Nos apéritifs

Pastis, Ricard, Casanis (3cl)	3.00 €
Martini (blanc, rouge, rosé), Campari, Suze, Porto, Lillet (6cl)	3.80 €
Kirs (12 cl)	4.00 €
(Cassis, mûre, pêche, fraise, framboise, violette, châtaigne, mirabelle)	
Coupette de Champagne (7cl) (Tzarine)	6.00 €
Coupe de Champagne (12cl)	8.00 €
Pétillant de Savoie (12cl)	4.50 €
Kir royal (12cl) (champagne et crème liqueur)	8.20 €

Nos vins au verre (12cl) : Rouge

Pays d'oc (VDP)	4.00 €
Cote du Rhône Domaine des pasquier (bio),	5.00 €
Bourgogne Pinot Noir, Bordeaux médoc Haut Blaignan cru artisan	6.00 €

Nos vins au verre (12cl) : Blanc

Languedoc Roussillon	4.00 €
Savoie St Romain, Blanc de Gascogne, Tariquet Sec	5.00 €
Bourgogne Chardonnay	6.00 €

Nos vins au verre (12cl) : Rosé

Côtes de Provence AOP : Saint Maur – Cuvée Maur & More	5.00 €
Languedoc Roussillon : Le Petit Pont	4.00 €

Nos pichets :

	25cl	50cl
Rouge, blanc, rosé pays d'Oc (VDP)	6.00 €	9.00€

Nos cocktails

Spritz (Apérol, Prosecco, perrier & tranche d'orange)	8.00 €
Americano (Campari, Martini rouge et blanc & orange)	6.80 €
Mojito (Rhum, perrier, menthe fraiche & citron)	8.00 €
Martini fiero tonic (martini fiero, tonic et orange)	7.80 €
Saint germain (st germain, Prosecco, perrier)	8.50 €
Italicus (Liqueur de bergamote, tranche de citron, prosecco, perrier)	8.50 €
Virgin Mojito (Perrier, citron vert, jus de pomme, menthe)	5.50 €

Nos boissons sans alcool

Sodas bouteille (33cl) (Orangina **(25cl)**, Schweppes, Schweppes agrumes, coca, coca zéro, Badoit, ice-tea pêche)	3.30 €
Ice Tea Bio bouteille (33cl)	3.40 €
Sirop à l'eau (citron, grenadine, pêche, cassis, menthe, framboise, fraise, orgeat, orange, kiwi, caramel)	2.20 €
Limonade nature (33cl) (limonade bouteille des Brasseurs Savoyards bio)	3.30 €
Diabolo, sirop au choix **(33cl)** (limonade bouteille des Brasseurs Savoyards bio)	3.50 €
¼ Evian nature (25cl)	2.80 €
Jus de fruit (25 cl) (tomate, pomme, orange, abricot, fraise, ananas)	3.30 €
Orange ou citron pressés	5.00 €

Nos bières

Bière pression Warsteiner blonde	(25cl)	3.50€	(50cl)	6.80 €
Bière pression Warsteiner blanche	(25cl)	3.70€	(50cl)	7.00 €
Bière pression Nonne IPA Brasseur Savoyard	(25cl)	4.20€	(50cl)	8.00 €
Bière bouteille Brasserie Savoyarde (Nonne triple, Nonne A.B.I, blanche, verte)			(33cl)	5.50 €
Bière bouteille (chouffe blonde, Chimay triple, Maredsous, Lifeman, Desperados)			(33cl)	5.50 €
Bière sans alcool Warsteiner (33cl)			(25 cl)	3.80 €

Nos Entrées

Os à moelle, salade mesclun, toast, tomates confites	6.50 € (1 pièce) / 12.00€ (2 pièces)
Terrine forestière Fx Baud, vinaigrette aux noix, salade mesclun	6.70 €
Nem de reblochon, pommes confites et mesclun	6.90 €
Tataki de saumon (80g) aux sésames, crème wasabi	9.00 €
Foie gras du chef, chutney d'oignons, toast	16.00 €

* fait maison

Nos ardoises à partager

	2pers.	4pers.
Charcuterie : jambon et coppa de Parme, saucisson Fellino (C. PIOPPI Quattro Castella PARMA)	13.00 €	21.00 €
Charcuterie/Fromage : jambon et coppa de Parme, reblochon et tomme de Savoie, comté	16.00 €	24.00 €

Liste des allergènes sur demande

Nos salades repas

Salade fine de Savoie 17.50 €
Salade, tagliatelles de légumes, nem de reblochon*,
lardons, œuf poché

Salade du Sud-Ouest 19.50 €
Tagliatelles de légumes, gésiers confits, magret fumé,
foie gras, réduction de balsamique framboise

N'hésitez pas à nous faire vos demandes, végétarienne ou vegan !

