

La calèche

La Clusaz

- NOS APERITIFS MAISON -

Kir Maison

Crème de myrtilles

Crémant de Savoie AOP Domaine Vullien

5.60€

Kir au biscantin

Cidre local et crème de myrtilles

5.30€

Spritz savoyard

Apérol, Crémant de Savoie AOP Domaine Vullien

8.30€

Hugo Spritz savoyard

Liqueur de sureau, crémant de Savoie

8.30€

Sapi tonic

Sapinette de la distillerie de La Dent D'Oche

Sens alpes, tonic, citron vert

8.50€

Notre coup de coeur

"SensAlpes"

*Boisson savoyarde pétillante aux saveurs de génépi
menthe, verveine et citron*

7.50€

Américano Maison

Campari, martini rouge, martini dry, gin

8.50€

Virgin Spritz

Bitter, jus d'orange et limonade bio

6.90€

Cocktail de La Calèche sans alcool

Jus d'orange, ananas et pomme, Myrtilles au jus

6.90€



La calèche

La Clusaz

- SAVEURS GLACEES -

*Glaces et Sorbets fabriqués à la Ferme, élevage laitier à Plancherine (73)
Col de Tamié*

- **Glace 2 boules**

*Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Menthe Chocolat
Myrtille, Framboise, Citron, Poire, noisette*

6.00€

- **Café liégeois ou chocolat liégeois**

8.90€

- **COUPES ALCOOL : Iceberg ou Colonel ou William ou Limoncello ou Génépi**

10.50€

- **Assiette Beauregard**

(Glace Myrtille, Framboise, Noisette, Chantilly et Myrtilles au jus)

11.50€

- CREPES SUCREES -

- **Sucre**

4.00€

- **Chocolat ou Caramel beurre salé**

5.90€

- **Chantilly maison**

5.90€

- **Confiture de framboises sans pépins**

5,90€

- **Nocciolata (sans huile de palme)**

5.90€

- **Myrtilles au jus**

5.90€

- **Grand marnier flambée**

7.00€

Supp chantilly ou Chocolat maison 1.90€

Supp boule glace 2.90€

- GOURMANDISES -

- **Café gourmand de la calèche**

11.00€

- **Café gourmand prestige avec 2cl de digestif**

13.90€

- **Faisselle de la ferme**

5.30€

Myrtilles au jus ou confiture de framboises ou crème fraîche



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA 10%

LA BRASSERIE

LE BISCANTIN

Cidre parfumé des Aravis, Serraval (74)	
Le verre (15cl)	5,00€
La bouteille (75cl)	18,00€

LES EAUX MINÉRALES

Evian (100cl)	6,90€
Evian (50cl)	5,00€
Perrier fines bulles (100cl)	6,90€
Perrier fines bulles (50cl)	5,00€
Perrier (33cl)	4,50€
Perrier (33cl avec sirop)	4,90€

LE CHAUD

Jus de pomme artisanal chaud	4,50€
Vin chaud	6,00€
Expresso , Déca	2,30€
Noisette	2,40€
Double expresso	4,50€
Double expresso crème	4,80€
Capuccino	4,90€
Macchiato	4,90€
Café Viennois	5,90€
Irish Coffee (Jameson)	9,50€
French coffee (Cognac)	9,50€
Chocolat	4,50€
Chocolat viennois	5,60€
Thés parfumés Bio équitables	4,00€
Thé nature, infusions Bio équitables	4,00€

LES BIÈRES

Pression Alpic Bio Blonde	
La pression (25cl)	4,50€
La pression (33cl)	5,90€
La pinte (50cl)	8,00€

BIÈRES DE SAVOIE BOUTEILLES (33cl)

"Brasserie des Cimes Aix Les Bains (73) "

Hors-piste (blonde)	6,60€
Aiguille Blanche	6,60€
Piste Noire (ambrée)	6,60€
L'abominable (brune)	6,80€
IPA (haute fermentation)	6,80€

LES SOFTS

Brasseurs Savoyards: (Bouteilles 33cl)

