

Entrées

Starters

- Velouté Maison de Potiron, Châtaignes et Parmesan** 14,50 €
Home made Pumpkin Soup, Chesnuts, Parmesan cheese
- Escargots en brioche - Snails in brioche** Les 6 : 13,50 € Les 12 : 19,50 €
- Planche de charcuterie** 19,00 €
Jambon de Parme, jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique, Brésaola
Cured meat platter : Parme's ham, cooked ham with truffles, Iberico Chorizo, bresaola
- Planche de charcuterie et Fromages de Savoie** 19,70 €
Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie
Cured meat and cheese platter : Parme's ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses
- Carpaccio de Brésaola (Boeuf Séché) Copeaux de Parmesan** 14,80 €
Carpaccio of bresaola (dry beef) Parmesan cheese
- Saucisson à Partager - Pain et beurre - Sausage to share, bread and butter** 9,00 €
- Planchette de Jambon blanc à la Truffe - Cooked ham with truffles** 14,00 €

Salades

Salads

-  **Veggie Bowl : Quinoa, Œuf Parfait, Avocat, Courgette, Poivrons Confits, Roquette,** 19,70 €
Noix de Cajou, Vinaigrette huile de Noix
Quinoa, Perfect Egg, Avocado, Zucchini, Candied Peppers, Rocket salad, Cashew Nut, Walnut Oil Vinaigrette
-  **Salade Caesar** 19,70 €
Salade, Poulet, bacon, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce caesar maison
Caesar salad : Lettuce, chicken, bacon, croutons, parmigiano-reggiano, home made Caesar dressing
- Salade Burrata (Mozzarella crèmeuse)** 19,70 €
Mozzarella Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, huile d'olive, roquette
Burrata salad : Mozzarella Burrata, cherry tomatoes, Parma ham, olive oil, rocket salad
- Salade Croustillant Beaufort et Brésaola** 19,70 €
Salade, Beaufort croustillant, brésaola, tomates confites
Salad, Beaufort fried, brésaola, dry tomatoes
- Salade verte - Green salad** 6,50 €



Pizzas

Pour Commencer / To start with

Pizza' apéro : 5 différentes sortes de Pizzas..... 17,80 €
5 différents types of pizza



Les incontournables

The classics

Marguerita : Tomate, mozza, origan..... 13,80 €
Tomato, mozzarella, oregano

Regina : Tomate, mozza, Jambon, champignons 15,50 €
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Napolitaine : Tomate, mozza, anchois, Fleur de câpre 16,50 €
Tomato, mozzarella, anchovies, caperberries

Végétarienne : Tomate, mozza, artichaut, poivrons, champignons, aubergines, Fleur de câpre 18,00 €
Tomato, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, eggplants, caperberries

Calzone : Tomate, mozza, jambon, champignons, œuf..... 17,50 €
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg

Hawaïenne : Tomate, mozza, poulet, ananas, poivrons..... 18,50 €
Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, peppers

Parma : Tomate, mozza, Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, Roquette	18,50 €
<i>Tomato, mozzarella, Parme's ham, Parmigiano-reggiano, rocket salad</i>	
4 Fromages : Tomate, mozza, Gorgonzola, chèvre, Reblochon	18,50 €
<i>Tomato, mozzarella, Gorgonzola, goat's cheese, Reblochon cheese</i>	
Calabrese : Tomate, mozza, chorizo, champignons, poivrons	18,50 €
<i>Tomato, Mozzarella, chorizo, mushrooms, peppers</i>	
Savojarde : Crème fraîche, mozza, bacon, oignon, Reblochon	18,50 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, bacon, onion, Reblochon cheese</i>	
Saumon : Crème fraîche, mozza, saumon fumé, citron, aneth	21,00 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, dill</i>	

Elles vous surprendront

The specials

Marguerita EXTRA : Tomate, Mozza Burrata, tomates cerise, huile d'olive, basilic, roquette	21,00 €
<i>Tomato, mozzarella Burrata, cherry tomatoes, olive oil, basil, rocket salad</i>	
Pizz'burger : Tomate, mozza, viande hachée, oignons, sauce burger, salade	19,50 €
<i>Tomato, mozzarella, minced meat, onions, burger dressing, lettuce</i>	
Famosa : Tomate, mozza, jambon blanc à la truffe, salade	22,00 €
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham with truffles, lettuce</i>	
Raclette : Crème fraîche, mozza, Raclette, pommes de terre, charcuterie, salade	21,00 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, raclette cheese, potatoes, cured meat, lettuce</i>	
Royale à la Truffe	42,00 €
NEW Base Crème à la Truffe, mozza, Truffe Noire, roquette	
<i>Royal pizza: Truffle Cream, mozzarella, Black Truffle, rocket salad</i>	


