

SERVICE
12H - 15H

12 PM - 3 PM

PRODUITS
FRAIS ET LOCAUX
FRESH AND LOCAL
PRODUCTS



SOLARIO

BRASSERIE -DE- MONTAGNE

LA ROSIERE 1850



ENTREES STARTERS

LE VELOUTE DU JOUR • 14€

Velouté of the day

 LA SOUPE A L'OIGNON & BRUSCHETTA
GRATINEES • 16€

Onion caramelized soup



LE TARTARE DE POISSON • 24€

à l'ananas, pommes vertes, piquillos,
coriandre thaï

*Fish tartare with pineapple, green
apple, piquillos, and thaï coriander*

– VERSION PLAT MAIN COURSES VERSION • 29€



LA SALADE CAESAR • 16€

Salade romaine, oeuf bio, blanc de
poulet, oignons frits, croûtons,
copeaux de parmesan, sauce ceasar
*Romaine salad, organic egg, chicken
breast, fried onions, bread crumbs,
parmesan shavings, caesar sauce*

– VERSION PLAT MAIN COURSES VERSION • 23€



LE KAISENDON • 25€

Assortiment de sashimi de poissons
frais, riz vapeur vinaigré, avocat, oeuf
tamago, feuilles de shiso et de nori
*Assortment of fresh fish sashimi,
vinegar steamed rice, avocado,
tamago egg, shiso and nori leaves*



 LES OEUFS BENEDICTE • 19€

Au choix : bacon croustillant, truite
fumée ou végétarien

*Muffin anglais, oeuf poché, sauce
hollandaise*

*Choice of: crispy bacon, smoked trout
or vegetarian*

English muffin, poached egg,

Hollandaise sauce



 LES FALAFELS DE LENTILLES
GERMEES • 17€

Sauce au yaourt à l'aneth et
à la menthe fraîche

*Lentil falafels with dill and
mint yogurt sauce*



ENTREES
STARTERS

LA TABLE



PLATS MAIN COURSES

SUGGESTION
DU JOUR SUR
ARDOISE
SUGGESTION
OF THE DAY
ON BOARD

**LES COQUILLETTES
DE SAVOIE • 24€**
Jambon truffé et
Beaufort crémeux
*Creamy elbow macaroni,
truffled ham and
Beaufort cheese*



LA COTE DE BOEUF • 98€
A PARTAGER - 2 PERS.
Frites et sauce béarnaise
A PARTAGER - 2 PERS.
*Beef for rib, french fries
and béarnaise sauce*



**L'ENTRECOTE A LA
PLANCHA • 36€**
Frites et sauce béarnaise
*Rib steak, french fries
and béarnaise sauce*



LE PAVE DE TRUITE • 26€
Polenta crémeuse,
beurre blanc café et
livèche
*Trout fillet, creamy
polenta, butter based
sauce with coffee and
lovage*



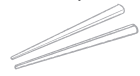
 **LE RISOTTO AUX
CHAMPIGNONS ET
PARMESAN • 24€**
*Mushrooms and
Parmesan risotto*



**LE BURGER DE PORC
SAVOYARD • 27€**
Effiloché de porc braisé
à la bière, brézain,
compotée d'oignons et
mayonnaise moutarde et
miel maison
*Pulled pork burger,
brézain cheese,
caramelized onions,
mustard-honey
mayonnaise*



**LE WOK DE NOUILLES
AU POULET • 26€**
Nouilles au poulet,
légumes croquants,
huile d'ail, coriandre,
citronnelle et
cacahuètes



*Chicken noodle wok with
crisp vegetables, garlic
oil, coriander, lemon
balm and peanuts*

 - VERSION VEGETARIENNE
DISPONIBLE VEGETARIAN WOK
VERSION AVAILABLE • 24€



**LE PARMENTIER DE
CANARD • 28€**
Effiloché de canard,
purée de pommes de
terre en croûte d'herbes
*Duck parmentier with
herb crust*



**LE CROQUE
MONTAGNARD • 23€**
Pain de mie gratiné,
jambon blanc truffé,
crème au Reblochon
*Soft bread, white truffled
ham, Reblochon cheese*



