



Le sanglier qui fume.

Arc 1600

Construit en 2013, nous vous accueillons dans ce chalet suspendu au-dessus de la vallée de la Tarentaise.

Tous les plats et desserts de la carte sont faits maison,
avec des produits choisis avec soins,
le tout préparé et cuisiné sur place
par une brigade de 5 cuisiniers et cuisinières menée
par le Chef Esteban Garcia.

La grosse montagne devant vous est le "Roignaix".

Les toilettes sont à droite dans l'entrée.

Le télésiège de Cachette ferme à 16h30.

Aucune perspective d'évolution pour le non couple
Olivier et Sandrine!

Prenez place, respirez, admirez,
vous êtes à 1725 mètres d'altitude.

Cheffe des Tables (enfin!) : Sandrine Kugener

Chef des Casseroles : Esteban Garcia

Cheffe des Bouteilles : Alexane Baures

Cheffe des Cartes : Lise Guizot

À L'APÉRO

Trio de saucisses 19€

*Servi chaud,
Diot et Pormonier cuits au vin blanc,
Chorizo de sanglier grillé,
moutarde à l'ancienne*

Fromages de Savoie AOP 18€

Beaufort, Tomme de Savoie et Reblochon

Tranches de magret de canard fumé 16€

Séché, fumé par nos soins

Terrine de sanglier au Génépi 18€

Chutney de myrtilles et cornichons

Chiffonnade de jambon blanc truffé 16€



LES ENTRÉES

à partager, ou pas... comme on veut !

Les Oeufs en Meurette 16€

*Oeufs pochés, lard, champignons,
sauce au vin rouge et croûtons*

Truite fumée par nos soins 23€

Beurre citronné

Foie gras aux épices, chutney de myrtilles 25€


Burrata d'hiver panée 17€

Potirons rôtis et pistaches



LES INCONTOURNABLES

La Boule Suisse 29€

*Fromages Suisses AOP, lard, œuf parfait et salade verte
(Option sans lard) *

Le Fréjolatto truffé 28€

*Frégola : pâtes torréfiées à base de blé
Jambon blanc truffé, parmesan, œuf parfait et noisettes*

La Soupe à l'oignon 19€

Servie avec une tartine gratinée

L'Onglet de Boeuf 250gr 32€

avec frites et sauce au Bleu d'Albertville

LES NOUVEAUTÉS

Le Bourguignon de sanglier 30€

Écrasé de pomme de terre et carottes

Le Demi magret de canard 31€

Purée de carottes et polenta grillée, sauce balsamique et miel

La Poitrine de cochon fermière 26€

Écrasé de pomme de terre et sauce aux cèpes

L'Omble chevalier 36€

Risotto snacké, légumes sautés et sauce curry

Les Légumes sautés 13€

Carottes, choux chinois, betteraves, échalotes, gingembre, pois gourmands



POUR LES PETITS

Moins de 10 ans

Le Diot-dwich

(Tranche de pain, sauce burger, diot et cheddar)

ou

Nuggets de poulet

Servis avec frites ou écrasé de pomme de terre

13€

Le Brownie au chocolat

4€

Boissons au verre

Coca, limonade, jus d'orange, jus de pomme

2,50€

LES DESSERTS

-Le seul moyen de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder...- Oscar Wilde

"LE ROIGNAIX" à partager 16€

*Meringue, crème montée vanille,
caramel beurre salé et fruits secs caramélisés*

Le Royal au chocolat 10€

Dacquoise, croustillant feuilletine praliné et mousse au chocolat

La Tarte aux myrtilles 10€

Crêpes Mauricette 12€

(une presque crêpe suzette !)

