

NOS MOMENTS DE PARTAGE

Tempura de légumes sauce tartare	18.00
Planche de charcuterie & fromages de notre région	22.50
Ardoise de fromages de notre région	9.90

POUR COMMENCER

Velouté de potimarron au beaufort	11.90
Œufs brouillés aux champignons des sous-bois	13.90
Sashimis de poissons fumés et marinés	13.90
Foie gras maison, chutney de saison	14.90
Salade Caesar façon Trésoms	12.90

NOS PLATS

Linguines sautées, coquillages et citronnelle	19.90
Burger de la mer façon Trésoms	22.90
Effeillé de cabillaud, gingembre & jus aux piquillos	23.90
Tartare de bœuf façon thaï	21.90
Onglet de boeuf, échalotes	21.90
Souris d'agneau confite aux fruits secs	24.90

*Garniture au choix :
wok de légumes ou frites maison*

NOS GOURMANDISES

Tiramisu aux châtaignes	9.90
Panacotta aux myrtilles sauvages	9.90
Mousse au chocolat, Poires de chez Mr Bunaz	9.90
Ile Flottante au Saint-Génix	9.90
Café Gourmand	9.90

Prix Nets – Taxes et Services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS MENUS

NOTRE MENU – CARTE

3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) à 35.00 €

Velouté de potimarron
au beaufort

Ou

L'entrée de saison

• • • •

Onglet de bœuf,
échalotes et frites maison

Ou

Le plat de saison

• • • •

Ile flottante
au Saint-Génix

Ou

Le dessert du Chef

LE MENU P'TI LOUP. 14.00 €

(Jusqu'à 6 ans)

Le hamburger maison

Ou

Les nuggets maison

et sa garniture

(Frites maison ou légumes)

• • • • •

Coupe de glaces et sorbets

Ou

Mousse au chocolat

Un sirop à l'eau

Un tableau des allergènes est disponible sur demande.
N'hésitez pas à nous faire part de vos particularités alimentaires,
notre chef se fera un plaisir d'adapter votre menu.

« Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité. »



LES VINS BLANCS

	37.5 cl	75 cl
Chignin « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2016	18.00	27.00
Apremont « Monfarina » - Domaine Giachino, 2015		35.00
Crepy « Nature de Chasselas » - Domaine Mercier, 2016	25.00	41.00
Chablis – Domaine de la Mandelière, 2015		45.00
IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon » - Olivier Pithon, 2015		38.00
Sancerre « Terroirs » - Sylvain Bailly, 2015		48.00
Crozes-Hermitage « Les Terres Blanches » - Domaine Belle, 2015	29.00	55.00
Côtes de Provence « Blanc de Léoube » - Château Léoube, 2015		67.00
Beaujolais « Blanc » - Cédric Vincent, 2013		39.00
Arbois-Pupillin « Melon à queue rouge » - Domaine de la Pinte, 2014		69.00

LES VINS ROUGES

	37.5 cl	75 cl
Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2016	24.00	39.00
Vin de Savoie Persan « Cuvée Prestige » - Domaine Vullien, 2015		56.00
Mercurey 1 ^{er} Cru « Clos des Myglands » - Domaine de la Framboisière, 2015	51.00	83.00
Bourgogne « Couvent des Jacobains » - Maison Louis Jadot, 2014		39.00
Côtes du Roussillon « Le Sarda » - Domaine Sarda Malet, 2013		41.00
Chinon « Le Temps des Cerises » - Domaine de la Noblaie, 2016		47.00
Côtes du Rhône « Les Forots » - Domaine Colombo, 2015		45.00
Côtes de Provence « Première » - Domaine Figuière, 2015		55.00
Haut-Médoc – Château Sénéjac, 2011		64.00
Alsace Pinot Noir « Les 2 Cerfs » - Dopff au Moulin, 2015		39.00