* fait maison

Tous les vendredis soir formule à volonté :
Cuisses de grenouilles & frites 28.00€

Nos plats

Tartare de bœuf au couteau **(Charolais)** assaisonné par nos soins*, accompagnement	18.30 €
Tartare de bœuf poêlé** assaisonné par nos soins*, accompagnement	18.80 €
Cordon bleu St Mau 300g de gourmandise !! jambon de Parme, fromage à raclette ferme Les Capucines Thorens-Glières, volaille, frites et salade	19.50 €
Entrecôte 300/350g **(Label Terre et Mer)** accompagnement	25.00 €
Magret canard du sud-ouest 300g , accompagnement	25.00 €
Burger St mau* Buns boulanger, Steak haché Boucherie Baud, rösti de pomme de terre, cheddar affiné, sauce parmesan, frites et salade	18.00 €
Poisson du jour selon arrivage, accompagnement	22.00 €
Risotto aux noix de st jacques et gambas poêlées, copeaux parmesan	26.00 €
Paleron de veau cuisson 7 heures, jus corsé, accompagnement	21.50 €
Risotto aux cèpes, copeaux parmesan	19.00 €
Tataki de saumon aux sésames 160g crème wasabi, accompagnement	21.50 €

* fait maison

Salade et 1 accompagnement au choix : frites, gratin, légumes de saison

Sauce du chef :

Poivre, champignons, foie gras : **2.50 €**

Origine des viandes : Savoie, Normandie, Union européenne

Nos spécialités savoyardes

Tartiflette traditionnelle* **18.50 €**
Salade, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon

Tartiflette Saint Mau* **19.60 €**
Salade, pommes de terre, lardons, coppa artisanale 18 mois, oignons, reblochon

Fondue savoyarde* (350g/pers), salade **19.20 €**

Fondue savoyarde aux cèpes*, salade **22.00 €**

Supplément assiette de charcuterie artisanale* :
Coppa et jambon de Parme, salade : **6.50 €**

** Fromage affiné par La Crèmerie du Lac - Annecy*
** Charcuterie artisanale - Corrado PIOPPI Quattro Castella (PARMA)*

Menu du Saint Mau 30 €

Entrée

Tataki de saumon*

Ou

Terrine forestière, mesclun, vinaigrette aux noix*

Plat

Paleron de veau, accompagnement

Ou

Poisson du jour selon arrivage, accompagnement

Dessert

Dessert du jour Ou **fromage frais coulis**

Menu enfant 10.00 €

1 boisson : sirop, verre de limonade, jus d'orange ou pomme
1 plat au choix : Fish and chips ou Steak haché Boucherie Baud
Accompagnement : Légumes ou frites maison
1 dessert : glace Pirrulo multi fruits ou fromage blanc

Liste des allergènes sur demande

Pizzas

Margherita : Tomate, mozzarella fior di latte, basilic	**10.00€**
Napoli : Tomate, mozzarella fior di latte, olives, câpres à queues, anchois	**10.50€**
4 saisons : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, artichaut, poivrons, champignons, olives, origan	**13.50€**
Regina : Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, olives	**12.50€**
Végé : Tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons, tomates cerises	**13.50€**
Savoyarde : Base blanche, mozzarella fior di latte, oignons, lard fumé, reblochon	**13.80€**
Diavola : Tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, piment, spianata (saucisson Calabrais), ricotta	**13.80€**
Pesto : Base blanche, mozzarella fior di latte, pesto, ricotta, tomates cerises, jambon blanc	**13.80€**
4 Fromages : Tomate ou crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, fontina	**14.00€**
Parma : Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, roquette, jambon de Parme	**14.00€**
Coppatta : Tomate, mozzarella fior di latte, scamorza, champignons, coppa de Parme artisanale	**14.00€**
Fiorentina : Tomate, mozzarella fior di latte, Salciccia au fenouil, gorgonzola	**14.20€**
Salmone : Base blanche, saumon, mozzarella fior di latte, scarmoza, courgettes grillées	**15.00€**
Campana : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates cerises, mozzarella 125gr	**15.00€**
Burrata : Tomate, tomate séchées, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme, Burrata entière 125g	**15.20€**
Truffe : Crème de truffe, jambon blanc, copeaux de parmesan, mozzarella di buffala 125gr	**16.50€**