Et pour finir

And to end

Pizza Nutella banane	17,00 €
<i>Pizza Nutella and banana</i>	

Viandes et hamburgers

Meat dishes & hamburgers

Classic Burger - Frites	20,50 €
<i>Classic Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, lettuce, onions, tomato</i>	
Cheese Burger - Frites	22,50 €
<i>Cheese Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, cheddar cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
Mountain Burger - Frites	24,50 €
<i>Mountain Burger - Chips : Minced beef burger, bacon, burger dressing, raclette cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
 Igloo Burger - Frites	27,80 €
<i>Igloo Burger - Chips : Minced beef burger, roasted foie gras, truffe oil, onions, cheddar cheese, roquette</i>	
Cornet de frites / Cone of chips	7,50 €

Viandes et Poisson

Meat dishes and Fish

Pièce de Bœuf Charolaise (environ 250gr) au Gorgonzola ou sauce aux Cèpes - Frites	27,50 €
<i>Piece of beef charolaise with Gorgonzola or Cep sauce served with Chips</i>	
 Filet de Bœuf (environ 180gr) Façon Rossini - Frites / Beef filet like a Rossini (Roasted Foie Gras), Chips	37,00 €
Double Carpaccio de Brésaola (Boeuf séché), copeaux de parmesan - Frites	24,80 €
<i>Double carpaccio of bresaola (dry beef), Parmesan cheese, Chips</i>	
Saumon d'Ecosse, Craquant de Polenta, Sauce Vierge, Crémeux d'Aubergine et Parmesan	25,50 €
<i>Salmon from Scotland, Crunchy Polenta, Vegetable oil, Creamy Eggplant and Parmesan</i>	
Grosse Raviole de Gambas	25,50 €
<i>Gambas, Marmelade de Tomates, Aubergine, Basilic, Poivrons Confits, Roquette, Emulsion Beaufort</i> <i>Large Ravioli of Prawns : Prawns, Tomato Marmelade, Eggplant, Basil, Candied Peppers, Rocket salad, Emulsion Beaufort</i>	

Pâtes et Légumes

Pasta dishes and vegetables

Linguini façon Carbonara	18,00 €
<i>Linguini, Poitrine Fumée, Oignons Confits, Roquette, Emulsion Reblochon</i> <i>Linguini, Bacon, Candied Onions, Rocket Salad, Reblochon Emulsion</i>	
Penne à l'Arrabiata et Chorizo Ibérique / Penne arrabiata with Iberico chorizo	19,00 €
Linguini au Gorgonzola et Jambon de Parme / Linguini with gorgonzola and Parme's ham	19,00 €
Pennes aux Cèpes parfumés à la Truffe et Magret de Canard Fumé	22,00 €
<i>Penne with cep mushrooms and smoked duck breast</i>	
 Linguini à la Truffe Noire et Noix / Linguini with Black Truffle and Nuts	42,00 €
Aubergines rôties sauce Vierge : Jambon de parme, roquette, parmesan	19,50 €
<i>Eggplants roasted vegetables oil, parme's ham, rocket, parmesan cheese</i>	
Gnocchi Primavera : Gnocchi, artichauts confits, poivrons, sauce vierge, tomates, courgettes, Ricotta..	20,00 €
<i>Gnocchi, artichokes, peppers, tomatoes, vegetables oil, zucchini, Ricotta</i>	

Desserts maison

Home made desserts

NEW	Profiteroles glacées vanille, chocolat chaud <i>Profiteroles vanilla ice cream, hot chocolate</i>	12,00 €
	Tiramisu Maison <i>Home made tiramisu</i>	10,50 €
	Crème Brûlée Maison <i>Home made crème brûlée</i>	10,00 €
	Brownie Maison, glace vanille, chantilly	11,00 €
	<i>Home made brownie : vanilla ice cream, whipped cream</i>	
	Tarte au Citron Revisitée <i>Revisited lemon tart, whipped cream</i>	11,00 €
	Café Gourmand : <i>Gourmet coffee</i>	12,00 €
	Coupe de Champagne Gourmande : <i>Gourmet glass of champagne</i>	17,50 €
	Pizza Nutella Banane : <i>Pizza Nutella and banana</i>	17,00 €

