



---

**LE GRIGNOTAGE** pour 3,4 personnes c'est l'apéro / pour 2 personnes c'est une entrée

**La planche mixte** (Sélection de charcuteries et de fromages) **22 €**  
Notre vin conseillé : Macon Lugny blanc, le verre 12cl 5.50 €

---

#### LES ENTRÉES SIGNATURES

**Burrata chauffée à la braise.** Pesto & tomates. **17€**  
Notre vin conseillé : Chignin Bergeron blanc, le verre 12cl 7.50 €

**Burrata chauffée à la braise parfumée à l'huile de truffe blanche.** **22 €**  
Pesto & tomates.  
Notre vin conseillé : Champagne, la coupe 12cl 12 €

**Escargots de Bourgogne en persillade.** Par 6 **9 €** Par 12 **17 €**  
Persillade maison aux noix.  
Notre vin conseillé : Champagne, la coupe 12cl 12 €

**Os à moelle cuit à la braise.** (Selon arrivage) **12 €**  
Notre vin conseillé : Crozes Hermitage rouge, 12cl 7.50€

**Escalopes de foie gras poêlées** **24 €**  
Notre vin conseillé : Horgélus, bal des papillons 12cl 5 €

#### LES ENTRÉES CAMPAGNARDES

**Planchette de charcuterie** **10 €**  
Notre vin conseillé : Mondeuse de Savoie rouge, le verre 12cl 6 €

**Planchette de fromage** **12 €**  
Notre vin conseillé : Macon Lugny blanc, le verre 12cl 5.50 €

## LES VIANDES GRILLÉES A LA BRAISE

(Le poids des viandes est indiqué cru)

### Bavette d'Aloyau Angus 24 €

Cuisson recommandée, saignant  
Sauce conseillée : crème aux morilles 5 €  
Notre vin conseillé : Mandirac corbières rouge, 12cl 5€

### Tapilla de porc ibérique 28 €

Cuisson recommandée, à point  
Sauce conseillée : Chimichurri 2€  
Notre vin conseillé : Mandirac corbières rouge, 12cl 5€

### Picanha de bœuf Angus 30 €

Cuisson recommandée, saignant  
Sauce conseillée : crème aux morilles 5 €  
Notre vin conseillé : Crozes Hermitage rouge, 12cl 7.50€

### Picanha de veau 26 €

Cuisson recommandée, rosé  
Sauce conseillée : Crème échalotes 2 €  
Notre vin conseillé : Macon Lugny blanc, le verre 12cl 5.50 €

### Persillé de bœuf Black Angus usa 34€

Cuisson recommandée, saignant  
Sauce conseillée : Chimichurri 2€  
Notre vin conseillé : Crozes Hermitage rouge, 12cl 7.50€

### Magret de canard 200g 24 €

### Magret de canard 300g 32 €

Cuisson recommandée, rosé  
Sauce conseillée : Beurre de truffe noire 6 €  
Notre vin conseillé : Mandirac corbières rouge, 12cl 5€

### Assiette du chalet 30 €

Sauce conseillée : crème aux morilles 5 €  
Notre vin conseillé : Crozes Hermitage rouge, 12cl 7.50€

### Foie Gras poêlé façon Rossini 10 €

Pour accompagner vos viandes

### COTE DE BŒUF 1.100 KG

POUR 2 PERS 52 € / PERS

Cuisson recommandée, bleu  
Pour 2 personnes minimum, prix indiqué par personne.

### ENTRECÔTE DE BŒUF 500 G

POUR 2 PERS 42 € / PERS

Cuisson recommandée, saignant  
Pour 2 personnes minimum, prix indiqué par personne.

### LES EXTRAS

#### Frites maison

#### à l'huile de truffe blanche d'Alba

En remplacement de votre accompagnement 5 €

En supplément de votre accompagnement 9 €

#### Foie Gras poêlé façon Rossini 10 €

Pour accompagner vos viandes

### LES SAUCES

Sauce Crème aux Morilles 5 €

Beurre de truffe noire 6 €

Sauce Chimichurri 2 €

Sauce Tartare 2 €

Sauce Crème Échalotes 2 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et de légumes

### Fish & chips de Cabillaud, sauce tartare 24 €

Accompagnée de frites maison et salade verte

### Burger du Pèr'Sillé 20 €

(Viande cuite A Point minimum)

- **PLAT ENFANT** 12 ans maxi      Steak haché grillé, frites maison & salade verte      **13 €**
- **PLAT ENFANT** 12 ans maxi      Fish & chips, frites maison & salade verte      **13 €**
- **PLAT ENFANT** 12 ans maxi      Raclette      **13 €**  
(Pommes de terre, fromage à raclette & charcuterie)

### LES PLATS DE MONTAGNE

**Fondue savoyarde.** 4 fromages fondus dans du vin blanc, servis avec du pain      **22 €**

**Fondue charcutière.** Fondue savoyarde servie avec une assiette de charcuterie.      **27 €**

Extra pommes de terre 2 € - Extra salade 3 € - Extra assiette de charcuterie 7 €

- Pour 2 personnes minimum, prix indiqué par personne. -

### LES BOITES CHAUDES FLAMBÉES

**Boite chaude à la truffe.** (Fromage de vache)      **30 €**

**Boite chaude nature.** (Fromage de vache)      **24 €**

**Boite chaude aux noix.** (Fromage de vache)      **28 €**

Toutes nos boîtes chaudes sont servies avec pommes de terre, salade verte & charcuterie.

**Tartiflette gratinée au four à braise.**      **24 €**

Pommes de terre, lardons grillés, oignons, crème & reblochon AOP de Savoie.  
Servie avec une salade verte.

**Raclette Nature à la braise**      **28 €**

Servie avec des pommes de terre, salade et charcuterie  
Appareil à braise posé à votre table

- Pour 2 personnes minimum, prix indiqué par personne. -

**Quantité limitée d'appareil**

**Tous nos vins de Savoie sont faits pour accompagner les plats de montagne.  
Blanc ou rouge, ils sont pour la plupart servis au verre. (Voir carte des vins)**

**Le plateau de fromage**

12€

Fromage de vache, de brebis et de chèvre, pain grillé, salade, noix &amp; chutney.

**Le fromage blanc à la confiture de myrtilles**

7.50€

Toutes nos glaces &amp; sorbets sont fabriqués par un maître artisan glacier.

Vanille, Fraise, Noix, Poire, Citron, Chocolat, Café, Ananas au basilic

**La glace 2 boules 6 €****Supplément chocolat chaud maison ou chantilly maison 1.50€****LES DESSERTS SIGNATURES**

Profiterole du Pèr'Sillé.	10 €
Délice de myrtille et sa petite touche de marron.	9 €
Tiramisu Italien.	9 €

**LES DESSERTS GLACÉES & FRUITÉS**

Coupe Ananas (Sorbet ananas, spéculoos, ananas fruit, Rhum Don Papa, chantilly)	12 €
Coupe Poire (Sorbet poire, spéculoos, Poire fruit, chocolat chaud & chantilly)	10 €

**LES COUPES GLACÉES**

Dame Blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	10 €
Chocolat Liégeois (Glace chocolat, chocolat, chantilly)	10 €
Café Liégeois (Glace café, café, chantilly)	10 €
Coupe Dauphinoise (Glace aux noix, chocolat chaud, sablé aux noix & chantilly)	10 €

**LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES**

Coupe Williams (Sorbet poire, eau de vie de poire)	12 €
Coupe Colonel (Sorbet citron, vodka)	12 €

**Quelques informations :**

- **Pour une meilleure organisation de service, les encaissements se font à table.**
- **Nous vous informons que votre table est réservée pour un créneau de 2h00 à compter de votre heure de réservation.**
- Toute personne installée à une table et qui ne souhaite pas manger, sera facturée 10 € (sauf bébé)
- Le droit de bouchon n'est pas accepté dans cet établissement
- Il est interdit de consommer de la nourriture ou des boissons personnelles dans l'établissement (sauf bébé)
- Moyens de paiement autorisés : Espèces, carte bancaire.



### LES COCKTAILS MAISON

L'ORIGINAL MOJITO Rhum, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	14.00€
MOJITO ROYAL Rhum, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, champagne	18.00€
TEQUILA SUNRISE Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	11.00€
LE MOJITO MOSCOVITE Vodka, citron vert, sirop de canne, menthe, eau gazeuse	14.00€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, crémant de Savoie, eau gazeuse, citron vert	11.00€
MOSCOW MULE Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer	11.00€
SPRITZ DU CHALET Bellecour, crémant de Savoie, eau gazeuse, orange fraîche	11.00€
TOM COLLINS Gin, citron, eau gazeuse, sirop de canne	11.00€
MEXICAN MULE Téquila, cointreau, jus de citron vert, Ginger Beer	11.00€

### BIERES RÉGIONALES 7€

#### Goodwin Brewery 33 cl

Bières brassées à Bourg d'Oisans

**BLONDE** Légère et rafraichissante

**IPA BLONDE** 3 houblons et arômes d'agrumes

**BLANCHE** Coriandre et écorces d'oranges

**AMBRÉE** Notes de caramel et de biscuit

#### Brasserie des cimes 33 cl

Bières brassées à Aix les Bains

**LA CIME** Bière blonde, légère, dorée et douce

**PISTE NOIRE** Bière ambrée, brillante, ronde et puissante

**AIGUILLE BLANCHE** Bière blanche, ronde et délicatement épicée

#### Les Apéritifs

Martini blanc ou rouge 4cl	4€
Bellecour 4cl (Campari régional)	4€
Porto 6cl	5€
Vin blanc moelleux 12cl	5€
Kir 12cl	6€
Kir royal 12cl	12€
Pastis 2cl	3€
Champagne 12cl	12€

#### Les Boissons

Jus de fruits	4€
Sodas	4€
Sirop à l'eau régional	3€
Diabolo	4€

#### Les Alcools

Whisky Jack Daniels 6cl	9€
Gin Beefeater 4cl	6€
Whisky Chivas 12 Ans 6cl	12€
Gin Bombay 4cl	8€
Vodka Absolut 4cl	6€
Rhum Havana 4 cl	6€
Rhum Diplomatico 4cl	9€
Tequila San José 4cl	6€
Rhum arrangé 4cl	6€

#### Les Eaux

San Pellegrino litre	6€
Vittel litre	6€

#### Les Digestifs

Génépi 4cl	6€
Chartreuse verte 4cl	6€
Chartreuse MOF 4cl	8€
Chartreuse VEP 4cl	12€
Limoncello 4cl	6€
Calvados 4cl	8€
Manzana 4cl	4€
Cognac Hennessy 4cl	12€
Menthe pastille 4cl (Get27)	6€
Eau de vie 4cl	7€

#### Le Chaud

Café (Fraica)	2.50€
Double café	4.50€
Thé et Infusion Damman	4€