limoncello, vin pétillant, eau pétillante, citrons

Hugo Spritz

Liqueur de Sureau, vin pétillant, feuilles de menthe

Cuba Libre

Rhum ambré, jus de citron, coca

Softs

Coca cola 33cl 3,50 €

Coca cola zéro 33cl 3,50 €

Coca cola cherry 33cl 3,60 €

Fuzetea Pêche 25cl 3,00 €

Orangina 25 cl 3,50 €

Schweppes Agrum ou Tonic 3,50 €

San Bitter 10 cl 3,50 €

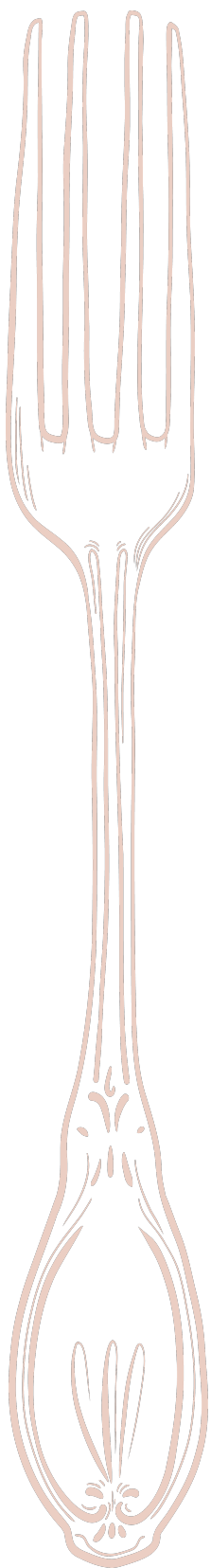
Limonade de Savoie 33cl 4,00 €

Jus de fruits Granini 25 cl 3,50 €

Orange, ACE, Fraise, Litchi, Tomate, Pomme, Ananas

Orange pressée ou Citron pressé – fruits frais 5,00 €

Supplément Sirop (Cassis, Citron, Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat, Pêche) 0,35 €



Bière Pression

Pelforth Blonde 5°5
Monaco
Panaché
Bière du Moment
Picon Bière

25cl

3,50 €
3,80 €
3,80 €
4,80 €
5,00 €

50cl

6,80 €
7,10 €
7,10 €
9,20 €
9,90 €

Supplément sirop (Cassis, Citron, Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat, Pêche) 0,35 €

Cidre – 25 cl

Brut ou Doux

3,90 €

Bière bouteille – 33cl

Rousse du Mont-Blanc 6°5 Ambrée
Verte du Mont-Blanc 5°9 Généripi
1664 0.0 Blonde sans Alcool

8,10 €
8,10 €
4,80 €

Les eaux

Badoit litre
Badoit Demi-litre
Evian litre
Evian Demi-litre
Evian 33 cl
Perrier 33cl

4.80 €
3.90 €
4.30 €
3.70 €
3.50 €
3,50 €

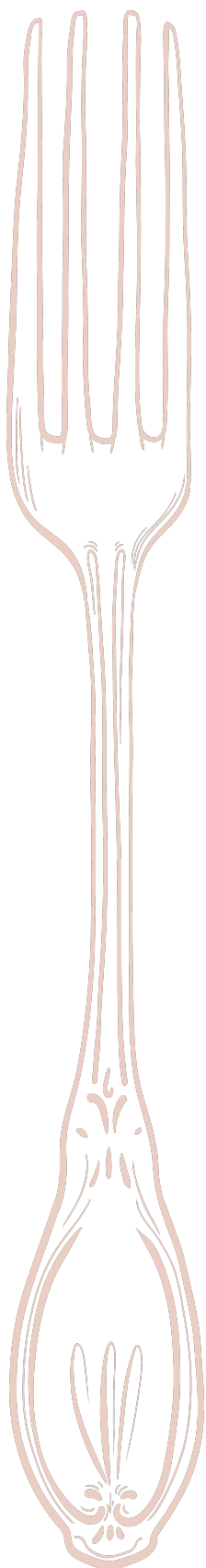
Supplément sirop (Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Orgeat, Pêche)

0,35 €

Digestif – 4cl

Poire Cigogne 4cl
Framboise Cigogne 4cl
Mirabelle Cigogne 4cl
Génépi 4cl
Cognac Hennessy
Aberlour 10 ans
Get 27
Get 31
Rhum Diplomatico
Rhum Bumbu
Bailey's
Limoncello

5,00 €
5,00 €
5,00 €
5,00 €
7,50 €
7,50 €
6,00 €
6,00 €
8,00 €
8,00 €
5,00 €
5,00 €



