

ANTIPASTI

Planche de Fromages de Savoie	14,90
Planche de Charcuteries	14,90
Planche Mixte Charcuteries & fromages	15,50
Cornet de frites* & son pot d'aïoli	6,50
Focaccia* Huile d'olive, origan	8,00
Pizz' Aperitivo*	9,90

* Disponible dans les horaires d'ouverture de la cuisine



LES ENTRÉES

Starters

	Petit Small	Grand Large
Vitello tonnato Comme un carpaccio de veau, sauce thon, câpres, roquette, parmesan, huile d'olive <i>Like a veal carpaccio, tuna sauce, capers, arugula, parmesan, olive oil</i>	13,90	21,00
Salade BC7 Salade, jambon de Savoie 12 mois d'affinage, Beaufort, croûtons et noix <i>Salad, Savoy ham 12 months maturing, Beaufort cheese, croutons and nuts</i>	10,90	15,90
Soupe du moment Selon la récolte de nos maraîchers <i>Soup of the moment, according to our market gardener harvest</i>		10,90
Tartelette champignon Crèmeux de champignon sur sa pâte sablée au parmesan reggiano, et champignons dans tous ses états <i>Mushroom cream on shortcrust pastry with Parmesan Reggiano, and mushrooms in all its states</i>		13,50
Gravlax de Saumon Agrumes, crème aigrette et blinis <i>Salmon gravlax, citrus fruits, sour cream and blinis</i>		13,50

LES PLATS

Main courses

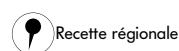
Plat du jour Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement <i>Dish of the day - Monday to Friday, Lunchtime only</i>		13,90
Wok de gambas façon thaï Légumes croquants, nouilles de riz, sauce soja et huile de sésame <i>Wok of king prawns Thai style, crispy vegetables, rice noodles, soy sauce & sesame oil</i>		24,50
Pièce du boucher Selon arrivage, frites maison, salade verte <i>Butcher's piece, according to availability, home-made fries, served with green salad</i>		21,50
Poitrine de veau braisée Purée de pomme de terre, jus de veau <i>Braised veal breast, veal juice, served with mashed potatoes</i>		19,50
Conchiglie rigate Légèrement crémeuses, jambon blanc, œuf parfait, parmesan & huile de truffe <i>Conchiglie rigate pasta with cream, white ham, poached egg, parmesan & truffle oil</i>		19,00
Burger BC7 Pain buns, steak haché Charolais, tomate, Emmental de Savoie IGP, servi avec frites maison et salade verte <i>Bread buns, Charolais minced steak, tomato, Emmental de Savoie IGP, served with green salad, home made fries</i>		19,90
Noix d'entrecôte Race Black Angus, frites maison, salade verte et sauce barbecue maison <i>Angus rib steak fillet, served with home made fries, green salad and home made barbecue sauce</i>		36,00



Nous privilégions les circuits courts



Végétarien



Recette régionale



Demandez la version végétarienne

LES ENTRÉES & PLATS

LES PIZZAS

Nos empâtements sont réalisés à partir de farines
soigneusement choisies selon l'éthique et la tradition italienne.
Our dough is made from carefully selected flours according to Italian ethics and tradition.

EXTRA +1€
Oeuf, fromage..
Egg, cheese..

BASE TOMATE

Tomato base

 **Marguerita** 11,00

Tomate, mozzarella, olives, basilic frais
Tomato, mozzarella, fresh basil, olives

Reine 13,50

Tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris, olives
Tomato, mozzarella, ham, button mushrooms, olives

Napolitaine 13,90


Tomate, câpres, anchois, olives, origan
Tomato, capers, anchovies, olives, oregano

Calzone Chausson 15,00

Tomate, ricotta, mozzarella, jambon, oeuf, champignons, et sa salade verte
Tomato, ricotta, ham, mozzarella, egg, mushrooms, served with green salad, cooked in a half-moon shape

Amore 15,00

Tomate, tomates cerises, après cuisson : mozzarella di bufala, jambon cru de Savoie, roquette, parmesan, basilic
Tomato, cherry tomatoes, after cooking: mozzarella di bufala, Savoy raw ham, arugula, parmesan, balsamic

 **Caprese** 13,90

Tomate, tomates cerises, après cuisson : mozzarella burrata, basilic, figues, huile d'olive
Tomato, cherry tomatoes, after cooking: basil, figs, mozzarella burrata, olive oil

