

ANTIPASTI

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

* Disponible dans les horaires d'ouverture de la cuisine



LES ENTRÉES

Starters

Petit Grand
Small Large

Sandwich base camp pastrami

Chou rouge, œuf mimosa, pastrami de bœuf, frites
Red cabbage, deviled egg, beef pastrami, french fries

14,50 21,00

Salade BC7

Mélange de salades, viande séchée des Alpes, copeaux de Beaufort, œuf parfait, croûtons
Mixed salad, dried meat from the Alps, Beaufort cheese shavings, poached egg, croutons

11,00 16,00

Falafel maison

Houmous, sauce yaourt et crudités
Homemade falafel with hummus, yogurt sauce and crudités

13,50 17,50

Soupe du moment

Avec croûtons
Seasonal soup with croutons

10,90

Tarte au Beaufort AOP

Servie avec salade verte
Beaufort cheese PDO pie with green salad

14,50

LES PLATS

Main courses

Risotto de crozets au sarrasin

Tomme Reblochonnée, parmesan reggiano
Buckwheat crozet square pasta with Reblochon cheese Tomme and parmesan reggiano

19,50

Travers de porc, sauce barbecue maison

Ecrasé de pommes de terre
Spare ribs with barbecue sauce and mashed potatoes

23,90

Bavette Simmental

Frites maison, salade verte et sauce béarnaise
Simmental flank steak with green salad and Bearnaise sauce

21,50

Truite rôtie

Légumes d'antan, viennoise de noix de Savoie, beurre blanc génépi
Roasted trout with old vegetables, Savoy walnuts and genépi beurre blanc

23,50

Pot-au-feu de légumes

Carottes, navet, pommes de terre, poireaux, sauce tartare
Vegetables beef stew with carrots, turnip, potatoes, leeks and tartar sauce

17,50

Burger BC7

Pain buns, steak haché Charolais, tomate, Emmental de Savoie IGP, servi avec frites maison et salade verte
Bread buns, Charolais minced steak, tomato, Emmental de Savoie IGP, served with green salad, home made fries

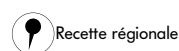
19,90



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 BIO
soigneusement choisies selon l'éthique et la tradition italienne.

Our dough is made from carefully selected organic flours according to Italian ethics and tradition.

EXTRA +3€

Oeuf, fromage..
Egg, cheese..

BASE TOMATE

Tomato base

 **Marguerita** 11,00

Tomate, mozzarella, olives, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil, olives

Reine 13,50

Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, olives

Royale 15,00

Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc,
spianata, olives, jaune d'œuf après cuisson
*Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, spianata,
olives, egg yolk after cooking*

Napolitana 13,90

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

Calzone Chausson 15,00

Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, ricotta, œuf
*Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, ricotta, egg,
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*

Hot 15,00

Tomate, mozzarella, piment oiseau, oignon, après cuisson :
spianata, jambon blanc, pignons de pin, persillade
*Tomato sauce, mozzarella, chilli, onion. After cooking :
spianata, ham, pine nuts, parsley and garlic*

Charcutière 15,00

Tomate, mozzarella, diot de Savoie, lardons,
jambon blanc, jaune d'œuf après cuisson
*Tomato sauce, mozzarella, local sausage, bacon strips,
ham, egg yolk after cooking*

 **Veggie** 13,90

Base courge, panais, chou-fleur, oignons, persillade
Marrow base, parnship, cauliflower, onions, parsley and garlic

BASE BLANCHE

Cream base

 **Savojarde** 13,90

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

 **5 Formaggi** 13,90

Base blanche, mozzarella, chèvre,
gorgonzola, parmesan, Beaufort, olives
*Cream base, mozzarella, goat's cheese,
gorgonzola, parmesan, Beaufort, olives*

 **Chèvre & Miel** 15,00

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

 **BC7** 15,00

Base blanche, mozzarella, pommes de terre,
diot de Savoie, romarin, Beaufort
*Cream base, mozzarella, potatoes, local sausage,
rosemary, Beaufort cheese*

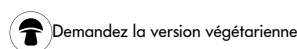
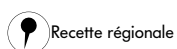
Truite 15,00

Base blanche, mozzarella, truite,
échalotes, basilic, tomates cerises
*Cream base, mozzarella, trout, shallots,
basil, cherry tomatoes*

NOTRE COUP DE

Pistacchio 15,00

Base blanche, mozzarella, mortadelle,
crème de pistache, burratina
*Cream base, mozzarella, mortadella,
pistachio cream, burratina*



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 5 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*

Risotto de crozets au sarrasin
Buckwheat crozet pasta with Tomme cheese

ou Bavette Simmental
or Simmental flank steak

Les Desserts *Desserts*

Cheesecake passion
Passion cheesecake

ou Brownie
or Brownie

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 myrtilles
Blueberry pie

+

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*



Végétarien



Recette régionale



Demandez la version végétarienne

LA CAVE

LA SAVOIE

VINS BLANCS

 Apremont AOP, Terre de famille,
Cuvée les Roches Brisées, BIO 2020

Chardonnay AOP,
J. Perrier, Cuvée Gastronomie 2019

Chignin Bergeron, AOC,
Domaine 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 BLANCS

Côtes-du-Rhône, AOC, Vidal Fleury

Croze Hermitage, AOC, Vidal Fleury

VINS ROUGES

Côtes-du-Rhône, AOP, Belle Ruche
M. Chapoutier

Croze Hermitage, AOC,
Petite Ruche M. Chapoutier

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,
Whispering Angel rosé, Cave d'Esclan

Côtes de Provence, AOP, Lou Peyrassol 2021

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, BIO 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

17,50 28,00 49,50

43,00

17,50 28,00 49,50

43,00 81,00

36,00

41,00

59,00

80,00

26,00

37,00 70,00

27,00 52,00

35,00

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

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, Domaine Félix, AOC 2018


Givry AOP, Antonin Point 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, BIO 2020

 Faugères, Château Fardel-Laurens, BIO 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, BIO 2018

VINS ÉTRANGERS

VINS ROUGES

 Nero d'Avolat DOC, Merlot,
Famiglia Castellani, BIO - 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

57,00

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