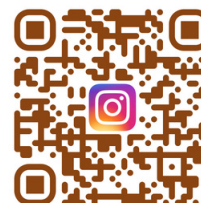




# Bienvenue



Suivez-nous !



---

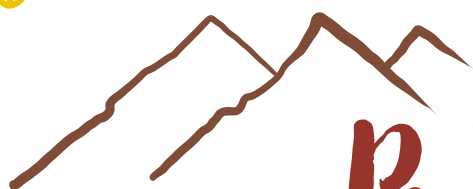
**HÔTEL DE LA POSTE**

396 RUE DES GRANDES ALPES

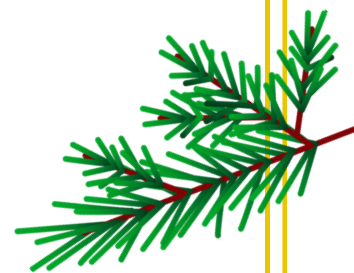
73450 VALLOIRE

---





# Pour grignoter



<b>Saucisson sec de Savoie au beaufort</b> (200g minimum)	9€
<b>Panier de frites maison</b>	5€
<b>Panier de Potato Pops</b>	5€
<b>Planche montagnarde</b> (2-3 personnes) Beaufort, 1/2 saucisson, terrine, tapenade maison, cornichons	18€
<b>Maxi montagnarde</b> (5-6 personnes) Beaufort, saucisson, terrine, tapenade maison, cornichons	24€
<b>Planche tex-mex</b> (2-3 personnes) Camembert pané, aile de poulet, oignon rings	16€
<b>Planche de la mer</b> (2-3 personnes) Beignet de calamars, saumon fumé (maison), beignet de crevette	16€

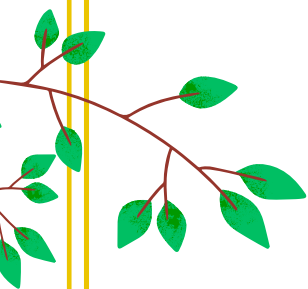
---

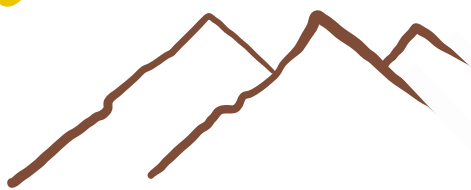
## Gauffres

5€

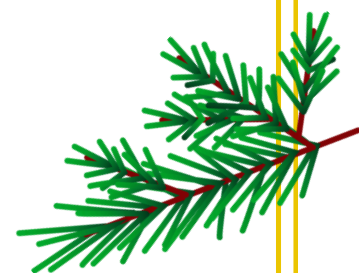
Sucre, Nutella, miel, caramel beurre salé,  
confiture (fraise, orange ou myrtille)

Taxes et services inclus





# Entrées



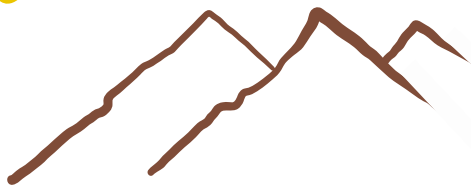
<b>Potage de légumes</b>	8€
<b>Carpaccio de boeuf</b> De Rond de Gîte taillé à la minute	14€
<b>Douzaine d'escargots au beurre persillé</b> Selon la recette de la grand-mère	16€
<b>Saumon fumé</b> Par le chef, au bois de Hêtre	16€
<b>Foie gras maison</b> Servi avec confis d'oignon et pain d'épices	16€
<b>Terrine de Savoie aux cèpes</b>	10€

# Grandes salades

<b>Salade de Reblochon</b>	16€
Salade, tomate, tartines grillées de Reblochon, lardons, pignons de pin	
<b>Salade de chèvre chaud</b>	16€
Salade, tomate, tartines grillées chèvre et miel, lardons, pignons de pin	
<b>Salade Cornafond</b>	16€
Salade, tomate, oeuf dur, jambon cru, fromage râpé, pignons de pin	
<b>Salade de saumon fumé</b>	16€
Salade, tomate, saumon fumé par le chef, feta, pain toasté, pignons de pin	