PLATS
MAIN COURSES



SPECIALITES SAVOYARDES SAVOYARD SPECIALTIES



BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€
Spécialité fromagère servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte Charcuterie, potatoes, and green salad



TARTIFLETTE MAISON • 24€
Pommes de terre, lard de montagne, oignons grillés, Reblochon et salade verte Potatoes, mountain bacon, grilled onions Reblochon cheese and salad



GRATIN DE CROZIFLETTE AU SARRASIN • 22€
Salade verte Croziflette Gratin with buckwheat, green salad



18 €

MENU ENFANT CHILDREN MENU

Pour les enfants de moins de 12 ans For children up to 12 years old



1. STEAK HACHE
Cuit à cœur, servi avec frites, pâtes ou légumes
Beef patty served with french fries, pasta or vegetables

AIGUILLETES DE POULET PANE
Servies avec frites, pâtes ou légumes
Chicken tenders served with french fries, pasta or vegetables

PIZZA BAMBINO
Tomate, mozzarella, frites & saucisses de Strasbourg
Tomato, mozzarella, French fries & Strasbourg sausages



2. SIROP* A L'EAU
Water with syrup*

DIABOLO*
Lemonade with syrup*

JUS DE FRUITS
Orange ou pomme
JUICE
Orange or apple

* Grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise, sureau, framboise.

* Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry, elderflower, raspberry



3. MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
Homemade chocolate mousse

COMPOTE DE POMMES
Apple compote



Compose ton menu : 1 + 2 + 3

Compose your menu : 1 + 2 + 3

SPECIALITES & ENFANTS
SPECIALTIES & KIDS

DESSERTS

TARTE YUZU MERINGUEE • 12€

Yuzu lemon meringue tart



PARIS BREST AU PRALINE

NOISETTE • 12€

Paris-Brest with hazelnut praline



CAFE OU THE GOURMAND • 12€



TIRAMISU TRADITIONNEL • 11€

Traditionnal tiramisu



MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR • 11€

Dark chocolate fondant



DESSERT DU JOUR • 11€



GLACES ICE CREAM

CHOCOLOVER • 12€

Biscuit brownie chocolat, glace chocolat noisette, glace chocolat noir, crème fouettée, sauce chocolat, copeaux de chocolat, noix de pécan caramélisées
Chocolate brownie biscuit, nutty chocolate and dark chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce, chocolate chips, caramelised pecans

COOKIE DOUGH • 12€

Glace spéculoos, glace vanille, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, cookie aux pépites de chocolat, noix de pécan caramélisées
Speculoos ice cream, vanilla ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce, chocolate chip cookie, caramelised pecans

ECLAT DES MONTAGNES • 12€

Biscuit crumble, glace myrtille, glace vanille, myrtilles fraiche, crème fouettée
Crumble biscuit, blueberry ice cream, vanilla ice cream, fresh blueberries, whipped cream

ECUREUIL • 12€

Biscuit praliné croustillant, glace vanille, glace praliné, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, éclats de noisettes
Crunchy praline biscuit, vanilla ice cream, praline ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce, hazelnut slivers

DAME BLANCHE • 12€

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, chocolate chips



GLACES / SORBETS

1 boule scoop • 3€ - 2 boules scoop • 5€ - 3 boules scoop • 7€






Vanille, chocolat, fraise, chocolat - noisette, praliné, spéculoos, caramel beurre salé, café, pistache, framboise, citron, myrtille
Vanilla, chocolate, strawberry, chocolate - hazelnut, praliné, speculoos, salted butter caramel, coffee, pistachio, raspberry, lemon, blueberry






Extra • 2€ Sauce chocolat, sauce caramel beurre salé
Chocolate sauce, salted butter caramel sauce


DESSERTS

PIZZAS

LE ROSSE

✓ MARGHERITA • 14€     
Tomate, mozzarella, basilic frais
Tomato, mozzarella, fresh basil

PROSCIUTTO • 16€     
Tomate, mozzarella, jambon blanc
Tomato, mozzarella, white ham






PROSCIUTTO & FUNGHI • 17€     
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris
Tomato, mozzarella, white ham, mushrooms