Alpic Cola Bio	4,50€
Alpic Limo Bio	4,50€
Alpic Thé Bio	4,50€

Orangina (25cl)	4,50€
Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl)	4,50€
Orange ou Citron pressé	5,70€
Jus de fruits BIO (Jus de rêves 25cl) (orange, ananas, abricot, tomate)	4,50€
Sirop à l'eau (citron, pêche, fraise, framboise, menthe, orgeat, grenadine, orange)	2,90€



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA 20%

LES APERITIFS

Kir au Biscantin	5,30€
(cassis,châtaigne,myrtilles)	
Kir maison	5,60€
(Crémant de Savoie et crème de myrtilles)	
Kir vin blanc	4,40€
(cassis,châtaigne,myrtilles)	
Kir Royal	12,00€
Porto Rouge	5,00€
Pastis des Alpes,Suze,Campari,Martini	4,50€

LES COCKTAILS

Cocktail de la Calèche sans alcool	6,90€
Spritz Savoyard	8,30€
(Apérol,Crémant de Savoie, tranche d'orange)	
Hugo Spritz savoyard	8,30€
Liqueur de sureau, crémant de Savoie	
Americano maison	8,50€
Whisky cola ou orange	8,00€
Vodka BIO orange ou ananas	8,00€
Get Perrier	7,90€
Gin Français Bio Tonic	8,00€
Sapi Tonic	8,50€
Sapinette de la distillerie de la Dent d'Oche	
Sens alpes, Tonic, tranche de citron vert	
Sens Alpes	7,50€
Boisson savoyarde 12° pétillante aux saveurs de génépi, menthe, verveine et citron	
Virgin Spritz	6,90€
(Bitter, jus d'orange, limonade)	

LES WHISKIES (4CL)

Ballantine's	6,90€
Jack Daniel's	8,50€
Chivas	8,50€
Aberlour 10 ans d'âge	9,50€
Jameson	6,90€

LES DIGESTIFS (4CL)

Génépi, Sapinette	7,90€
Distillerie de la Dent d'Oche	
Bernex (74) et de La Clusaz	
Poire, Framboise	7,50€
Armagnac	7,00€
Bailey's	7,00€
Calvados	7,00€
Cognac	7,00€
Diplomatico	11€
Get 27 ou Get 31	7,00€
Limoncello	7,00€

LES BULLES (75CL)

Crémant de Savoie AOP	26€
Domaine Vullien et Fils	

LES CHAMPAGNES

La coupe (10cl) Leblond-Lenoir	12€
Noël Leblond-Lenoir (75cl) Brut	70€



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA 20%

LES VINS

CONSULTEZ NOS ARDOISES AVEC NOS COUPS DE COEUR

LES VINS AU VERRE (12CL)

ROUGE

Mondeuse AOP 6,70€
Jacquin 

Gamay AOP 6,90€
Domaine Dupasquier

Hautes Côtes de Beaune AOC 7,80€
Domaine Bouthenet-Clerc

Vacqueyras les Ondines BIO 7,60€
Domaine Jeremy Onde AOC

BLANC

Apremont Savoie AOP 6,60€
Adrien Veyron 

Chignin Bergeron Savoie AOP 7,30€
Domaine Ravier

Cuvée Les Amandiers 

Crémant de Savoie AOP 6,70€
Domaine Vullien

Saint-Véran (Bourgogne) 7,50€
Les Préludes AOC

Côtes de Gascogne IGP 6,80€
Haut marin Venus n°7 

ROSÉ

Domaine de Pinchinat BIO 6,70€
Côtes de Provence AOP 

Domaine des Campaux 7,00€
Les Canissons 
Côtes de Provence AOP

PICHET (50CL)