Taxes et services inclus





# Viandes



Servies avec légumes et frites maison

**Entrecôte de boeuf** (300g minimum) 27€

“Le boucher du chef” maturée 15 jours

Servie avec sauce maison au choix : poivre, cèpes ou roquefort

**Escalope de dinde savoyarde** (130g minimum) 25€

Escalope de dinde gratinée en cassolette avec jambon blanc, oeuf, fromage rapé et crème fraîche

**Travers de porc** (300g minimum) 25€

Servis avec sauce barbecue

**Magret de canard** (280g minimum) 26€

Magret “Rougié sélection”

Servi avec sauce maison au choix : poivre, cèpes ou roquefort

**Côte de boeuf** (1kg min pour deux personnes min) 35€/pers

Servi avec sauce maison au choix : poivre, cèpes ou roquefort

## Omelettes

**Omelette nature** 13€

**Omelette garnie au fromage** 13€

## Pâtes

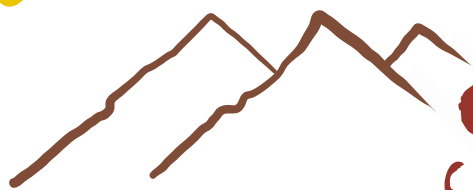
**Spaghetti carbonara** 14€

**Spaghetti au pesto** 14€

**Spaghetti bolognaise** 14€

Taxes et services inclus





# Spécialités Savoyardes



Nous faisons toutes les spécialités pour une personne



## **Fondue Savoyarde**

Comté et Beaufort, servie avec salade

22€

## **Fondue Valloirinche**

Comté et Beaufort, servie avec salade et charcuterie

25€

## **Fondue 3 fromages**

Comté, Beaufort et bleu d'Auvergne, servie avec salade et charcuterie

27€

## **Fondue aux cèpes**

Comté, Beaufort et cèpes, servie avec salade et charcuterie

27€

## **Tartiflette avec ou sans lardons**

Pommes de terre, Reblochon, oignon et crème fraîche, servie avec salade et charcuterie

25€

## **Croziflette avec ou sans lardons**

Mélange de crozets, Reblochon, oignon et crème fraîche, servie avec salade et charcuterie

25€

## **Raclette fumée**

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

27€

## **Cassolette de Reblochon**

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

25€

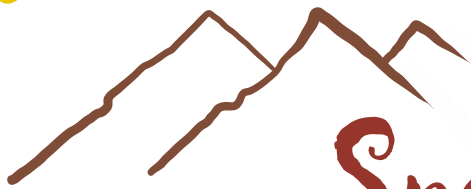
## **Cassolette de Moelleux du Revard**

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

26€

Taxes et services inclus





# Spécialités à la viande



Nous faisons toutes les spécialités pour une personne



Servies avec frites maison et sauces

## Fondue Bourguignonne

26€

Boeuf (coeur de tende de tranche)

