



MENU

de la BASTILLE



Les Salades

La Salade Savoyarde	17,00
(Raclette fondue sur lit de pommes de terre, lardon grillé, tomate, œuf dur, crouton, salade verte)	
La Salade Chèvre Chaud	18,00
(Crottin de chèvre, miel, thym, tomate, œuf dur, noix, salade verte)	
La Salade des Aravis	18,00
(Reblochon pané, jambon Speck Alto Adige IGP, tomate, œuf dur, salade verte)	
La Salade César	20,00
(aiguillette de poulet panée, œuf dur, tomate cerise, copeaux de parmesan, crouton, sauce césar de la maison, salade verte)	

Les Burgers

Le Burger à Raoul	21,00
(pain du boulanger, steak du boucher 180g, raclette fondu, oignon rouge, rösti de pomme de terre, sauce tartare, salade, tomate, servi avec frite et salade verte)	
Le Burger Savoyard	21,00
(pain du boulanger, steak du boucher 180g, sauce Reblochon, tranche de lard grillé, oignon confit, salade, tomate, servi avec frite et salade verte)	

Les Poissons

Fish and chips	19,00
(filet de cabillaud, sauce tartare, servi avec frite et salade verte)	
Filet de perche de lac	23,00
(poisson frit, servi avec frite et salade verte)	

Les Viandes

Diot aux vin blanc	19,00
(saucisse savoyarde, servi avec crozet ou gratin dauphinois ou polente)	
Tartare de Bœuf à l'italienne	23,00
(servi avec frite et salade verte)	
Souris d'agneau confite	25,00
(servie avec crozet ou gratin dauphinois ou polente)	
Faux-filet 250g	23,00
(servi avec un accompagnement et une sauce maison au choix, salade verte)	
Entrecôte du boucher 300g	27,00
(servie avec un accompagnement et une sauce maison au choix, salade verte)	
Pièce du boucher (selon arrivage et seulement le midi)	prix sur l'ardoise
(servie avec frite et salade verte)	

Accompagnements au choix : frite, crozet, gratin dauphinois, polente, ou légume du jour

Sauces maisons au choix : forestière, Reblochon, beurre maître d'hôtel, ou poivre

Les Fondues minimum 2 pers

La Savoyarde traditionnelle (mélange de trois fromages)	23,00/pers.
La Savoyarde aux Cèpes (cèpes, mélange de trois fromages)	26,00/pers.
La Savoyarde aux Trompettes de la mort (trompettes de la mort, mélange de trois fromages)	28,00/pers.
Supplément pomme de terre et Assortiment de Charcuterie des Alpes (pour 2 personnes)	12,00

Les Raclettes minimum 2 pers

Servie avec pomme de terre, salade verte, et Assortiment de Charcuterie des Alpes

La Traditionnelle au Lait Cru (origine Haute-Savoie)	25,00/pers.
La Fumée (Brézain origine Haute-Savoie)	27,00/pers.

Les Spécialités Savoyardes

L'Escalope Savoyarde (Blanc de poulet, tranche de lard grillé, crème fraîche, Reblochon, ail, servi avec des frites)	20,00
La Tartiflette Savoyarde végétarienne (Reblochon Fermier AOP, pomme de terre, oignons, crème fraîche, servie avec salade verte)	18,00
La Tartiflette Savoyarde (Reblochon Fermier AOP, pomme de terre, oignons, lardons, crème fraîche, servie avec salade verte)	21,00
La Croziflette Savoyarde (Reblochon Fermier AOP, crozets savoyards, oignons, lardons, crème fraîche, servie avec salade verte)	21,00
La Reblochonnade (Reblochon 250g fondu au four, arrosée de vin blanc de Savoie, servie avec pomme de terre, Assortiment de Charcuterie des Alpes, et salade verte)	23,00
Le Berthoud (Abondance AOP fondu au four, arrosé au madère et au vin blanc de Savoie, servi avec pomme de terre, Assortiment de Charcuterie des Alpes, et salade verte)	24,00
La Matouille (Tome des Bauges AOP fondu au four, arrosée de vin blanc de Savoie, servie avec pomme de terre, Assortiment de Charcuterie des Alpes, et salade verte)	25,00