Coupe au choix

Ice cream & sorbets

COUPE AU CHOIX	Coupe 2 boules / 2 scoops : 7,00 €	Coupe 3 boules / 3 scoops : 9,00 €
Supplément : <i>chocolat chaud, chantilly, coulis</i> / <i>Extras : hot chocolate sauce, whipped cream, coulis</i>	1,00 €	

GLACES ICE CREAM

Les Crèmes Glacées

Ice cream flavours

vanille, chocolat noir, café pur arabica,
caramel fleur de sel, rhum-raisin

vanilla, dark chocolate, pure arabica
coffee, salted caramel, rum & raisin

Les Sorbets

Sorbet flavours

citron jaune, fraise, banane, mangue,
mojito, génépi, noix de coco

lemon, strawberry, banana, mango,
mojito, génépi, coconut

Liégeois : <i>Chocolat ou café / Chocolate or coffee</i>	12,00 €
Bora-Bora : <i>Coco, banane, Rhum-raisin, chantilly / Coconut, banana, rum & raisin, whipped cream</i>	12,00 €
Eskimo : <i>Boules coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	12,00 €
<i>Scoops coconut, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
Bankise : <i>Boules banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	12,00 €
<i>Scoops banana, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
Caramela : <i>Boules caramel Fleur de Sel, vanille, caramel maison, chantilly</i>	12,00 €
<i>Scoops salted caramel, vanilla, home-made caramel sauce, whipped cream</i>	
Marbella : <i>Citron, fraise, mangue, coulis de Fruits rouges / Lemon, strawberry, mango, red berries coulis</i>	12,00 €
Colonel : <i>Boules citron, Vodka / Scoops lemon, Vodka</i>	12,00 €
Ice Mojito : <i>Boules de mojito, Rhum, sucre de Canne / Scoops mojito, rum, cane sugar</i>	12,00 €
Ice Génépi : <i>Boules de génépi, génépi / Scoops génépi, génépi liquor</i>	12,00 €

CHAMPAGNE

Verre (12cl). 75 cl

NEW	Devaux « Blanc de Noirs » Coeur des Bar.....	12,00 €	72,00 €
	Devaux Rosé Cuvée rosée		82,00 €
	Deutz Brut		96,00 €
	Deutz Rosé		108,00 €
	Deutz « Blanc de blancs »		132,00 €
	Dom Pérignon		285,00 €

LES VINS

Wine

Blancs White

Verre (12cl). 75 cl Magnum

Savoie AOP

Chignin Bergeron «Cuvée Gastronomie» Jean Perrier et fils..... **32,50 €**

Chardonnay «Fleur de Chardonnay» Domaine Perrier **7,00 €** **30,50 €**

Abymes Domaine Perrier..... **22,50 €**

Loire AOP

Pouilly Fumé «Les Clairières» **9,00 €**..... **48,00 €**

SUD OUEST AOP

Côtes de Bergerac Oé (BIO) (moelleux)..... **7,00 €** **29,50 €**

Bourgogne AOP

Montagny «Millebuis» Vignerons de Buxy 2015 **8,00 €**..... **38,00 €** **74,00 €**

Italie/Italy

Prosecco **7,00 €**..... **32,50 €**

Rosés Rosé

Rosés AOP

Côtes de Provence «Grain de Glace» St Tropez **7,00 €** **31,50 €**..... **64,00 €**

 **Côtes de Provence Minuty «Prestige»**..... **39,00 €**



LES VINS

Wine

Rouge Red

Verre (12cl). 75 cl Magnum

Vallée du Rhône AOP / Rhone Valley AOC



Vacqueyras - Domaine des Ondines (BIO).....	39,00 €		
Saint Joseph Vins de Vienne - Cuilleron, Villard, Gaillard	9,00 €	46,00 €	88,00 €
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Fontavin (BIO).....		62,50 €	
Côte Rôtie - Ogier- 2020.....		88,00 €	