## Fondue Bressane

25€

Dinde

## Fondue Mixte

26€

Boeuf (coeur de tende de tranche) et dinde

# Menu enfant

12€

**Jambon blanc**

ou

**Steak haché**

ou

**Nuggets de filet de poulet**



**Frites**

ou

**Spaghetti au beurre**

ou

**Légumes du jour**

+ **Yaourt**

+ **2 boules de glace**

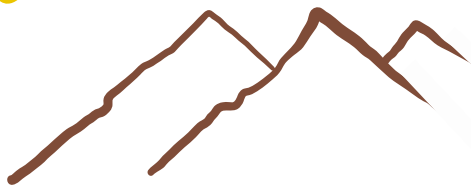
+ **Une boisson sans alcool :**

Soda, jus de fruit, sirop ou diabololo

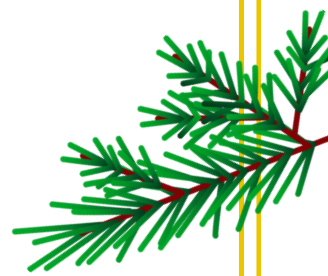


Taxes et services inclus





# Fromages



## **Fromage blanc**

6€

Au coulis de framboise maison, crème, miel ou sucre

## **Assortiment de fromages de Savoie**

7€

Tomme, Abondance et Reblochon

# Desserts maison

## **Crème brûlée**

10€

Parfum selon l'humeur du chef

## **Moelleux au chocolat en cassolette**

10€

Coeur coulant, servi avec une boule de glace vanille

## **Nougat glacé**

10€

## **Gratin de fruits en cassolette**

10€

Fruits au choix : poire, framboise ou myrtille

## **Café ou thé gourmand**

10€

Assortiment de dessert accompagné d'un café ou d'un thé

## **Digestif gourmand**

12€

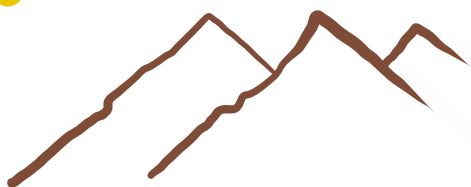
Assortiment de dessert accompagné d'un digestif au choix

## **Dessert du jour**

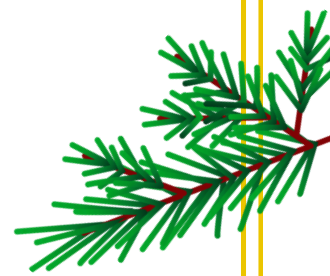
6€

Taxes et services inclus





# Glaces



## PARFUMS :

### Glaces

Vanille, chocolat, café, praliné, rhum-raisin, pistache, noix de coco, caramel beurre salé, Chartreuse, génépi

### Sorbets

Fraise, framboise, myrtille, citron

1 boule : 3€  
2 boules : 4€  
3 boules : 5€  
Chantilly : 1€  
Milkshake : 6€

## COUPES GLACÉES :

### Poire Belle Hélène

Glace vanille, sauce chocolat, poire, chantilly

### Pêche Melba

Glace vanille, coulis de framboise maison, pêche, chantilly

### Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

### Iles

Glace noix de coco, sauce chocolat, chantilly

### Chocolat liégeois

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

### Café liégeois

Glace café, sauce café, chantilly

### Ardéchoise

Glace vanille, crème de marron, chantilly

8€

## COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES :

10€

### Colonel

Sorbet citron, vodka (4cl)

### Dolce Vita

Sorbet citron, limoncello (4cl)

### Génépi

Glace génépi, génépi (4cl)

### Chartreuse

Glace Chartreuse, Chartreuse (4cl)

Taxes et services inclus





# Carte des vins



## VINS BLANCS :

<b>Chardonnay - Colombard</b>	<b>13cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
IGP Côtes de Gascogne	4€	6€	12€
Vin vif et sec			

-----  
**37,5cl**      **75cl**

### ○ ALSACE

#### **Gewurztraminer**

AOC Alsace - Domaine Kuentz - Bas  
Vin ample, aromatique et plutôt moelleux

32€

### ○ BOURGOGNE

#### **Montagny**

AOP Millebuis - Les vigneronns de Buxy  
Vin tendre et expressif

40€

### ○ SAVOIE

#### **Apremont "Prestige"**

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur  
Vin fruité, légèrement acidulé

13€

25€

#### **Chignin Bergeron "Les Divolettes"**

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur  
Vin fruité, légèrement acidulé

16€

30€

### ○ SUD OUEST

#### **Chambre d'Amour**

IGP Côtes de Gascogne - Lionel Osmin & Cie  
Vin fruité (passion et agrumes), moelleux et liquoreux

25€

### ○ VINS DU MONDE

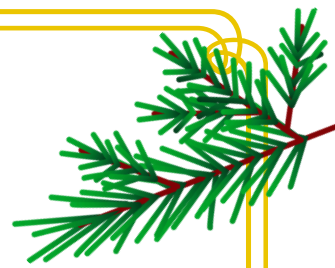
#### **Pinot Grigio (Italie)**

IGP Italie terre siciliane  
Vin souple et tendre, d'agréable suavité

25€

Taxes et services inclus





## VINS ROUGES :

<b>Merlot - Bordeaux</b>	<b>13cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
IGP Pays d'Oc - Domaine St Firmin	4€	6€	12€
Vin doux et rond en bouche			

---

○ **BOURGOGNE** **37,5cl** **75cl**

### **Pinot noir**

AOP Bourgogne - Vignerons de Buxy			42€
Vin profond et tannique aux notes de fruits rouges			

○ **LANGUEDOC**

### **Grès de Montpellier**

AOP, Château d'Assas			35€
Vin souple et gourmand en bouche, avec une belle rondeur.			