 **Veggie** 13,90

Tomate, mozzarella, courgettes, carottes, champignons, persillade
Tomato, mozzarella, courgettes, carrots, mushrooms, parsley

BASE CRÈME

Cream base

 **4 Formaggi** 13,90

Base blanche, Beaufort, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives & origan
Cream base, Beaufort, gorgonzola, parmesan, goat's cheese, olives & oregano

Savoyarde 13,90

Base blanche, mozzarella, Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons
Cream base, mozzarella, potatoes, Reblochon, onions, bacon

 **Chèvre & Miel** 15,00

Base blanche, oignons, chèvre, miel de Savoie, noix, herbes de Provence
Cream base, onions, goat's cheese, local honey, walnuts, herbes de Provence

 **BC7** 15,00

Base blanche, mozzarella, pommes de terre, diot, romarin
Cream base, mozzarella, potatoes, local sausage, rosemary

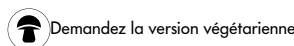
Salmon 15,00

Base blanche, mozzarella, saumon, échalote, basilic, tomates cerises
Cream base, mozzarella, salmon, shallots, cherry tomatoes, basil

NOTRE COUP DE

Hot 15,00

Tomate, mozzarella, piment, oignons, après cuisson : spianata, jambon blanc, pignons de pin, persillade
Tomato, mozzarella, chilli, onions, after cooking: Spianata, white ham, pine nuts, parsley



LES PIZZAS

📍 LES SPÉCIALITÉS *Specialities*

Minimum 2 pers. sauf tartiflette, boîte chaude - Prix par personne
Minimum 2 pers. except for tartiflette, vacherin box - Price per person

📍 Tartiflette, jambon de pays

Pommes de terre sautées, lardons, oignons,
Reblochon fondu et gratiné, salade verte
*Sautéed potatoes, bacon strips, onions, melted &
grated Reblochon served with cured ham & green salad*

19,50

📍 Boîte chaude des Alpes

Boîte chaude, charcuterie, salade verte
et pommes de terre vapeur
*Melted cheese served in its box, cold meats,
green salad & steamed potatoes*

19,50

📍 Raclette IGP Grande Tradition

Fromage à raclette IGP Médaille d'Or au concours général
agricole de Paris 2020, servie avec son assiette de charcuteries,
pommes de terre vapeur, salade verte
*Melted raclette cheese IGP served with cold meats platter,
steamed potatoes, green salad*

28,00

📍 Fondue Savoyarde Traditionnelle

Crouçons de pain à plonger dans un caquelon de Margéraz
des Bauges, Beaufort AOP & Abondance AOP fondus,
parfumée au vin blanc et Kirsch, salade verte
*Croutons of bread ready to dip into a pot of melted Margéraz,
Beaufort AOP & Abondance AOP cheeses, flavoured with
white wine & Kirsch, served with green salad*

23,00

📍 Pierrade Gourmande

Tranches de bœuf Simmental à griller
servies avec frites, sauces : tartare, cocktail, aioli
*Slices of Simmental beef ready to grill on a hot stone,
served with french fries & 3 sauces : tartare, cocktail, aioli*

26,50

📍 Assiette de charcuterie supplémentaire

Extra cold meats platter

9,50

📍 Assiette de viande supplémentaire

Extra meat platter

11,50

FORMULE EXPRESS

Du lundi au vendredi
au déjeuner uniquement
Monday to Friday - Lunchtime only

Plat du jour
Dish of the Day

Ou / or

Pizza au choix
Pizza of your choice
Reine, Margarita ou 4 Fromages

+

Café Gourmand
Gourmet coffee

2 Plats | 2 Courses | **20⁵⁰**

MENU BRASSERIE

Les Entrées *Starters*

Soupe du moment
Soup of the moment

ou Petite salade BC7
or Small BC7 salad

Les Plats *Main courses*

Poitrine de veau braisée
Braised veal breast

ou Conchiglie rigate
or Conchiglie rigate pasta

Les Desserts *Desserts*

Cheesecake passion
Passion cheesecake

ou Nougat glacé
or Iced nougat

2 Plats | 2 Courses | **27⁰⁰** 3 Plats | 3 Courses | **36⁰⁰**

MENU SAVOYARD

Salade Mixte
Mixed salad

+

Fondue Savoyarde ou Pierrade
Savoy fondue or Stone-grilled meat

+

Tarte aux pommes façon tatin
Apple pie tatin style

+

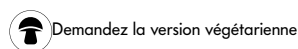
Génépi 2cl

(1 soft ou jus pour les enfants)