Menu enfant jusqu'à 10 ans

Fish and chips (filet de colin, servie avec frite et salade verte)	13,00
Aiguillette de poulet pané aux Corn Flakes (servie avec frite et salade verte)	13,00
Servi avec glace 1 boule et 1 sirop à l'eau	



Salads

Salad from Savoie	17.00
(melted Raclette cheese, potato, grilled bacon lardon, tomato, boiled egg, crouton bread, lettuce)	
Salad with warm goat cheese	18.00
(Crottin goat cheese, honey, thyme, tomato, boiled egg, walnut, lettuce)	
Salad from the Aravis massif	18.00
(fried Reblochon cheese, Speck Alto Adige IGP ham, tomato, boiled egg, lettuce)	
Caesar Salad	20.00
(chicken breast, boiled egg, cherry tomato, Parmesan, crouton bread, homemade Caesar dressing, lettuce)	

Burgers

Raoul's Burger	21.00
(freshly baked bun, 180g prime beef patty, melted Raclette cheese, red onion, rösti sautéed potato, tartar sauce, lettuce, tomato, served with fries and salad)	
Burger from Savoie	21.00
(freshly baked bun, 180g prime beef patty, Reblochon cheese sauce, grilled bacon, marinated onion, lettuce, tomato, served with fries and salad)	

Fish

Fish and chips	19.00
(battered cod fillet, tartar sauce, served with fries and salad)	
Lake Perch fillet	23.00
(fried fish, served with fries and salad)	

Meat

Diot in white wine	19.00
(Savoie sausages, served with "crozet" buckwheat pasta or potato gratin dauphinois or polenta)	
Italian beef tartare	23.00
(served with fries and salad)	
Marinated braised lamb shanks	25.00
(served with "crozet" buckwheat pasta or potato gratin dauphinois or polenta)	
250g Striploin steak	23.00
(choose a side dish and a homemade sauce, served with salad)	
300g Entrecôte Ribeye steak	27.00
(choose a side dish and a homemade sauce, served with salad)	
Butcher's cut (depending on availability and only for lunch)	price on demand
(served with fries and salad)	

Side dishes: fries, "crozet" buckwheat pasta, potato gratin dauphinois, polenta, or vegetables

Homemade sauce: mushroom, Reblochon cheese, Maître d'Hôtel butter, pepper



Fondues minimum for 2 persons

Traditional fondue from Savoie (mix of three cheeses)	23.00/pers.
Traditional fondue with porcini mushroom (porcini mushroom, mix of three cheeses)	26.00/pers.
Traditional fondue with black trumpet mushroom (black trumpet mushroom, mix of three cheeses)	28.00/pers.
Add potato and cold cuts from the Alps mountain (for 2 persons)	12.00

Raclettes minimum for 2 persons

Served with potato, salad and cold cuts from the Alps mountain

Farm Raclette with unpasteurised milk (from Haute-Savoie)	25.00/pers.
Smoked Raclette with unpasteurised milk (from Haute-Savoie)	27.00/pers.

Specialities from Savoie

Schnitzel from Savoie (chicken breasts, grilled bacon lardon, double cream, Reblochon cheese, garlic, served with fries)	20.00
Tartiflette from Savoie vegetarian (Reblochon Fermier AOP cheese, potato, onions, double cream, served with salad)	18.00
Tartiflette from Savoie (Reblochon Fermier AOP cheese, potato, onions, bacon lardons, double cream, served with salad)	21.00
Croziflette from Savoie (Reblochon Fermier AOP cheese, "crozet" buckwheat pasta typical from Savoie, onions, bacon lardons, double cream, served with salad)	21.00
Reblochonnade (Reblochon 250g melted in the oven, white wine from Savoie, served with potato, cold cuts from the Alps mountain, and salad)	23.00
Berthoud (Abondance AOP cheese melted in the oven, Madeira and white wine from Savoie, served with potato, cold cuts from the Alps mountain, and salad)	24.00
Matouille (Tome des Bauges AOP cheese melted in the oven, white wine from Savoie, served with potato, cold cuts from the Alps mountain, and salad)	25.00

kids menu till 10 year old

Fish and chips (hake fillet served with fries and salad)	13.00
Cornflake-Crusted Chicken (served with fries and salad)	13.00
Includes 1 single ice cream and 1 fruit syrup	