Crêpes garnies de crème pâtissière au Grand Marnier, flambées

L'Assortiment gourmand à partager 22€

*Roignaix, tarte myrtilles, royal au chocolat
et le dessert du jour de la cheffe pâtissière*



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FROIDES

- Coca Cola 33cl.....4,80€
- Coca Cola Zéro 33cl.....4,80€
- Orangina
- Schweppes Agrumes
- Oasis Tropical
- Ice Tea pêche 25cl.....4,50€
- Sirop à l'eau.....3,50€
- Diabolo.....4,50€
(Citron, pêche, menthe, fraise, kiwi,
grenadine, cassis, myrtille)
- Jus de fruits BIO (Le Prince)
33cl.....7,50€
(pomme, pomme-ramboise,
pomme-poire)

BOISSONS ARTISANALES ET LOCALES

- Limonade 33cl.....4,80€
- Eau Minérale Pétillante de Bonneval
75cl.....7€
33cl.....4,50€
- Eau Minérale Naturelle de Bonneval
75cl.....7€
33cl.....4,50€

BOISSONS CHAUDES

- Espresso, Déca.....2,50€
- Noisette.....2,50€
- Double Espresso.....5€
- Cappuccino.....5€
- Café Viennois.....5€
- Grand Crème.....5€
- Chocolat.....6€
- Vin Chaud.....7€
- Chocolat Viennois.....6,50€
- Xanté Pomme.....8€
- Choc Rhum.....9€
- Choc Rhum Chantilly.....9,50€
- Irish Coffee.....10€
- Thés et Infusions Damman.....4€
(Earl Grey, Vert menthe, Tisane du Berger,
Ceylan, Darjeeling, 4 fruits rouges,
Verveine menthe)



LES BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
• Luxe du Moulin (5,3%).....	4,50€	9€
• Session IPA du Moulin (4,3%).....	5€	10€
• Hout Hakker Blanche (5%).....	5€	10€
• Hout Hakker Rouge (5.9%).....	5€	10€
• 3 Monts Ambrée (7,5%).....	5€	10€
• 3 Monts Chapelle (6,5%).....	5€	10€
Blonde style Abbaye		

LES BIÈRES BOUTEILLES

- **Warsteiner sans alcool**.....7€
- **Bon secours myrtille**.....7€
- **Cidre Brut,**
Cuvée Spéciale Kerisac (5,5%).....6€

COCKTAILS

• **Gin JUNE**

(Gin Français à la Poire Royale et Cardamome)

Servi avec au choix:

Limonade, Tonic, Ginger beer.....13€

- **St Louis**.....10€

(Gin Bombay, Citron Pressé, Cointreau,

Sucre de canne, Eau Pétillante)

- **St Louise**.....10€

(Gin Bombay, Purée de Framboises, Cointreau,

Sucre de canne, Eau Pétillante)

- **Moscow Mule**.....12€

(Vodka de la Distillerie Artisanale Lagrange,

Ginger Beer)

- **Moscow Mule à la framboise**.....12€

- **Lillet Tonic (Blanc ou Rosé)**.....9€

(Apéritif à base de vin, Tonic London Essence)

- **Sangria Blanche Maison**.....8€

- **Apérol Spritz**.....10€

- **Sureau Spritz**.....10€

- **Americano**.....8€

LES ALCOOLS DE LA DISTILLERIE ARTISANALES "LA GRANGE"

• Les Gins d'exceptions servis avec un tonic London Essence

Little Bastard 46%.....13€

(Genièvre, Coriandre, Thym, Romarin, Fenouil, Citron, Orange, Bergamote, Girofle, Poivre timut, Cardamome)

Rose des Vents 42%.....13€

(Genièvre, Coriandre, Safran Alsacien, Agrumes, Bergamote, Poivre timut, Cardamome)

- **Lemon beach** (Limoncello français) 42% 2cl.....5€ 4cl.....10€
- **Le Green Washing** (Liqueur de menthe) 30% 2cl.....5€ 4cl.....10€
- **La Hop'ka Vodka** 40% 2cl.....5€ 4cl.....10€
- **L'Esprit de nos aïeux** 42% 2cl.....5€ 4cl.....10€
(Mélange de plantes des montagnes alsacienne)