Savoie AOP

Mondeuse « Vieilles Vignes » Domaine Perrier.....	7,00 €	31,50 €	
NEW Mondeuse d'Arbin « Graine de terroir » Domaine Perrier.....			67,00 €
Gamay de Jongieux. « Vieilles vignes » E.Carrel.....		28,50 €	

Languedoc AOP

Côtes du Roussillon « Château L'Ou » (BIO).....	7,00 €	29,50 €	
Pays d'Oc IGP « Côte de Boeuf », Syrah-Marselan		22,50 €	

Bordeaux AOP

Lussac Saint Émilion « Grand Ricombre ».....		30,50 €	61,00 €
NEW Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Bibian » 2016.....	9,00 €	49,00 €	
Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Victoria » 2015			98,00 €
Pomerol «Fugue de Nénin» 2nd vin du Château Nénin 2017		78,00 €	

Grande Bourgogne AOC

NEW Brouilly « Château des tours ».....		38,00 €	
 Marsannay « Les Récilles », E.Guillard (BIO).....		67,00 €	

Italie / Italy

Primitivo IGT Salento-borgo SanLeo	7,00 €	29,50 €	
Chianti Torquercie DOCG (Toscane).....		30,50 €	
Montepulciano d'Abruzzo DOC-Umani Ronchi (Abruzzes).....		31,50 €	
Lambrusco dell'emilia IGT «Rosso Dolce» (Emilie Romagne).....		24,50 €	

Les Bières

BEERS

Pressions / Draught	25cl	50cl
STELLA	4,50 €	9,00 €
LEFFE Abbaye	5,00 €	10,00 €
Panache, Monaco	4,50 €	9,00 €
Supplément Picon	1,00 €	1,50 €

Supplement Picon bitter

Bouteilles (33cl)

Bottled

Heineken, Carlsberg	5,50 €
Desperados, Corona	7,00 €
Duvel (bière Belge) / Chouffe	8,00 €
Bière IPA du Mont-Blanc	7,50 €
Bière Blanche du Mont-Blanc	7,50 €

Les digestifs (4cl)

Digestives

Cognac Rémy Martin Mature Cask Finish VSOP	10,00 €
Cognac XO	17,00 €
Poire Williams / Williams Pear brandy	9,00 €
Limoncello, Amaretto	7,00 €
Get 27, Bailey's (6 cl)	8,00 €
Chartreuse Verte, Cointreau	9,00 €
Génépi	7,50 €
Jägermeister . Fernet Branca	8,00 €
Shooter	5/8 €

Les Apéritifs

Pastis - Ricard (2 cl)	4,50 €
Martini (rouge, blanc) (8 cl) (red, white)	5,50 €
Suze (8 cl)	5,50 €
Kir Vin Blanc (10 cl) - White wine kir	6,50 €
Kir Royal (10 cl) Cassis, Myrtille, pêche Blackcurant, blueberry, peach	10,00 €
Kir rosé pamplemousse (10 cl)	6,00 €
Rosé grapefruit kir	
Coupe de Champagne (12 cl)	12,00 €
Glass of champagne .	

Alcools

Gin, Vodka, Malibu, Tequila, Rhum ,Whisky	8,50 €
Vodka «Belvédère»	12,00 €
Vodka « Guillotine héritage » France	16,00 €
Gin «Tanqueray»	11,00 €
Gin «Hendrick's»	12,00 €
Gin « Malfy » pamplemousse	12,00 €
Rhum « Captain Morgan »	8,50 €
Rhum St James Ambré	8,50 €
Rhum «Diplomatico»	12,00 €
Rhum «Don Papa»	12,00 €
Jack Daniel's	11,00 €
Chivas (12 ans) / aged 12 years	13,00 €
Oban (14 ans) / aged 14 years	14,00 €
Supplément Soda	1,50 €
Supplément Red Bull / Gang Star	2,50 €

