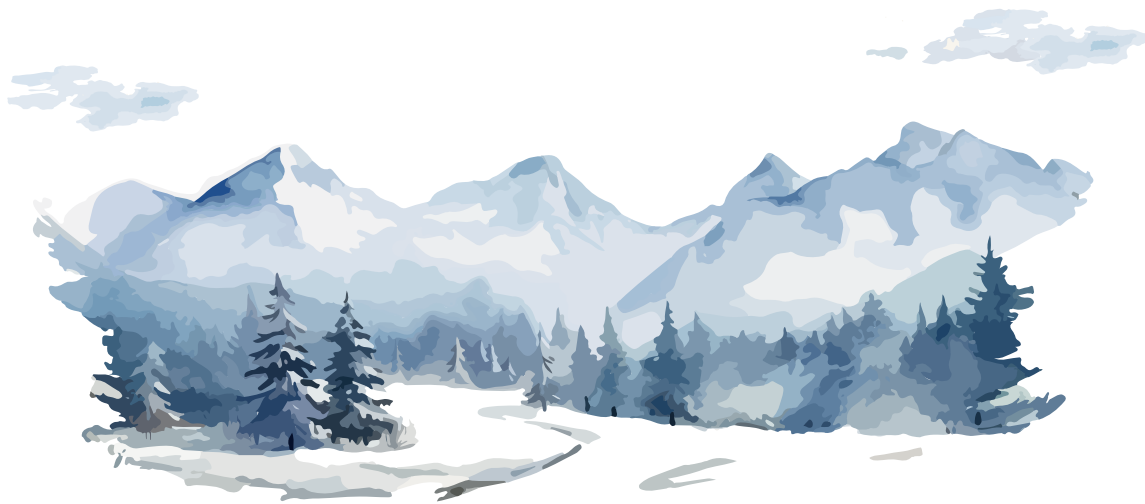


Bar - Restaurant



AU PETIT RENDEZ-VOUS



Reberty 1850 - Les Ménuires, 73440 Les Belleville

04 79 24 09 42

OUVERT TOUS LES JOURS du lundi au samedi de 8h30 à 21h30 et le dimanche de 8h30 à 15h.

Os à moëlle cuit au four, fleur de sel de Guérande et toasts (cuisson 15min minimum). 13 €
Marrow bone with flower of salt and toasts (15min cooking minimum).

Pâté croûte, cornichons et salade verte. Local paté. 14 €

Escargots au beurre persillé 6 ou 12. 7.50 € / 15 €
Snails with garlic and parsley butter, by 6 or 12.

Planchette de charcuterie 15 €
*Jambon blanc, jambon cru, coppa, rosette, saucisson de Savoie, pâté des Belleville.
 Selection of cold meats and local pate.*

Planche mixte 21 €
Jambon blanc, jambon cru, coppa, rosette, saucisson de Savoie, pâté des Belleville, reblochon, tomme de Savoie et bleu d'Alberville. Selection of cold meats, local pate and local cheese.

Planchette de saucisson de Savoie. Plate of local dried sausages. 7 €

L'assiette de Tenders 13 €
Blancs de poulet panés et sweet chili sauce. Crunchy chicken with sweet chili sauce to share.

Salade gourmande 18 €
*Mélange de salades, choux rouge, oignons blancs, œuf, gésiers confits, tomme de Savoie et croutons.
 Lettuce, red cabbage, white onions, egg, gizzards, local cheese, croutons.*

Salade de chèvre chaud 15 €
*Mélange de salades, choux rouge, oignons blancs, noix et toasts de chèvre au miel et herbes.
 Lettuce, red gabbage, white onions, nuts with goats' cheese and honey toasts.*

Salade du « Petit Rendez-Vous » 19 €
*Petit camembert rôti aux herbes, mélange de salades, choux rouge, oignons blancs, jambon cru et frites
 Steakhouse. Mini roasted camembert with herbs, lettuce, red cabbage, white onions, cured ham and chips*

Salade crunchy / Crunchy Salad 17,50 €
*Mélange de salades, choux rouge, oignons blancs, œuf, blancs de poulet panés et sweet chili sauce.
 Lettuce, red cabbage, white onions, egg, crunchy chicken whith sweet chili sauce.*