APERITIFS & ALCOOLS

- Ricard 3cl.....5€
- Porto, Suze,
Martini Blanc ou Rouge 4cl.....5€
- Coupe de Champagne 12cl.....12€
- Kir 12cl.....7€
(Cassis, Framboise, Myrtille, Mûre, Pêche)
- Kir royal 12cl.....12€
- Rhum, Whisky, Vodka, Gin 4cl.....8€
- + accompagnement (coca, jus de pomme,
jus d'orange, limonade, schweppes)..... 9€
- Cardhu, Jack Daniels 4cl.....9€
- Gin Hendrick's 4cl.....12€
- Rhum Gouverneur 4cl.....12€
- Rhum Homère Clément 4cl.....18€

DIGESTIFS

- Génépi 2cl..... 4€ 4cl.....8€
- Calvados 4cl.....8€
- Cognac 4cl.....8€
- Armagnac 4cl.....8€
- Get 27 4cl.....8€
- Bailey's 4cl.....8€
- Limoncello 4cl.....10€
- Eau de Vie Framboise, Poire,
Vieille Prune 4cl8€
- Esprit de nos Aïeux 4cl10€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, dommage

COTES DU RHONE

ROUGE

- Côte Du Rhône, Village Laudun, Domaine Allegret AOP28€
- Plan de Dieu, Château Courançonne AOP32€
- Vacqueyras, Vieilles Vignes, Domaine le Colombier AOP44€
- Châteauneuf Du Pape, Vieux Terron53€
- St Joseph Les Coteaux, Domaine Durand AOP,58€
- Cornas Empreintes, Domaine Durand AOP64€
- Côte Rotie, Domaine de Rosiers AOP70€
- Saxeolum Syrah, Louis Chèze, Les Vignobles de sessuel IGP.....95€
- Magnum St Joseph Les Coteaux, Domaine Durand AOP.....110€
- Hermitage Delas, Domaine des Tourettes AOP.....110€
- Hermitage, Cuvée Emilie, Domaine Des Remizières AOP125€

BLANC

- Sixtus, Les Vignobles de Sessuel IGP49€
- Saint Joseph, Les challeys, Delas AOC.....42€
- Condrieu, Pagus Luminis, Louis Chêze AOP75€

LOIRE

ROUGE

- Sancerre, Jean Marc et Romain Pastou,
Domaine des Tayaux AOC.....39€

BEAUJOLAIS

ROUGE

- Morgon, Domaine Matray et Filles AOP.....38€
- Fleurie, Domaine Matray et Filles, AOP38€



BOURGOGNE

ROUGE

- Pinot Noir Rochebin AOP.....29€
- Reuilly Pinot Noir, Les Eynaudes AOC.....37€
- Pinot Noir, Felix AOC.....49€
- Givry, Sous la Roche, Domaine Sarrazin AOC.....60€
- Volnay, Mathieu Laboureau AOP.....72€
- Monthélie, Domaine Bouchard père et fils AOC.....81€
- Santenay 1er Cru, Clos de La Comme, P et L Borgeot AOC.....85€
- Chassagne-Montrachet, Vieilles Vignes AOC.....90€
- Gevrey Chambertin Vieilles Vignes, Domaine Humbert.....91€
- Beaune 1er Cru, Les Champs Pimont, Domaine du Prieuré AOC.....100€
- Pommard, Les Noizons, Domaine Denis Carré AOC.....102€
- Chambolle Musigny, Domaine Faiveley AOC.....113€
- Aloxe Corton, Domaine Maillard AOC.....119€
- Volnay 1er Cru, Clos des Chênes, Domaine Fontaine Gagnard AOC.....120€
- Beaune 1er Cru, Clos des Mouches, Domaine François Gaunoux AOC....125€
- Givry 1er Cru, Clos du cellier aux Moines AOC135€
- Vosne-Romanée, Domaine Confuron-Gindre AOC.....142€
- Gervrey Chambertin 1er Cru Poissenot, Domaine Humbert AOC.....184€
- Beaune 1er Cru, l'enfant Jesus, Bouchar AOC.....234€

BLANC

- Macon Village, Vin de Bourgogne AOC35€
- Chablis, Jean Marc Brocard AOC.....41€
- Saint Joseph Les Challoys, Domaine Delas, AOC.....42€
- Pouilly Fuissé, Aux vignes dessus, Domaine Bourdon AOC.....45€
- Montagny 1 er Cru Les Combes, Le cellier aux moines AOC.....91€
- Montagny 1 er Cru Buissonier, AOC.....115€
- Magnum Montagny 1 er Cru Les Combes AOC.....180€



BORDEAUX

ROUGE

- Lalande de Pomerol, Chateau Fougailles AOC39€
- Saint Emilion Grand Cru, Château Tour De Cauze AOC.....44€
- Saint Estephe, Préface Tour des Termes AOC59€
- Saint Julien, La Croix Dillanges, Château de Glana AOC65€
- Saint Julien, Château Peymartin, Cabernet Sauvignon74€
- Pessac Leognan, Les Hauts De Smith, D et F Cathiard AOC85€
- Pessac Leognan, Château Olivier Grand Cru AOC90€
- Saint Julien Connetable Domaine Talbot AOC.....92€

VINS DU SUD

ROUGE

- St Guilhem Le Desert, Domaine Beau Renard IGP30€
- Grès de Montpellier, Château L'Engarran AOP46€

BLANC

- L'été Gascon, Domaine De Pellehaut (moelleux) IGP27€



PROVENCE

ROSE

- Grain de Glace, Le rosé de l'hiver, Provence AOP.....32€
- Château Roubine, Cru Classé, Provence AOP.....42€
- Magnum Grain de Glace, Provence AOC.....65€
- Magnum Château Roubine, Cru Classé, Provence AOP.....95€

CHAMPAGNES

- Leblond-Lenoir 75cl.....75€
- Deutz Brut 75cl.....91€
- Palmer and Co, La réserve nature 75cl.....100€
- Magnum Palmer and Co Brut réserve 150cl.....140€
- Deutz blanc de blanc 75cl.....140€
- Magnum Deutz Brut 150cl.....180€



VINS AU VERRE 15cl

ROUGE

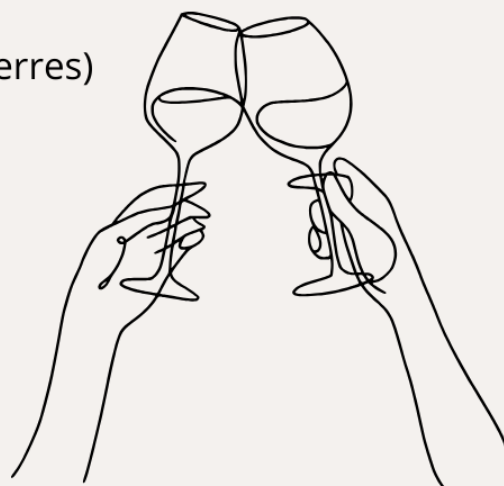
Côtes du Rhône.....7€
Vin rouge du moment (selon la cheffe des verres)

BLANC

Apremont.....7€
Roulette.....7€
Pellehaut moelleux.....7€

ROSE

Provence.....7€



SAVOIE

ROUGE

- Mondeuse les caillasses, G Bouvet AOC26€
- Pinot noir, Jean Vuillien AOP32€
- Mondeuse Arbin, Jean Vuillien AOP35€

BLANC

- Apremont Willy AOP29€
- Roussette Willy AOP34€
- Etraire Blanche, Domaine La Chancelière,37€
- Mondeuse Blanche Les avalanches, AOP.....38€
- Chignin Bergeron, Les Terrasses, AOP46€