CARTE DES VINS



Verres et Pichets

	15cl	25cl	50cl
Vin de Savoie, Jacquère (blanc)	4,00	7,00	12,00
Vallée du Rhône, Ventoux AOC (rouge)	4,00	7,00	12,00
Provence, IGP Méditerranée (rosé)	4,00	7,00	12,00

Blanc

Vins de Savoie

Apremont, Domaine Jean Masson & Fils, AOP	75cl	26,00
Chardonnay, Cuvé Prestige du Domaine Jean Vullien, AOC	75cl	26,00
Chignin-Bergeron, Divolette du Domaine Jean Vullien, AOC	75cl	32,00

Vins du Sud-Ouest

Domaine Tariquet, Premières Grives, IGP Côtes de Gascogne	75cl	27,00
---	------	-------

Rosé

Vins de Savoie

Jongieux, Gamay du Domaine Jacquin & Fils, AOC	75cl	19,00
--	------	-------

Vins de Provence

Plaisir, IGP Var	75cl	19,00
Château Sainte Croix, Rose Charmeur, AOP	75cl	28,00

Vins du Languedoc-Roussillon

Villa des Anges, IGP Pays d'Oc	75cl	18,00
--------------------------------	------	-------

Pétillants

Volmen extra dry, Prosecco DOC	75cl	24,00
Méthode Ancestrale Bio, Cerdon AOC	75cl	28,00
Mumm, cuvée Cordon Rouge, Champagne AOC	75cl	69,00

CARTE DES VINS

Rouge

Vins de Savoie

Jongieux, Gamay du Domaine Jacquin & Fils, AOC	75cl	19,00
Mondeuse, St Jean la Porte du Domaine Jean Vullien, AOC	75cl	25,00
Mondeuse, Face au Fort de Philippe & Sylvain Ravier, AOC	75cl	34,00

Vins de Bordeaux

Château Pierron, Bordeaux AOC	75cl	19,00
Château Mareil, Cru Bourgeois, Médoc AOC	75cl	27,00
Château du Barrailh, Graves AOC	75cl	29,00
Réserve Mouton Cadet Baron Rothschild, Saint-Emilion AOC	75cl	49,00

Vins du Rhône

La vieille ferme, Ventoux AOC	75cl	18,00
Famille Perrin, Reserve 2019, Côtes du Rhône AOC	75cl	23,00
Domaine de la Guinrandy Bio, Côtes du Rhône AOC	75cl	24,00
Maison François-Xavier Nicolas, Cairanne AOC	75cl	28,00
Domaine Sandilaure, Vieilles Vignes, Vacqueyras AOC	75cl	34,00
Soleil Couchant, Crozes-Hermitage AOC	75cl	36,00
La Source, Saint-Joseph AOC	75cl	42,00
La Cave, Gigondas AOC	75cl	45,00

Vins du Languedoc-Roussillon

Cellier des Demoiselles, Corbières AOP	75cl	19,00
--	------	-------

Vins du Sud-Ouest

Château de Beaufort, Minervois AOP	75cl	22,00
Chevalier du Château Lagrezette, Cahors AOC	75cl	23,00

Vins de Loire

Domaine la Chevalerie, St Nicolas de Bourgueil AOC	75cl	27,00
--	------	-------

Vins de Bourgogne

La Coulevraire, Parcelles & Cie, Hautes Côtes de Beaune AOC	75cl	39,00
Clos des Loyères, Maison Clavelier & Fils, Maranges 1er Cru AOC	75cl	59,00