✓ QUATTRO FORMAGGI • 18€     
Tomate, mozzarella, chèvre, Reblochon, Gorgonzola
Tomato, mozzarella, goat cheese, Reblochon cheese, Gorgonzola cheese

PAYSANNE • 18€      
Tomate, mozzarella, Reblochon, lardons, oeuf
Tomato, mozzarella, Reblochon cheese, bacon, egg

ORCHIDEA • 18€     
Tomate, mozzarella, jambon cru de Savoie, copeaux de parmesan, roquette
Tomato, mozzarella, raw Savoy ham, parmesan shavings, arugula

DIAVOLA • 17€     
Tomate, mozzarella, spianata calabra
Tomato, mozzarella, spianata calabra

ALPARENA • 17€     
Tomate, mozzarella, chèvre, lard de Colonnata, tomates confites, artichauts, pignons de pin
Tomato, mozzarella, goat cheese, Colonnata bacon, sun-dried tomatoes, artichokes, pine nuts

✓ ORTOLANA • 17€     
Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, artichauts, courgettes, roquette, graines de courge
Tomato, mozzarella, peppers, aubergines, artichokes, courgettes, rocket, pumpkin seeds



PIZZAS

LE BIANCHE



CAPRINA • 18€ 🍷 🍄 🍌 🍷 🍌 🍌

Mascarpone, mozzarella, chèvre, miel de Savoie, noix, roquette
Mascarpone, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnuts, aragula

SAVOYARDE • 19€ 🍷 🍄 🍌 🍷 🍌

Mascarpone, mozzarella, fromage à raclette, jambon cru de Savoie, pommes de terre, oignons
Mascarpone, mozzarella, raclette cheese, raw Savoy ham, potatoes, onions

MORTADELLA & BURRATA • 20€ 🍷 🍄 🍌 🍷 🍌 🍌

Mozzarella, Burrata, mortadella, pistaches fraîches
Mozzarella, Burrata, mortadella, fresh pistachios

CALZONE DU MONT BLANC • 22€

Mascarpone, mozzarella, Gorgonzola, jambon blanc truffé, truffe fraîche
Mascarpone, mozzarella, Gorgonzola, truffled white ham, fresh truffle



PAOLINO • 17€ 🍷 🍄 🍌 🍷 🍌

Mascarpone, mozzarella de Bufflone, olives noires, tomates cerises, basilic frais
Mascarpone, Buffalo mozzarella, black olives, cherry tomatoes, fresh basil



BAMBINO • 12€ 🍷 🍄 🍌 🍷 🍌

Tomate, mozzarella, frites & saucisses de Strasbourg
Tomato, mozzarella, french fries & Strasbourg sausages

BASIQUE • 2€

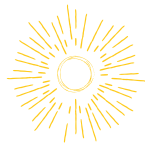
Oeuf, champignons, lardons
Egg, mushrooms, bacon

DELUXE • 4€

Jambon cru de Savoie, jambon blanc truffé, lard de Colonnata, Reblochon
Raw Savoy ham, white ham with truffles, Colonnata bacon, Reblochon cheese, Strasbourg sausages

EXTRA





SOLARIO

BRASSERIE - DE - MONTAGNE

LA ROSIERE 1850

SERVICE
12H - 17H

12 PM - 5 PM

A PARTAGER TO SHARE

A EMPORTER TO TAKE AWAY

HOT DOG AUX DIOTS

DE SAVOIE • 9€  

Choucroute, oignons frits
French hot dog with Savoy sausage,
sauerkraut, fried onions

PANINIS

LE CLASSIQUE • 9€  

Jambon cru de Savoie,
fromage à raclette
Raw Savoy ham, raclette cheese

 LE VEGE • 9€  

Oignons confits, pommes de terre
et fromage à raclette
Confits onions, potatoes and
raclette cheese

L'ITALIEN • 9€  

Blanc de poulet, mozzarella, pesto
Chicken, mozzarella, pesto

LES PLANCHES

DELICATESSEN DISH



LA MONTAGNARDE • 26€    

Jambon cru de Savoie, saucisson,
jambon blanc truffé, terrine de Savoie,
mortadella