Côté SNACK

Uniquement le midi
Lunch time only

**Croque-monsieur, frites Steakhouse 15 €
et salade**

*Cheese and ham toasted sandwich
with chips and salad*

**Croque-madame, 16.50 €
frites Steakhouse et salade**

*Cheese and ham toasted sandwich
an egg on it, with chips and salad*

Assiette de frites 7 €

Chips

17 €

PLAT DU JOUR

Dish of the day (see the slate)

22 €

PLAT + DESSERT + DU JOUR

Dish + dessert + of the day

voir ardoise / see the slate

Prix nets service compris

Menu des CHAMPIONS

AVEC UNE SURPRISE

With a surprise

Steak haché frites

Minced steak with fries

Blancs de poulet panés frites

Chicken nuggets with fries

Petit plat du jour

Small dish of the day

Pot de glace vanille-fraise,

vanille-chocolat ou compote à boire bio

*Ice cream vanilla-strawberry, vanilla-chocolate
or fruit compote to drink*

BOISSON AU CHOIX :

Sirop à l'eau, Ice Tea, Coca cola,

Coca zéro, limonade ou diabolo

12 €

Menu des Champions (~12 ans)

Champions' Menu (~12 years)



Les PLATS

Pièce du boucher grillée à la plancha voir
Butchers choice cooked on a griddle ardoise

Tartare de boeuf coupé au couteau 23 €
et frites Steakhouse
Freshly chopped raw beef

Côte de cochon de la région 25 €
et sa sauce aux girolles
Pig rib with mushrooms sauce

Suprême de poulet français 22 €
et sa sauce au reblochon fermier
Chicken in a local farm cheese sauce

Andouillette 5A sauce à la moutarde 22 €
et frites Steakhouse
Andouillette 5A, mustard sauce and chips

Hamburger savoyard 19 €
Double hamburger savoyard 24 €
Veggie burger 19 €

Steak de thon mi-cuit et son pesto maison .. 24 €
Half cooked tuna

Filet de sandre et sa crème d'asperges 25 €
Pike-perch fillet with an a asparagus cream

Garnitures : Frites Steakhouse, purée du moment
ou julienne de légumes
*Garnish : Chunky chips, mash of the moment and
mixed vegetables*

Supplément double garnitures 2 €
Per additional garnish

Sauces 2,50 €
reblochon, girolles, moutarde, béarnaise.
reblochon, chanterelles, mustard, bearnaise

Les SPÉCIALITÉS Savoyardes

Tartiflette au reblochon de Savoie 20 €
*Local speciality with potatoes, bacon, onion and
local cheese «reblochon»*

Fondue savoyarde aux 3 fromages* ... 23 € / pers
3 cheeses fondue

Fondue savoyarde 26 € / pers
aux cèpes ou aux girolles*.
Cheese and mushroom fondue

La planchette de charuterie 6 € / pers
pour accompagner votre fondue
Cold meat for fondue

Raclette au lait cru* 25 € / pers
*Local speciality of melted cheese, cold meats,
potatoes and salad*

Raclette à l'ail des ours* 28 € / pers
*Local speciality of melted cheese, cold meats,
potatoes and salad*

*Spécialités savoyardes pour 2 pers. mini
Speciality for 2 persons minimum

Prix nets service compris

MENU à 34 €

*Uniquement le soir
Dinner time only*

Pâté crouté
Local paté

12 escargots au beurre persillé
12 snails with parsley butter

Salade de chèvre chaud
Warm goat cheese salad



Suprême de poulet français et sa sauce au reblochon fermier
Chicken in a local farm cheese sauce

Tartiflette au reblochon de Savoie et salade verte
*Local speciality with potatoes, bacon,
onions and local cheese reblochon*

Pièce du boucher grillée à la plancha
Butchers choice cooked on a griddle

Filet de sandre et sa crème d'asperges
Pike-perch fillet with an a asparagus cream



Dessert au choix
Dessert of your choice

Prix nets service compris

Les DESSERTS

Faisselle nature ou au coulis de myrtilles 6 €
Nature faisselle or with blueberry

Crème brûlée 8,50 €

Crumble aux pommes, 8,50 €
bananes et chocolat
Crumble apple, banana and chocolate