○ **SAVOIE**

### **Gamay**

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur			20€
Vin peu tannique, légèrement acidulé			

### **Mondeuse cru "Arbin"**

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur	15€		28€
Vin frais, arôme de fruits rouges et épices			

### **Pinot "Jeannine"**

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur			28€
Vin rond en bouche, délicat et souple			

○ **VALLÉE DU RHÔNE**

### **Clan des Loups**

AOP Côte du Rhône - Cellier des chartreux			25€
Vin frais, arômes de fruits rouges et épicé			

### **Croze Hermitage "Chante Passo"**

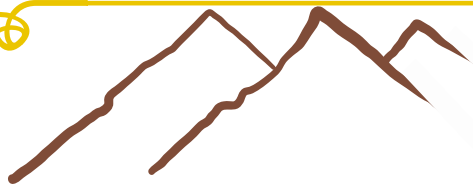
AOP Croze Hermitage - Cave de Tain			40€
Vin soyeux et élégant, arôme de fruit noir et d'épices			

### **Saint Joseph**

AOC Vallée du Rhône - Domaine Mortier			50€
Vin aux arômes intenses de fruits et d'épices			

Taxes et services inclus





## ○ VINS DU MONDE

75cl

### **Finca la Nina (Argentine)**

25€

Vin fruité, arôme intense de cerise et de prune mûre.

### **El Grano (Chili)**

25€

Vin puissant et charpenté, arômes fruits noirs comme la mûre, le chocolat et les épices

## **VINS ROSÉS :**

13cl

25cl

50cl

### **IGP Méditerranée**

4€

6€

12€

Maitres vignerons Presqu'île de Saint Tropez

Vin vif et sec

## ○ PROVENCE

37,5cl

75cl

### **Kairos**

18€

IGP Méditerranée - Château du Rouët

Vin vif, très aromatique et rond en bouche

### **Roseblood**

29€

AOP Coteaux Varois - Château d'Estoublon

Vin frais et expressif aux notes de grenade et d'abricot

## ○ SAVOIE

50cl

75cl

### **Gamay**

13€

20€

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin léger et frais aux arômes floraux

## **LES VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES :**

12cl

75cl

### **Prosecco**

4€

25€

Vin italien pétillant

### **Champagne Ambassadeur brut**

60€

Domaine Gremillet

Champagne fruité, frais et équilibré

Taxes et services inclus





# Nos boissons

## Boissons non alcoolisées



### BOISSONS FRAICHES

**Sirops** (25cl) : 2€

Menthe, cassis, citron, pêche, anis, fraise, orange, grenadine, orgeat

Citronnade maison 3€

Thé glacé maison 3€

**Sodas** (25cl) : 3€

Limonade, Diabolo

**Sodas** (33 cl) : 3,50€

Coca-cola, coca-cola zéro, Fuztea (25cl), Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Perrier Orangina (25cl),

**Jus de fruit** granini (25cl) : 3€

Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate

**Jus de fruit** supérieur (25cl) : 5€

Fraise, pêche de vigne

### BOISSONS CHAUDES

**Cafés :**

Expresso/Décaféiné 1,5€

Double Expresso 3€

Allongé 2€

Capuccino 4€

**Chocolats :**

Chocolat Chaud 4€

Chocolat Viennois 5€

**Thés :**

Vert, vert-menthe, noir, noir-citron 3€

**Infusions :**

Verveine, Verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, alpages camomille, fruits rouges 3€

**Eaux minérales :**

Evian 1l 5€

Demi Evian 50cl 4€

**Eaux pétillantes :**

San Pellegrino 1l 5€

Demi San Pellegrino 50cl 4€



# Nos boissons

## Boissons alcoolisées



### BIÈRES

<b>Pressions</b>	25cl	50cl
Paulaner blonde	3,5€	6,5€
Avalanche (blanche)	4€	7€
Matchut (IPA)	5€	9€
Leffe	5€	9€
Monaco	3,5€	6,5€
Panaché	3,5€	6,5€
Picon bière	5€	9€

### Bouteilles (33cl)

Desperados	5€
Mont Blanc (verte /bleue)	5€
Bière sans alcool	3,5€

### BOISSONS CHAUDES

Vin chaud (25cl)	4€
Grog (25cl)	6€
Irish Coffee (4cl)	6€
Italian Coffee (4cl)	6€
Café Musette (4cl)	6€