LES VINS ROSÉS

	75 cl
Vin de Savoie « Gamay Terre Natale » - Domaine St Romain, 2016	37.00
Côtes de Provence « Jadis » - Château Grand Boise, 2014	64.00
Pic-Saint-Loup – Domaine de la Roque, 2016	38.00
Côtes du Rhône « Il était une fois » - Domaine Art Mas, 2016	30.00
Côtes de Provence « Magali » - Domaine Figuière, 2016	36.00

LES CHAMPAGNES BRUTS

	37.5 cl	75 cl
Veuve Clicquot Ponsardin, NM	55.00	81.00
Duval-Leroy « Fleur de Champagne », NM		105.00
Le Brun de Neuville « Les Trésoms », NM		69.00

LES CHAMPAGNES ROSÉS

	37.5 cl	75 cl
Taittinger, NM		134.00
Veuve Clicquot Ponsardin, NM	69.00	135.00
Duval-Leroy « Rosé Prestige », NM		139.00



Restaurant LA COUPOLE

Toute l'équipe des TRÉSOMS est heureuse
De vous recevoir pour un moment
De détente et de convivialité
Dans sa brasserie LA COUPOLE.

Notre restaurant gastronomique LA ROTONDE
Est ouvert tous les jours en été
De 19h00 à 22h00

N'hésitez pas à demander des informations à la réception.

Ouverture
Au déjeuner en Août
Au dîner de 19h00 à 22h00



Restaurant LA COUPOLE

Toute l'équipe des TRÉSOMS est heureuse
De vous recevoir pour un moment
De détente et de convivialité
Dans sa brasserie LA COUPOLE.

Notre restaurant gastronomique LA ROTONDE
Est ouvert tous les jours en été
De 19h00 à 22h00

N'hésitez pas à demander des informations à la réception.

Ouverture
Au déjeuner en Août
Au dîner de 19h00 à 22h00

LES APERITIFS

Ricard	4 cl	6.00
Whiskey Red Label	4 cl	8.00
Martini Blanc	6 cl	7.00
Martini Rouge	6 cl	7.00
Porto Ruby	6 cl	9.00
Kir	12 cl	7.00
Cocktail Trésoms	15 cl	17.00

LES BIERES

Mont Blanc Blonde	33 cl	9.00
Mont Blanc Blanche	33 cl	9.00
Pression (Affligem ou Heineken)	33 cl	7.00
	50 cl	10.00
Pelforth Brune	33 cl	7.00

LES COCKTAILS

Americano	15.00
Apérol	15.00
Gin Tonic	15.00
Piña Colada	15.00

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Colomb Spécial	9.00
Virgin Piña Colada	9.00

LES SOFTS

Schweppes	25 cl	6.00
Limonade	25 cl	6.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	25 cl	6.00
Ice Tea	25 cl	6.00
Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas, tomate)	20 cl	6.00
Sirop à l'eau		4.00

LES EAUX

Evian, Badoit	50 cl	5.00
Evian, Badoit	100 cl	6.50

LES ACCORDS METS & VINS AU VERRE T

LES BLANCS

Chignin « Vieilles Vignes » - A & M Quénard (<i>La Salade Caesar, Effeuillé de cabillaud</i>)	10 cl	6.00
Anjou – « Blanc en Chenin » - Domaine Ogereau (<i>Foie gras, Linguines</i>)		7.00
Vin de Savoie Apremont « Lisa » - Jean-Claude Masson (<i>Tempura de légumes, Planche de charcuterie et fromages, Ardoise de fromages, Sashimis</i>)		8.00
Vacqueyras « Minéral » - Montirius (<i>Velouté de potimarron, Œufs brouillés, Burger de la mer</i>)		10.00

LES ROUGES

Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - A&M Quénard (<i>Tartare de Bœuf</i>)		8.00
Vin de Savoie Persan « Cuvée Prestige » Philippe Grisard (<i>Tartate de Bœuf</i>)		8.00
Gaillac – « Le Duras » - Domaine Plageolles (<i>Souris d'agneau</i>)		9.00
Haut-Medoc – Château Senéjac (<i>Onglet de bœuf</i>)		12.00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Thé et Infusion	4.00
Chocolat Chaud	6.00
Cappuccino	7.00