Clafoutis aux myrtilles 8,50 €
Blueberry clafoutis

Cheesecake au citron vert 8,50 €
Lime cheesecake

Fondant au chocolat 10 €
et sa boule de glace vanille (10 min de cuisson)
Chocolate fondant heart with vanilla ice cream

Dessert du jour (selon disponibilité) 7 €
Desert of the day

Assiette de fromages de Savoie 9 €
Local cheeses selection

Prix nets service compris

Les GLACES

After Eight 9 €
Mint-chocolate ice-cream with Get 27

Coupe Colonel 9 €
Lime sorbet with Vodka

Coupe Savoyarde..... 9 €
Genepi sorbet with Genepi

Café liégeois, caramel liégeois, 8 €
chocolat liégeois
Coffee, caramela or chocolate Sundae

Dame Blanche 8 €
*Vanilla ice-cream with chocolate sauce
and whipped cream*

Boule de glace 3 €
Scoop of ice-cream

PARFUM

vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé,
citron, fraise, génépi, menthe-chocolat

FLAVOURS

vanilla, chocolate, coffee, caramel, lemon,
strawberry, genepi, mint chocolate

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération».

Les BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard 3cl	4 €
Kir 12cl	4,50 €
Kir Savoyard Domaine Perrier & Fils 12cl	6 €
<i>(Cassis, mûre, myrtille, fraises des bois, pêche, châtaigne)</i>	
Coupe de champagne Devaux 12cl	10 €
Kir royal Devaux 12cl	10 €
Martini rouge/blanc, Campari, Suze 6cl	5 €
Sangria maison 20cl	6 €
Whisky Ballantine's 4cl avec ou sans sodas	7 €
Vodka Smirnoff, Gin Gordon's, Havana club Especial + 3€ avec Redbull	
Chivas 12 ans, Jack Daniel's 4cl	9 €
Gin Citadelle ou Généreux 4cl + premium tonics ...	11 €

SODAS & SOFTS

Coca Cola-Coca Zéro 33cl	4,50 €
Orangina, Schweppes agrumes 25cl	4,50 €
Red Bull 25cl	4,50 €
Jus de fruits Granini 25cl	4,50 €
<i>(Orange, pomme, tomate, multifufruits, ananas)</i>	
Ice tea, Limonade, Schweppes Tonic 33cl	3,80 €
Diabolo 33cl	4 €
Sirop à l'eau	3 €
Supplément sirop	0,20 €
<i>(Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, orange, cerise, cassis)</i>	

EAUX

Badoit rouge 33cl	4,50 €
Vals 75cl	6 €
Thonon 75cl	6 €

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération».

COCKTAILS

Ti-punch, Caïpirinha, Cuba libre	9 €
Aperol Spritz, Hugo Spritz, Americano, Negroni	9 €
Moscow mule, London mule	10 €
Cordino Spritz 0.0°	6,50 €

BIÈRES PRESSION

25cl 50cl

Pelforth blonde 5,8°	4,50 €	8 €
Bière du moment	voir ardoise	
Monaco, Panaché	4,50 €	8 €
Pelforth blonde + sirop	4,70 €	8,40 €
Picon bière	5 €	9 €

BIÈRES BOUTEILLES

33cl

Heineken 0.0°	6 €
Hoegaarden, 4,9°, Chouffe 8°	7 €
Mort subite kriel 4,3°, Brewdog Punk IPA 5,4° ...	7 €
La Paix Dieux 10°	9 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso, ristretto	2,20 €
Café allongé, noisette, décaféiné	2,40 €
Double espresso	4,20 €
Grand crème, cappuccino	4,40 €
Café viennois	5 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat chantilly	5,50 €
Chocolat chantilly et marshmallow	6 €
Thé et infusions	3,50 €

Faites votre choix dans notre coffret by Folliet

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

Vin chaud maison	4,50 €
Choco + alcools	7 €
<i>Rhum, Baileys, Chartreuse, Génépi, Cognac, Amaretto</i>	
Grog	6 €
<i>Rhum havana especial, jus de citron jaune, miel, eau chaude</i>	
Irish coffee, French coffee, Italian coffee	8 €
Jamaïcain coffee	8 €