### Les alcools supérieurs (4cl)

Hendricks (gin)	10€
Lagavuline (whisky)	12€
Zacapa (rhum)	12€

### Les apéritifs (4cl) 4€

Americano, Campari, Cinzano rouge, Martini rouge et blanc, Muscat, Pastis, Pernod blanc, Ricard, Suédois, Suze

### Les kirs (12cl) 5€

cassis, framboise, mûre, myrtille, pêche

### kir pétillant (12cl) 6€

### Les digestifs (4cl) 6€

Armagnac, Baileys, Calvados, Chartreuse, Cognac, Get 27, Cointreau, Grand Marnier, Génépi, Jagermeister, Malibu, Marc de Savoie, Mirabelle, Poire Williams, Shaaz, Tequila

### Autres (4cl) 6€

Vodka, Gin, Rhum, Whisky

### Alcool + soda/jus de fruit 7€

### Shooter (2cl) 3€

Taxes et services inclus



# Nos cocktails



## LES COCKTAILS CLASSIQUES 33 CL

10,5€

### Mojito

Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum blanc (4cl), eau gazeuse

### Moscow Mule

Vodka (4cl), ginger beer, jus de citron vert

### Pina Colada

Rhum blanc (4cl), rhum ambré (2cl), jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

### Ti Punch

Rhum blanc (6cl), sucre de canne, citron vert

### Caïpirinha

Cachaça (6cl), citron vert, sucre de canne

### Paloma

Tequila (4cl), sucre de canne, jus de pamplemousse, jus de citron vert

### Tequila Sunrise

Tequila (4cl), jus d'orange, sirop de grenadine

### Gin Fizz

Gin (4cl), jus de citron jaune, sirop de canne, eau gazeuse

### Sex on the beach

Vodka (4cl), liqueur de pêche (2cl), jus d'ananas, jus de cranberry

### Blue Lagoon

Vodka (4cl), curaçao (2cl), jus de citron jaune

### Margarita

Tequila (4cl), cointreau (2cl), jus de citron vert

### Cosmopolitain

Vodka (4cl), cointreau (1,5cl), jus de cranberry, jus de citron vert

### 15-18

Liqueur de café (4cl), jus de citron vert, tonic

## COCKTAILS SUPÉRIEURS 33 CL

13€

### French Martini

Vodka (4cl), liqueur de framboise Chambord (1,5cl), jus d'ananas

### Felicita

Liqueur de bergamotte Italicus (4cl), jus de pamplemousse

Taxes et services inclus





# Nos Spritzs



## Apérol Spritz

Apérol (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse



## Hugo Spritz

Liqueur de sureau (4cl), Prosecco (6cl), eau gazeuse, menthe, citron vert

## Lemon Spritz

Limoncello (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse

## Passion Spritz

Liqueur de fruit de la passion (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse

## Coco Spritz

Liqueur de fruit de la passion (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse

## Samba Spritz

Açai (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse

## Pampel Spritz

Liqueur de fruit de la passion (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse



---

## SPRITZ SUPÉRIEUR 33 CL

13€

## Italicus Spritz

Liqueur de bergamotte Italicus (4cl), Prosecco (6cl), eau gazeuse

Taxes et services inclus





# Nos douceurs



## LES MOCKTAILS 25 CL

8€

### **Cendrillon**

Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert

### **Fruit Punch**

Jus d'orange, jus de citron jaune, jus d'ananas, sirop de grenadine

### **Virgin mojito**

Menthe, citron vert, eau gazeuse

### **Virgin Spritz**

SPRZ n°1, eau gazeuse

### **Vendetta**

Jus d'orange, sirop d'orgeat, sirop de fraise

### **Virgin Pina Colada**

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne

### **Bora Bora**

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de grenadine, jus de citron jaune

---

## LES SMOOTHIES 25 CL

7€

### **Fresh**

Fraise, orange, mangue

### **Exotic**

Mangue, ananas, fruit de la passion

### **Coco mango**

Mangue, fraise, noix de coco

### **Boost**

Orange, mangue, carotte, citron vert, gingembre

### **Ultraviolet**

Fraise, banane, myrtille

Taxes et services inclus