Verres de vin : Consulter notre carte des Vins et Champagnes

Glasses of wine and Champagne on the Wine list

Les Boissons Froides

Cold drinks

Coca-Cola, Zéro (33 cl)	5,00 €
Limnade, Ice tea (33 cl) / <i>lemonad</i>	5,00 €
Orangina (25 cl), Perrier (33 cl).....	5,00 €
Schweppes ou agrumes (25 cl).....	5,00 €
Jus de Fruits (25 cl)	5,00 €
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise</i>	
<i>Fruit juices : Orange, apple, apricot, pineapple, tomato, strawberry</i>	
Orange ou citron pressé	7,50 €
<i>Squeezed orange or lemon juice</i>	
Sirops	3,50 €
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche.</i>	
<i>Syrups : Mint, grenadine, strawberry, lemon, almond, blackcurrant, peach..</i>	
Cidre Rosé (33 cl).....	6,00 €
Red Bull / Gang Start	5,50 €




Eaux (75 cl)

Mineral water

Eau minérale plate	6,00 €
Eau minérale gazeuse	6,50 €

Les Boissons Chaudes

Hot drinks

Café, Déca, Noisette Malongo	3,00 €
<i>Coffee, decaf or with a dash of milk</i>	
Thé, infusion : <i>Tea, herbal tea</i> 	4,50 €
Double café : <i>Double coffee</i>	4,80 €
Café au lait : <i>Coffee with milk</i>	5,00 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5,50 €
Cappuccino	5,50 €
Chocolat Viennois	6,00 €
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
Citron pressé chaud	7,50 €
<i>Squeezed lemon</i>	
Vin chaud ou Grog	7,50 €
<i>Mulled wine or Grog</i>	
Irish Coffee	11,00 €



Tapas à partager

Tapas to share

Pizza' apéro : 5 différentes sortes de Pizzas..... 17,80 €
5 différents types of pizza

Planchette de Jambon blanc à la Truffe - *Cooked ham with truffles* 14,00 €

Saucisson à Partager - Pain et beurre - *Sausage to share, bread and butter*..... 9,00 €

 **Planche de Charcuterie** 19,00 €
Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique
Cured meat platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffle, Iberico Chorizo

Planche de charcuterie et fromages 19,70 €
Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie
Cured meat and cheese platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses

Escargots en brioche **Les 6 : 13,50 €** **Les 12 : 19,50 €**
Snails in brioche

Cornet de frites 7,50 €
Cone of chips



Nos Cocktails

Our cocktails

L'IGLOO Rosé Pamp', limonade, glace pilée.....	9,50 €
<i>Rosé Wine, Grapefruit Sirup, lemonade, crushed ice</i>	
PUNCH maison / Home-made PUNCH	9,50 €
SANGRIA maison / Home-made SANGRIA	9,50 €
AMERICANO maison / Home-made AMERICANO	9,50 €
TEQUILA SUNRISE	10,00 €
MALIBU SUNRISE	10,00 €
APEROL SPRITZ	11,00 €
MOJITO Rhum, Citron vert, menthe fraîche, Sucre de Canne, Perrier.....	13,00 €
<i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, fizzy water</i>	
PINA COLADA Rhum, Lait de Coco, jus d'ananas, Sucre de Canne.....	12,00 €
<i>Rum, coconut milk, pineapple juice, cane sugar</i>	
SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, Cranberry	12,00 €
<i>Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry</i>	
COSMOPOLITAIn Vodka, Cointreau, Cranberry, jus de citron	13,00 €
<i>Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice</i>	
CAÏPIROSKA Vodka, citron vert, sucre roux / <i>Vodka, lime, brown sugar</i>	12,00 €
CAÏPIRINHA Cachaça « La Magnifica » citron vert, sucre / <i>Cachaça, lime, sugar</i>	12,00 €
MARGARITA Téquila, Cointreau, jus de citron / <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	12,50 €
GIN FIZZ Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier / <i>Gin, lemon juice, cane sugar, fizzy water</i>	12,00 €
ESPRESSO MARTINI. Vodka, kahlua, café / <i>Vodka, Kahlua, coffee</i>	12,50 €

Sans Alcool

Non-alcoholic

Soft Paradise Jus d'abricot, jus d'ananas, limonade, grenadine.....	8,00 €
<i>Apricot juice, Pineapple juice, Lemonade, grenadine</i>	
Soft Chantaco Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine.....	8,00 €
<i>Orange juice, Apricot juice, Pineapple juice, grenadine</i>	
Virgin Pina Colada Jus d'ananas, coco.....	8,00 €
<i>Pineapple juice coco</i>	