Raw Savoy ham, sausage, truffled
cooked ham, Savoy terrine, mortadella

 LA SAVOYARDE • 23€    

Abondance, Margeriaz, Bleu des
Bauges, Tomette de chèvre, Reblochon
Assortment of Savoy cheese and goat
cheese

 LA VEGETARIENNE • 21€    

Falafel, houmous, tapenade, Tomette
de chèvre et gressins au parmesan
Falafel, hummus, tapenade, goat
cheese and Parmesan grissini

A PARTAGER
TO SHARE

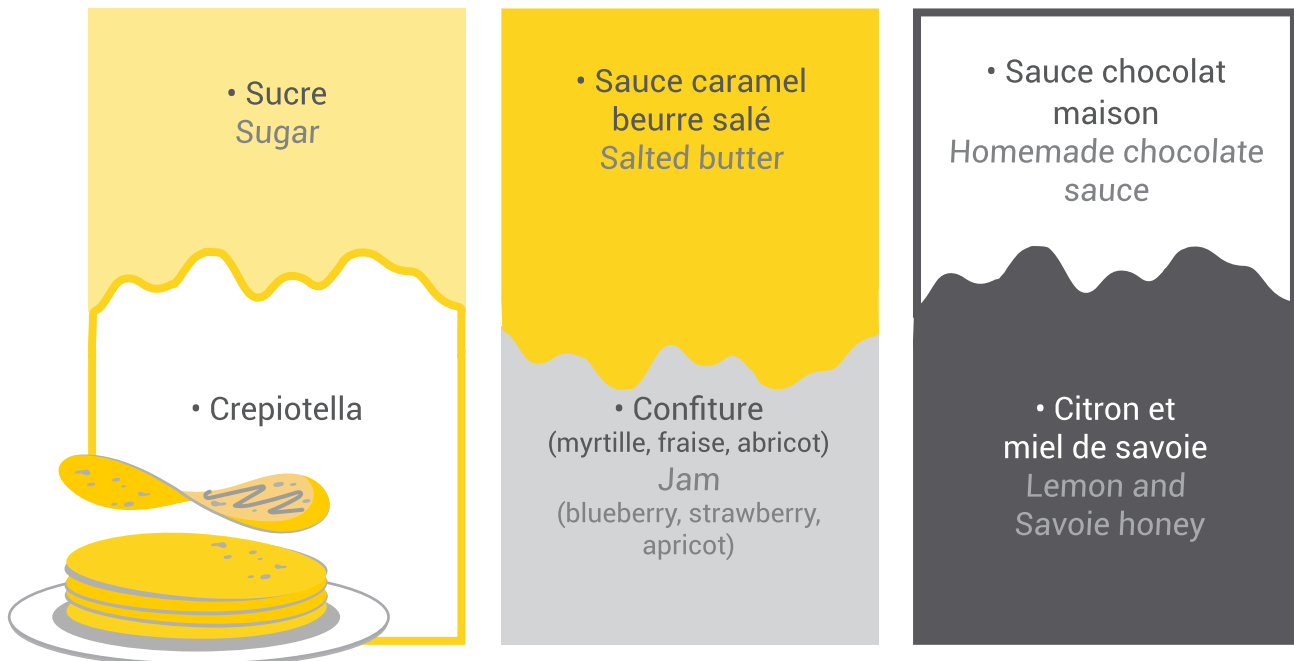
SUR LE POUCE

BAR A CREPES

COMPOSEZ VOUS-MEME VOTRE CREPE - 1 SAUCE ET 3 TOPPINGS AU CHOIX
CREATE YOUR OWN CREPE - TO CHOOSE: 1 SAUCE AND 3 TOPPINGS