Le Coin Café

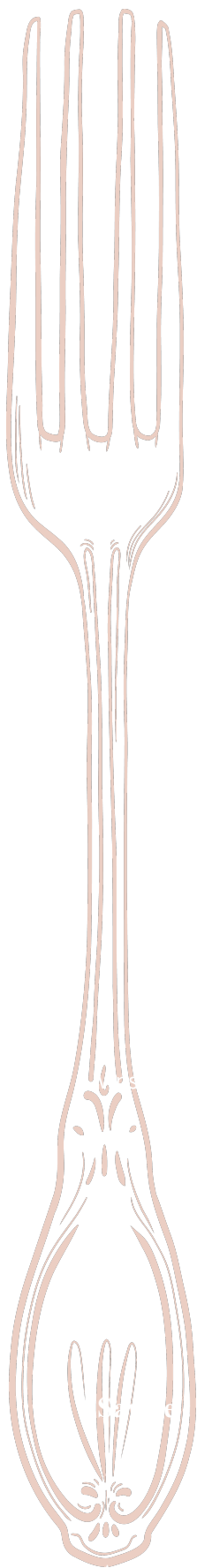
Expresso	2,00 €
Noisette	2,10 €
Double expresso	3,90 €
Décaféiné	2,30 €
Double Décaféiné	4,20 €
Supplément lait ou crème	0,40 €
Cappuccino	4,50 €
Café Latté	4,50 €
Café Macchiato (Caramel, Vanille, Spéculos)	4,90 €
Café Viennois (Grand café, chantilly)	5,90 €
Irish Coffee (Café, Whisky, Chantilly)	10,00 €
Baileys Coffee (Café, Baileys, Chantilly)	10,00 €

Le Coin Chocolat

Chocolat Chaud	4,50 €
Chocolat Viennois (Chocolat, Chantilly)	6,50 €
Chocolat Country (Chocolat Chaud, Kinder Country, Chantilly)	7,10 €
Chocolat Buenos (Chocolat Chaud, Kinder Buenos, Chantilly)	7,10 €

Le Coin des Thés et des Tisanes

3,30 €



Carte des vins

Vins Blancs

Savoie

Chignin-Bergeron – Terre de Famille, Coteau Ensoleillé 39,00 €
Roussanne – Ample et lumineux, fruits jaunes et finesse alpine.

Roussette – Maison Carrel, Cuvée La Maison Blanche 25,00 €
Altesse – Élégant et minéral, notes florales délicates.

Bourgogne

Mâcon Chardonnay – Cave des Béluses 38,00 €
Chardonnay – Harmonie et rondeur, fruits blancs et subtil boisé.

Bordeaux

Bordeaux AOC – Château Bois Noir 22,00 €
Sauvignon blanc, Sémillon – Équilibre et gourmandise, finale fraîche.

Sud-Ouest

Côte de Gascogne IGP – Domaine Laffite (Moelleux) 25,00 €
Gros & Petit Manseng – Douceur raffinée, fruits exotiques et vivacité.

Vins Rosé

Savoie

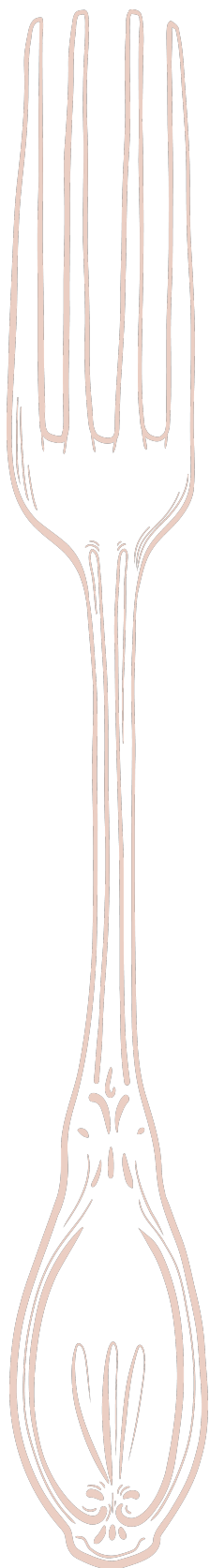
Domaine Carrel – Cuvée Belle Nuit 20,00 €

Méditerranée :

Sable Fin IGP Méditerranée – St Tropez 23,00 €
Côtes de Provence Roubine Premium Cru Classé Bio 38,00 €

Bordeaux :

Bordeaux AOC – Château Bois Noir 22,00 €



Vins Rouges

Savoie

Mondeuse - Terre de Famille, Les Brumes Matinales	25,00 €
Gamay – Domaine Carrel, Cuvée Vieilles Vignes	20,00 €

Bourgogne

Pinot noir Bourgogne – Cave de Lugny, Blason Bleu	40,00 €
---	---------

Languedoc

Pic Saint-Loup – Émotion Déeses	27,00 €
---------------------------------	---------

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Bio – Domaine Servan	23,00 €
Vacqueyras AOP – La Fond du Chêne	40,00 €

Bordeaux

Bordeaux AOC Supérieur – Château Bois Noir	24,00 €
Pessac-Léognan – Terrasse de la Garde	45,00 €

Vin au Pichet

25 cl - 5,50 €
50 cl - 10,00 €

Blanc

Jacquère Allobrogie

Rosé

Croix du Sud IGP Méditerranée

Rouge

IGP Merlot