

PLANCHES A PARTAGER

Dips et ses sauces	18.00
Planche de fromages des Savoies	9.90
Planche de charcuterie de notre région	18.00

POUR COMMENCER

Fine crème de Petit Pois, menthe et Sérac	11.90
Œuf Bio poché, escargot, jus à l'ail des ours	13.90
Tataki de thon au millet, moutarde violette et mesclun	13.90
Salade « Caesar »	12.90

NOS PLATS

Souris d'agneau confite, Polenta crémeuse et Piquillos	24.90
Linguines sautées aux Gambas, ananas et passion	19.90
Tartare de bœuf taillé au couteau façon thaï	21.90
Saumon rôti, carotte et gingembre	21.90
Foie gras poêlé, asperges vertes et pignons de pin	26.90
Burger du lac d'Annecy	22.90

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

NOS GOURMANDISES

Panna Cotta Vanille de la Réunion, gelée de fraise et meringue fondante	9.90
Charlotte aux framboises	9.90
Mousse au chocolat noir, crumble cacao	9.90
Salade d'ananas et Curaçao, Espuma et Piña colada	9.90
Café Gourmand	9.90

NOS MENUS

NOTRE MENU – CARTE

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

Fine crème de Petit Pois, menthe et Sérac

Ou

L'entrée de saison

• • • •

Saumon rôti, carotte et gingembre

Ou

Le plat de saison

• • • •

Panna Cotta Vanille de la Réunion, gelée de fraise et meringue fondante

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, 2016		35.00
Bordeaux « Les Pins Francs », Jean Faux, 2015		45.00
Pouilly-Fuissé Pierre Vessignaud, 2015	59.00 (50 cl)	78.00
IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon » - Olivier Pithon, 2015		38.00
Corbières « Les Jumelles » - Château de Luc, 2016	26.00 (50 cl)	36.00
Muscadet Sèvre et Maine, Domaine La Bretonnière, 2012		43.00
Provence « Blanc de Léoube » - Château Léoube 2015	43.00	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, 2014		83.00
Corbières « Les Jumelles » - Château de Luc, 2016	26.00 (50 cl)	36.00
Lirac – Domaine Mont Redon 2014		48.00
Côtes du Duras « La Pie Colette » - Mouthes-le-Bihan, 2016		35.00
Chinon « Le Temps des Cerises » - Domaine de la Noblaie, 2016	26.00	47.00
Arbois Poulsard – Domaine de la Pinte 2003		41.00
Côtes de Provence « Première » - Domaine Figuière, 2015		55.00
Haut-Médoc – Château Sénéjac, 2014		64.00

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
Rosé de Loire 2016, Domaine Bois de Brinçon		31.00
Côtes du Rhône « Il était une fois » - Domaine Art Mas, 2016		30.00
« Oh by Aumérade », IGP Var, 2017		35.00

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

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.

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

Ouverture
Au déjeuner en Août
Au dîner de 19h00 à 21h30



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.

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

Ouverture
Au déjeuner en Août
Au dîner de 19h00 à 21h30

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

10 cl

LES BLANCS

Chignin « Vieilles Vignes » - A & M Quénard 6.00
(*Salade Caesar, Fromages, Crème de petits pois, Œuf Poché, Linguines, Foie Gras*)

Rousette de Savoie Marestel – Domaine St-Romain 8.00
(*Tataki de thon, Salade Caesar, Saumon rôti, Burger de la mer*)

LES ROUGES

Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - A&M Quénard 8.00
(*Tartare de Bœuf, Planche de charcuteries*)

Haut-Medoc – Château Senéjac 12.00
(*Souris d'Agneau*)

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Thé et Infusion	4.00
Chocolat Chaud	
6.00	
Cappuccino	7.00