• 7€

SAUCES



TOPPINGS 3 MAXIMUM

• Crème fouettée 🥛
Whipped cream

• Noix de pécan
caramélisées 🥜
Caramelised pecans

• Biscuit praliné croustillant
Crunchy praline biscuit
🥞 🥚 🌾 🥜

• Eclats de noisettes 🥜
Slivers of hazelnuts

• Copeaux de chocolat 🍫
Chocolate chips

• Cookies aux pépites de
chocolat 🍪 🥚 🌾 🥜
Chocolate chip cookies

• Brownie 🍫 🥚 🌾 🥜 🍪

CREPES
PANCAKES

SUR LE POUCE

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

ESPRESSO • 2,5€

DOUBLE ESPRESSO • 4€

DECA • 2,5€

CAFE ALLONGE AMERICANO • 3,5€

NOISETTE COFFEE WITH MILK • 3€

GRAND CREME / CAFE LATTE • 4,5€

CAPPUCCINO • 5€

CHOCOLAT CHAUD
HOT CHOCOLATE • 4,5€

CHOCOLAT CHAUD AVEC ALCOOL 2CL
HOT CHOCOLATE WITH ALCOHOL 2CL • 9€
(AMARETTO, RHUM, BAILEY'S OU CHARTREUSE)



CHOCOLAT VIENNOIS • 5,5€

THE/ INFUSIONS TEA/ HERBAL TEA • 4,5€

VIN CHAUD MAISON
HOMEMADE HOT WINE 16CL • 7€

JUS DE POMME CHAUD MAISON
HOMEMADE HOT APPLE JUICE • 5.5€

IRISH COFFEE (WHISKY 2CL) • 11€

FRENCH COFFEE (COGNAC 2CL) • 11€

ITALIAN COFFEE (AMARETTO 2CL) • 11€

MOUNTAIN COFFEE
(GENEPI OU CHARTREUSE VERTE 2CL) • 11€

EAUX WATERS



MINERALES PLATES
STILL WATER

- Vittel

MINERALES GAZEUSES
SPARKLING WATER

- San Pellegrino

- Perrier 33CL • 4.5€

50CL
4.5€

1L
7€

CAFES & EAUX
COFFEE & WATERS

SOFTS

COCA COLA 33 CL • 5€

COCA COLA ZERO 33 CL • 5€

ORANGINA, FANTA, SPRITE, FUZETEA,
SCHWEPPE TONIC, SCHWEPPE
AGRUMES 25 CL • 4,5€

JUS DE FRUITS ET NECTARS

Juices 25 CL • 4,5€

Orange, pomme, abricot,
ananas, mangue, fraise, tomate, ACE
Orange, apple, apricot, pineapple,
mango, strawberry, tomato, ACE

SIROP A L'EAU 25 CL • 3€

Water syrup

DIABOLO 25 CL • 4€

Lemonade syrup

Au choix : grenadine,
cassis, menthe, kiwi,
pêche, citron, orgeat,
fraise, cerise, sureau,
framboise Grenadine,
blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon,
orgeat, strawberry, cherry, elderflower,
raspberry



MOCKTAILS

14CL

FARNIENTE SWIZZLE • 8€

Purée de fraises et concombre frais,
jus de citron vert, jus d'ananas, sirop
de vanille, eau pétillante
Strawberries and cucumbers, lime,
pineapple juice, vanilla syrup,
sparkling water

L'ARLEQUIN • 8€

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de
citron jaune, sirop de grenadine
Pineapple juice, orange juice,
lemon juice, grenadine syrup



L'AVALANCHE • 8€

Jus de mangue, jus d'orange,
sirop de vanille, sirop de coco
Mango juice, orange juice,
vanilla syrup, coconut syrup

LE VIRGIN HUGO • 9€

Prosecco sans alcool, sirop de
fleur de sureau, menthe,
eau pétillante
Alcohol-free prosecco,
elderflower syrup, mint,
lemonade, sparkling water

LE VIRGIN SPRITZ • 8€

Sirop de spritz, prosecco sans alcool,
eau pétillante
Spritz syrup, alcohol-free prosecco,
sparkling water

SOFTS &
MOCKTAILS

COCKTAILS

LES INCONTOURNABLES

LA CHARTREUSE

MULE • 12€

Chartreuse verte, ginger beer, citron vert
Chartreuse verte, ginger beer, citron vert



LE SPRITZ • 10€

Apérol, prosecco, eau pétillante
Aperol, Prosecco, sparkling water

LE HUGO SPRITZ • 10€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, eau pétillante
Elderflower liqueur, prosecco, mint, sparkling water

LE MOJITO

CLASSIQUE • 10€

Rhum, citron vert, menthe, eau pétillante, sucre de canne
Rum, lime, mint, sparkling water, cane sugar