Genepi liqueur 2cl

(1 soft drink or fruit juice for children)

Adulte | **39⁰⁰** Enfant | **19⁵⁰**
Adult Kid



LA CAVE

LA SAVOIE

VINS BLANCS

Apremont AOP, Cuvée les Roches Brisées 2020

Chardonnay AOP,
J. Perrier, Cuvée Gastronomie 2019

Chignin Bergeron, AOC,
Pascal et Benjamin Ravier 2021

Mondeuse Blanche, IGP, Domaine Perceval

Roussette AOP, F. Trosset,
Cuvée La Devire 2020

VINS ROUGES

Gamay AOP, J. Perrier, Haute Sélection 2021

Pinot AOP, Cep Noir, Vieilles Vignes 2020

Mondeuse Arbin, AOP,
F. Trosset, Terre d'Origine 2020

LA VALLÉE DU RHÔNE

VINS ROUGES

Côtes-du-Rhône, AOC, Vidal Fleury 2018

Croze Hermitage, AOC, Vidal Fleury 2020

Vacqueyras, AOC, Domaine La Garrigue 2020

St Joseph, AOP,
Les Vignerons du Mont Ventoux 2021

Gigondas AOC, Vidal Fleury 2018

Châteauneuf-du-Pape AOC,
Vidal Fleury 2019

LA PROVENCE

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, AOP, Princesse Clara

Côtes de Provence, AOP, Minuty Prestige 2021

Côtes de Provence, AOP, Lou Peyrassol 2021

Côtes de Provence AOP Minuty Or 2021

VIN ROUGE

Côtes de Provence, AOP, Minuty Prestige 2020

LE BEAUJOLAIS

VIN ROUGE

Morgon AOP, Domaine Tempere 2020

LE BORDEAUX

VINS ROUGES

Lussac, Saint-Emilion AOC,
Château la Fleur Terrien 2015

Blaye, Côtes de Bordeaux AOP,
Château Peybonhomme-les-Tours 2019

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

16,00 26,00

26,00

35,00

31,00

24,00 47,00

16,00 25,00

24,00

31,00

12,50

23,00 48,00

41,00 80,00

36,00

41,00

59,00

80,00

26,00

37,00 70,00

27,00 52,00

48,00

37,00

35,00

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

36,00

19,00

32,00

LA BOURGOGNE

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté, AOC, Domaine Felix 2020

Macon Villages, AOC, Antonin Point 2020

Chablis, Domaine de Charmoy 2021

VINS ROUGES

Pinot Noir, AOC 2020

Givry Sous la Roche, AOC, Domaine Sarrazin 2020

LE LANGUEDOC

VIN BLANC

Saint-Guilhem-Le-Désert, Viognier,
IGP, Les Déesses Muettes 2021

VINS ROUGES

Black Wolf, Pic Saint Loup AOP,
Vignobles Vellas 2020

Faugères, Château Fardel-Laurens 2018

LE VAL DE LOIRE

VIN BLANC

Les Lunelus, Touraine Sauvignon AOC 2020

VINS ROUGES

Saint Nicolas de Bourgueil,
AOC, Domaine Bruneau 2020

Chinon AOP,
Domaine de la Roche Honneur 2018

VINS ÉTRANGERS

VINS ROUGES

Nero d'Avolat DOC, Merlot,
Famiglia Castellani - Italie 2020

Amarone della Valpolicella DOC,
Giuseppe Campagnola - Italie 2017

La Linda, Malbec, Bodega Luigi Bosca,
Familia Arizu - Argentine 2020

VINS PRESTIGES

VINS ROUGES

Bordeaux, La Sirène de Giscours,
Margaux AOC, Château Giscours 2016

Bourgogne, Les Pluchots, Volnay AOC,
Domaine Prunier-Damy 2020

Vallée du Rhône, Brune & Blonde,
Côte Rôtie AOC, Vidal Fleury 2019

Bourgogne, Gevrey-Chambertin AOC,
Domaine Harmand-Geoffroy 2018

VINS BLANCS

Bourgogne, Chassagne-Montrachet AOC,
Domaine Bertrand Bachelet 2019

Vallée du Rhône, Condrieu AOC,
Vidal Fleury 2019

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

30,00

28,00

42,00

32,00

44,00

23,00

42,00

30,00

25,00

17,00

29,00

28,00

21,00

68,00

40,00

95,00

95,00

100,00

120,00

95,00

85,00

L' ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - PRIX NETS AFFICHÉS EN EURO - SERVICE COMPRIS