LES VINS BLANCS ET ROSÉ

Verre 75cl

Apremont, AOC Savoie-Domaine Philippe Chapot	25 €
AOP Roussette de Savoie-Domaine Edmond Jacquin & Fils 6 €	27 €
Chignin Bergeron, AOP vin de Savoie-domaine Charles Gonnet	39 €
IGP Pays de l'Hérault « Dernière Danse » domaine de Coulondres	22 €
IGP Pays d'Oc-Colombard-Chardonnay-domaine Puech 5,50 €	26 €
IGP Pays d'Oc-Viognier « Sphère » domaine Gayda	29 €
IGP St Guilhem le Désert-Chardonnay « Elisa » domaine Puech	45 €
AOC Chablis « Le finage » 2022 domaine La Chablisienne	39 €
IGP Gascogne « Villa chambre d'amour » Lionel Osmin et Cie 6,50 €	29 €
AOP Languedoc « Le rosé », domaine Puech	26 €

LES VINS ROUGES

Verre 75cl 150 cl

Gamay, AOP Savoie « Cuvée Gastronomie » domaine Jean Perrier & Fils	23 €
Mondeuse, AOP Savoie-domaine Edmond Jacquin & Fils 6 €	26 €
Mondeuse Arbin « Graine de terroir » AOP Savoie domaine Jean Perrier & Fils	40 €
AOP Côtes du Rhône « Réserve des Armoiries » 2022 maison Demazet 5,50 €	25 €
AOC Crozes Hermitage 2023 domaine Pradelle 7 €	39 €
AOC Gigondas « Le pas de Montmirail » 2021 Rhonea	49 €
« Instants précieux » 2023 domaine de Coulondres	23 €
AOP Languedoc « Les grands devois » 2021 domaine Puech 5,5 €	24 €
AOC Grès de Montpellier « Epopée » 2021 domaine Le Chai d'Emilien.....	38 € 76 €
AOP Terrasses du Larzac « Terroir d'altitude » 2020 domaine de Lambrusques	34 €
AOP Pic st Loup « Vieilles vignes » 2022 domaine de Villeneuve 7 €	36 € 72 €
AOP Pic st Loup « Le chant des roches » 2019 domaine de Villeneuve	50 € 100 €
Saint Emilion 2021 château La fleur de chantecaille	47 €
Saint Estèphe « Charme » 2020 château Cos Labory.....	75 €
Saint Julien « pavillon du Glana » 2016 château du Glana	70 €
Aloxe Corton « Vieilles vignes » 2020 Edmond Cornu & Fils	98 €
Nuits-Saint-Georges « Vieilles vignes » 2020 domaine Jean Chauvenet	110 €



LES VINS « MAISON »	Verre	50cl
Vin rouge « Merlot »	4 €	14 €
Vin blanc « Sauvignon »	4 €	14 €
Vin rosé « Grenache gris »	4 €	14 €

NOTRE SÉLECTION DE RHUMS VIEUX (4CL)

Diplomatico Reserva Exclusiva 40° (Vénézuéla) ..	8 €
Don Papa 7 ans 40° (Philippines)	8 €
The Duppy Share 40° (Jamaïque et Barbades)	8 €
The Black Tears 40° (Cuba)	8 €
Fair XO 40° (Belize)	9 €
Angostura 1919 40° (Trinidad&Tobago)	9 €
Bacardi Reserva Ocho 8ans 40° (Puerto Rico)	10 €
Ryoma 40° (Japon)	11 €
Plantation XO 40° (Barbades)	11 €
Zacapa Gran Reserva Solera 40°	14 €
HSE Grande Réserve VSOP 45° (AOC Martinique) ..	11 €
Rhum JM VSOP 43° (AOC Martinique)	13 €
Rhum JM XO 45° (AOC Martinique)	15 €
Rhum JM Millésime 2014 44,20° (AOC Martinique)	20 €

LES DIGESTIFS (4CL)

Poire William, Mirabelle	7 €
Génépi, Cognac VS ABK6	8 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune	9 €
Amaretto, Bailey's, Get 27,	7 €
Menthe pastille (6cl)	

CHAMPAGNES ET CRÉMANT DE SAVOIE

	12 cl	75cl
Crémant de Savoie		
domaine Perrier & Fils	6 €	37 €
Champagne Devaux.....	10 €.....	65 €
Grande Réserve		
Veuve Clicquot Ponsardin		85 €

Prix nets service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération».