Les Sapins

Notre carte

Hiver 2024-2025

APÉRITIFS

Kir de Savoie	4,50 €
Ricard/Pastis	4,50 €
Martini (blanc/rouge)	4,50 €
Suze	4,50 €
Porto	4,50 €
Campari	4,50 €
Bitter (sans alcool)	5 €
Vin au verre	6 €
Kir pétillant	7,50 €
Américano maison	8 €
Spritz	10 €
Virgin Spritz	10 €
Gin Tonic	10 €
Cocktail du moment	10 €
Coupe de Champagne	11 €
Kir royal	11 €
Hugo Spritz	13 €

BIÈRES

La pression du moment (25cl)	4 €
La pression du moment (25cl) + sirop	4,50 €
Panaché/Monaco	4,50 €
Heineken (33cl)	5 €
Bière sans alcool du moment (bouteille)	5 €
Leffe (33cl)	6 €
Desperados (33cl)	6 €
Bière blanche Mont-Blanc (33cl)	6 €
Picon bière (25cl)	6 €
La pression du moment (50 cl)	8 €
Picon pinte (50cl)	10 €

SANS ALCOOL

Sirop	3,50 €
Limonade	3,50 €
Lait + sirop	4 €
Diabolo	4 €
Fuzetea	4 €
Schweppes Tonic	4 €
Coca, Coca zéro, Orangina (33cl)	4 €
Orange/Citron pressé	6 €
Jus de fruit (Charles Papillon)	6 €

BOISSONS CHAUDES

Café/Déca expresso	2 €
Café allongé	2,20 €
Double expresso	4 €
Chocolat chaud	4 €
Café au lait	4 €
Thé/Infusion	4 €
Cappuccino	5 €
Chocolat Viennois	5 €
Citron pressé chaud	6 €
Grog	6 €
Vin chaud	6 €
Irish Coffee	8 €

EAUX

Evian, Badoit (100cl)	6 €
Badoit rouge (33cl)	4 €

Côté bar

ENTRÉES

Soupe du jour — 8 €
Soup of the Day

Ravioles aux cèpes — 9 €
Porcini Mushroom Ravioli

Assiette de charcuterie — 10 €
Charcuterie Platter

Salade hiver — 10 €
Salade verte, toasts au Reblochon, tomates, noix
Winter Salad
Green salad, Reblochon cheese toasts, tomatoes, walnuts

Salade campagnarde — 13 €
Salade verte, croutons, choux blanc, lardons, œuf poché
Rustic Salad
Green salad, croutons, white cabbage, bacon bits, poached egg

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Servi pour 2 personnes minimum, sauf la Tartiflette.
Served for a minimum of 2 people, except for the Tartiflette
Les prix sont indiqués par personne.
Prices are listed per person.

Tartiflette, jambon fumé, salade verte — 22 €
Tartiflette with Smoked Ham and Green Salad

Fondue savoyarde aux 3 fromages — 23 €
Servie avec du jambon fumé et de la salade verte
Savoyard Fondue with 3 kind of cheeses
Served with smoked ham and green salad

Fondue savoyarde aux 3 fromages et aux cèpes — 25 €
Servie avec du jambon fumé et de la salade verte
Savoyard Fondue with 3 kind of cheeses and Porcini Mushrooms. Served with smoked ham and green salad

Raclette, pommes de terre, charcuterie — 27 €
Servie avec de la salade verte
Raclette with Potatoes and Charcuterie. Served with green salad

Pierrade de bœuf, frites — 30 €
Servie avec de la salade verte
Beef Pierrade with Fries. Served with green salad

PLATS

Magret de canard aux figues — 21 €
Duck Breast with Figs

Pièce de bœuf — 21 €
Beef Cut

Filet de truite à la crème de citron — 21 €
Trout Fillet with Lemon Cream

Burger des Sapins — 20 €
Burger from les Sapins

Burger au Reblochon — 22 €
Reblochon Cheese Burger

Burger vegan — 22 €
Galette (boulgour, lentilles corail, épinards), oignons confits, salade, choux rouge et carottes
Vegan Burger
Patty (bulgur, red lentils, spinach), caramelized onions, lettuce, red cabbage and carrots

DESSERTS

Fromages assortis — 8 €
Assortment of cheeses

Dessert au choix avec sa boule de glace — 10 €
Choice of Dessert with a scoop of ice cream

MENUS

Menu enfant (-12 ans) — 12 €
Burger ou nuggets / Frites ou légumes du jour / Dessert
Children's Menu (Under 12 years)
Burger or Nuggets / Fries or Vegetables of the Day / Dessert

Menu gourmand — 40 €
Entrée au choix / Plat au choix / Fromages assortis / Dessert au choix
Gourmet Menu
Choice of Starter / Choice of Main Course / Assorted Cheeses / Choice of Dessert

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

All dishes are prepared on-site in our kitchens according to our recipes, using high-quality ingredients. If you have any dietary requirements, restrictions, or allergies, please don't hesitate to ask for advice.

Côté cuisine

Côté vin

SAVOIE

• Blanc	75 cl
Apremont	30 €
Roussette de Savoie	32 €
Château de Ripaille	33 €
Chignin Bergeron	44 €
• Rouge	75cl
Gamay de Savoie	31 €
Pinot de Chautagne	32 €
Mondeuse Vullien	32 €
Mondeuse Arbin	40 €
• Rosé	75 cl
Gamay de Chautagne	31 €

CÔTES DU RHÔNE

• Rouge	75 cl
Côtes du Rhône	30 €
Crozes-Hermitage	40 €
Saint-Joseph	50 €
Gigondas	50 €
Châteauneuf du Pape	70 €

BORDEAUX

• Rouge	75cl
Château Haut-Mazières	32 €
Château d'Arcins (Haut-Médoc)	38 €
Château St Emilion Fleur des Amandiers	47 €
Mouton Cadet	50 €

VIN AU VERRE

Blanc / Rouge / Rosé du moment	6 €

LANGUEDOC

• Rouge	75 cl
Faugères Château des Estanilles	50 €

LA CUVÉE DU PATRON

• Rouge	75 cl
Merlot	30 €

BEAUJOLAIS

• Rouge	75cl
Brouilly	35 €
Julienas	42 €

PROVENCE

• Rosé	50 cl	75cl
Bandol	26 €	
Château Saint-Maur		32 €
Studio by Miraval		30 €

LOIRE

• Rouge	75 cl
Saint Nicolas de Bourgueil	35 €

BOURGOGNE

• Rouge	75 cl
Passetougrains	40 €
Mercurey	50 €

CHAMPAGNE

	75cl
Constant	85 €
Feuillate	100 €
Mumm	120 €