Nos desserts

Tiramisu traditionnel*	7.20 €
Crumble pommes, poires* chantilly	7.80 €
Fondant chocolat cacao 64%* crème anglaise	7.60 €
Profiteroles royales*, chantilly et chocolat chaud	9.00 €
Fromage frais à la crème ou au coulis de fruits rouges	5.50 €
Dessert du jour*	5.80 €
Assiette trois fromages (Reblochon, comté, tomme de Savoie)	7.00 €

Carte des coupes glacées sur demande

Tous nos desserts sont entièrement maison

* fait maison

VINS ROUGES

Savoie

		75cl
Jongieux Gamay - Vieilles Vignes - Francis Masson	2020	**20.00**
Mondeuse- Arbin-Avalanche- Fabien Trosset	2020	**32.00**
Mondeuse- Arbin-Avalanche- Fabien Trosset (37.5cl)		**19.00**
Mondeuse Domain Lupin- Cyril André		**33.00**

Vallée Du Rhône

Côtes Du Rhône – Domaine des Pasquiers bio	2021	**22.00**
Crozes Hermitage- Gd Classique-Cave De Tain	2020	**32.00**
Vacqueyras-Domaine De La Verde- Cuvée Ora	2020	**33.00**
Gigondas-Domaine Malijay- Famille Deltin	2020	**32.00**
Saint Joseph- Parcellaire- Les Granit	2019	**49.00**
Châteauneuf du pape- Domaine Présidente	2020	**54.00**

Loire

		75cl
Saint Nicolas De Bourgueil- La Chevalerie	2020	**24.00**
Saint Nicolas De Bourgueil- La Chevalerie(50cl)		**18.00**
Saumur Champigny- Domaine du Fond	2020	**25.00**

Bordelais

Château Joinin -Bordeaux	2020	**19.00**
Médoc Cru Artisan-Château Haut Blaignan	2011	**30.00**
Château Pipeau Saint-Emilion Grand Cru	2018	**48.00**
Péssac Léognan - Demoiselle de Larivet- Haut Brion	2016	**55.00**
Margaux- Zédé Labergote	2018	**60.00**

Bourgogne

Pinot noir - Fichet- Macon village	2021	**32.00**
Morgon-J. Descombes- G. Duboeuf	2020	**28.00**
Fleurie-Clos Des 4 Vents- G. Duboeuf	2020	**26.00**
Mercurey-La Perrière-Maison Roux & Fils	2020	**45.00**
Gevrey Chambertin- Roux père & fils	2019	**88.00**

Languedoc Roussillon

Pic St-Loup-Domaine de Camou- Bio	2021	**28.00**
Corbière- Le petit spencer	2018	**23.00**
Mont Peyroux Velours terrasse du Larzac	2018	**28.00**

Autres

Malbec Argentin – La Consulta	2021	**29.00**

VINS BLANCS

75 Cl

Savoie

Les Millettes- Frangy- Roussette de Savoie	2018	**22.00**
Domaine St Romain-Parcellaire-Sous La Roche	2019	**23.00**
Apremont-Grande Reserve- Chapot Philippe	2019	**25.00**
Chignin Bergeron-Fabien Trosset- Maison Ravier	2019	**32.00**

Loire

Sancerre- Château La Perrière	2020	**40.00**
Pouilly fumé- Domaine de Pabiot- Coteaux des Girâmes	2019	**32.00**

Bourgogne

Chardonnay Fichet Macon Village	2019	**27.00**
Saint Véran- Fichet Macon Village	2019	**35.00**
Rully Les Mollepierres-Dom Roux	2018	**41.00**

Languedoc Roussillon

Viognier- Pays Doc		**23.00**
Domaine Tariquet Classic Sec Igp Côtes De Gascogne	2021	**19.00**
Domaine De L’herre-Doux Igp Côtes De Gascogne	2021	**22.00**

Alsace

Gewurztraminer	2019	**29.00**

VINS ROSÉS

	75 Cl
Esprit Du Lac –Vdp-Maison Perret	20.00
Côtes De Provence-Château St Maur-Cuvée Maur And Maur	22.00
Château Saint-Maur-Cru Classée -Golf De St Tropez	28.00
Whispering Angel- Cave des Clans- Côtes de Provence	30.00

		50cl	25cl
Pichets	Rouge/Rose/Blanc (Vin Du Pays D'oc)	9.00	5.50

CHAMPAGNES

	75cl
Tsarine Brut Impérial	48.00
Veuve Clicquot Brut	70.00
Moët & Chandon	