LE MOJITO

PERSONNALISE • 11€

Au choix: fraise, passion, hibiscus
To choose: strawberry, passion fruit, hibiscus

LES CREATIONS • 12€

LE UNICORN SPRITZ

Saint Germain infusé aux fleurs bleues de pois papillon, prosecco, eau pétillante
Saint Germain infused with blue butterfly pea flowers, prosecco, sparkling water

LA TARTE CITRON

Gin, limoncello, Suze, jus de citron jaune, sirop de vanille, meringue
Gin, limoncello, Suze, lemon juice, vanilla syrup, meringue



LE BEC ROUGE

Vodka, fruits rouges, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, limonade
Vodka, red fruit, hibiscus syrup, lime juice, lemonade

LE DAMEUR

Génépi, concombre, menthe, sirop de sucre, eau pétillante
Genepi, cucumber, mint, sugar syrup, sparkling water

LA PISTEUSE

Gin, italicus, jus de pamplemousse, eau pétillante, jus de citron vert, sirop de rose
Gin, italicus, grapefruit, sparkling water, juice, lime juice, rose syrup

LE DAHU

Rhum, Campari, purée de passion, jus d'ananas, ginger beer
Rum, Campari, passion fruit purée, fresh ginger, lime juice



APERITIFS 12CL

Cheers!

APERITIF ALPARENA • 9€
Crémant de Savoie et
crème de myrtille
Savoy Crémant and
blueberry cream

**COUPE DE
CHAMPAGNE • 12€**
Glass of Champagne

COUPE DE PROSECCO • 7€
Glass of Prosecco

**COUPE DE PROSECCO
(SANS ALCOOL) • 8€**
Glass of Prosecco
(ALCOHOL FREE)

RICARD / PASTIS 2CL • 4€

SUZE 5CL • 5€

**VERMOUTH ROUGE
OU BLANC 6CL • 6€**
Red or white Vermouth

KIR* VIN BLANC • 7€
Kir white wine

**KIR* ROYAL AU
CHAMPAGNE • 13€**
Royal kir with Champagne

*Cassis, mûre,
myrtille ou pêche
Blackcurrant, blackberry,
blueberry or peach

DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

CHARTREUSE VERTE • 8€

GENEPI • 6,5€

LIMONCELLO • 6,5€

AMARETTO • 6,5€

BAILEY'S • 6,5€

GET 27 • 7€

EAU DE VIE • 6,5€
(FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE)
(RASPBERRY, MIRABELLE PLUM, PEAR)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation

APERITIFS &
SPIRITUEUX
SPRITS

BOISSONS



BIERES BOUTEILLES LOCALES LOCAL BEERS



BIERES LOCALES DE LA BRASSERIE MONT BLANC • 7€

. LA BLONDE 5.8% VOL.

Riche et fruitée, notes de céréales et de réglisse
Rich and fruity, notes of cereals and liquorice

. LA ROUSSE 6.5% VOL.

Savoureuse, notes de malt et de caramel
Tasty, notes of malt and caramel

. LA BLANCHE 4.7% VOL.

Rafraîchissante et acidulée, notes d'épices et d'agrumes
Refreshing and zesty, notes of spices and citrus fruits

. LA VERTE 5.9% VOL.

Aromatisée au génépi, notes herbacées et acidulées
Flavored with génépi, herbaceous and zesty notes

. LA BLEUE 5.8% VOL.

Fine et légère, notes sucrées de myrtille
Fine and light, sweet notes of blueberry

. LA VIOLETTE 4.7% VOL.

Aromatique, notes florales fruitées et acidulées
Aromatic, fruity and zesty floral notes

BIERE DU MOMENT • 8€

BIERES SANS ALCOOL

. Vandestreek Playground IPA 0% • 7€

. Tourtel Twist Citron • 6€

. Tourtel Twist Framboise • 6€



BIERES PRESSION DRAFT BEERS

CARLSBERG BLONDE
1664 BLANCHE
IPA GALIBIER
PANACHE
MONACO

25CL
5€

50CL
9€

VINS AU VERRE GLASS OF WINE

BLANC

- . SUD-OUEST : Côte de Gascogne 7€
- . SAVOIE : Roussette, J. Cavaillé «Terre de Famille» / Les Roches Dorées - 2023 7€
- . LANGUEDOC OE Chardonnay Artisan des Cépages Domaine JC MAS - 2023 8€

ROSE

- . PROVENCE : sélection du moment 7€

ROUGE

- . SAVOIE : Pinot Noir J. Cavaillé «Cep Noir» / Vieilles Vignes - 2023 7€
- . RHONE : Crozes Hermitage Cave de Clairmont / Les Palais - 2021-2022 8€
- . ITALIE : Puglia San Marzano Primitivo - 2022 8€



CHAMPAGNE

- . RÉMY MASSIN «Tradition» Blanc de Noirs 75CL 62€

PROSECCO

- . TENUTE ARNACES Brut BIO 75CL 28€
- . ASTORIA Rosé 75CL 32€

CREMANT

- . J. CAVAILLÉ Crémant de Savoie 75CL 30€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation

LES VINS
WINES

BOISSONS

VINS BOUTEILLES WINES 75 CL

VINS BLANCS WHITE WINE

SAVOIE

- . ROUSSETTE DE SAVOIE J. Cavailé «Terre de Famille» / Les Roches Dorées - 2023 27€
- . CHIGNIN-BERGERON Domaine Pascal et Benjamin Ravier - 2023 36€

BOURGOGNE

- . CHABLIS Domaine de Charmoy - 2023 52€

LANGUEDOC

- . IGP PAYS D'OC Domaine JC Mas Le Chardonnay / Artisan des Cépages - 2022 26€

LOIRE

- . SANCERRE Domaine des Tayaux - 2023 39€

ITALIE

- . TENUTE ARNACES Pinot Grigio BIO- 2023 26€

VINS ROSES ROSE WINES

PROVENCE

- . CÔTE-DE-PROVENCE Château Roubine / La Vie en Rose BIO - 2023 36€
- . CÔTE-DE-PROVENCE MVP St Tropez «Grain de Glace» - 2024 28€
- . CÔTE-DE-PROVENCE MVP St Tropez «Grain de Glace» - 2024 150CL 70€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation

LES VINS
WINES

VINS BOUTEILLES WINES 75 CL



VINS ROUGE RED WINE

SAVOIE

. PINOT NOIR J. Cavallé / «Cep Noir» Vieilles Vignes - 2023 27€

BORDEAUX

. GRAVES Dourthe N°1 - 2018 36€

BOURGOGNE

. MERCUREY Domaine Narjoux Normand - 2022 54€

LANGUEDOC

. PIC SAINT-LOUP Black Wolf BIO - 2022 42€

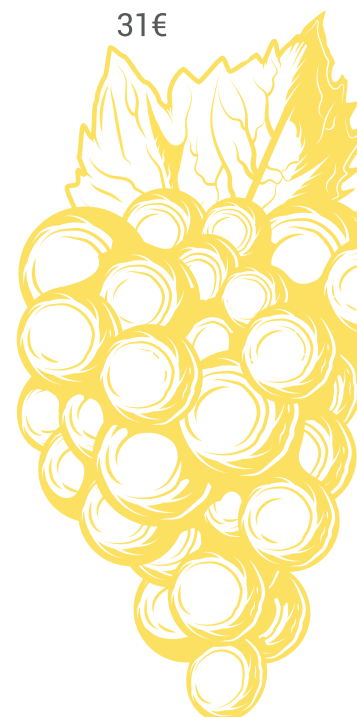
RHONE

. VACQUEYRAS Domaine Le Colombier / Vieilles Vignes BIO - 2023 45€

. CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2022 38€

ITALIE

. PUGLIA San Marzano Primitivo - 2022 31€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation

LES VINS
WINES

ALLERGENES
ALLERGENS



Gluten
Gluten



Crustacés
Crustaceans



Oeufs
Eggs



Poissons
Fishes



Arachides
Peanuts



Soja
Soya



Lait
Lactose



Fruits à coques
Nuts



Céleri
Celery



Moutarde
Mustard



Sésame
Sesame



Sulfites
Sulphites



Lupin
Lupin



Mollusques
Molluscq



SOLARIO

BRASSERIE-DE-MONTAGNE

LA ROBIERE 1850