ROUGE

Merlot IGP 15€
Comté de Grignan
Domaine Val de Berre Vignerons

BLANC

Jacquère de Savoie AOP 16€
Caves de Cruet

ROSÉ

Cuvée des Chartreux 15€
IGP du Gard

VIN ROSÉ

50CL - 75CL

Domaine de Pinchinat BIO 20 € - 26€
Côtes de Provence AOP 

Domaine des Campaux 31€
Les Canissons 
Côtes de Provence AOP

*Si vous ne terminez pas votre
bouteille, n'hésitez pas à l'emporter,
nous vous offrirons un sac**



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA 20%

SAVOIE

ROUGE

37,5CL - 75CL

Gamay AOP
Domaine Dupasquier 18€ - 28€

Mondeuse AOP
Jacquin 18€ - 28€

Mondeuse d'Arbin AOP 36€
La Belle Romaine BIO
Domaine Genoux

BLANC

37,5CL - 75CL

Apremont Savoie AOP 18€ - 26€
Adrien Veyron

Mondeuse Blanche Savoie AOP 33€
Domaine Grisard

Chardonnay prestige AOP 28€
Domaine Vullien

Roussette de Savoie AOP 18€ - 27€
Domaine Jean François Jacquin

Roussette de Seyssel AOP 30€
"La rouquine"
Domaine de la Brune
Alain Vionnet

Chignin Bergeron AOC
Domaine Ravier 34€
Cuvée Les Amandiers



HAUTE SAVOIE



Coteaux des Girondales à Villaz

ROUGE

75CL

Ceux d'avant 30€

BLANC

Avé 29€

CÔTES DU RHÔNE

ROUGE

50CL - 75CL

Côtes du Rhône AOP 29€
Les Estoublas BIO
Rémi Pouizin

Vacqueyras BIO 22€ - 33€
Les Ondines AOC
Jérémy Onde

Saint-Joseph AOP 47€
François Grenier

Côte Rôtie AOC 82€
Gallet Blanc
Domaine François Villard

BLANC

75CL

Saint-Joseph RO-REE 47€
Domaine Louis Cheze

LANGUEDOC-ROUSSILLON

ROUGE

75CL

Saint-Chinian AOP 27€
Domaine Le Banel
Vivien Roussignol et Marie Toussaint

Pic Saint-Loup AOP 32€
Haut Lirou
Vignobles Rambier



BORDEAUX

ROUGE

75CL

Haut Médoc Lamothe Cissac AOP 32€
Domaine Fabre

Saint Emilion grand cru 46€
Château Pipeau

GASCOGNE

BLANC

75CL

Côtes de Gascogne IGP 25€
Haut marin
Venus n°7



BOURGOGNE

ROUGE

75CL

Hautes Côtes de Beaune AOC 47€
Domaine Bouthenet-Clerc

Pommard 69€
Domaine Maillard Père & fils

BLANC

75CL

Saint-Véran AOC 32€
Les Préludes

Chablis AOC 39€
Domaine de la Chablisienne

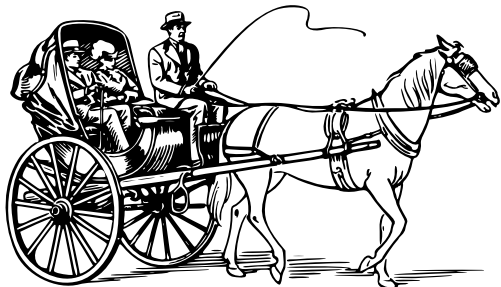
BEAUJOLAIS

Fleurie AOP 25€
Coeur de granit

*Si vous ne terminez pas votre
bouteille, n'hésitez pas à l'emporter,
nous vous offrirons un sac**



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA 20%



La calèche

La Clusaz

- PLANCHES -

- **Planche du randonneur** 21.90€
Mêlée de salades, tomme blanche aux jus de myrtilles, croquettes de pomme de terre au fromage, porc séché maison et toast au fromage de brebis
- **Planche de charcuteries de pays** 21.90€
Saucisson, terrine et boeuf séché maison, jambon cru 12 mois, jambon blanc
- **Ardoise du fromager** 13.20€
Reblochon fermier et Tomme fermière de la ferme des Corbassières, Chevrotin, Petit Agnellet et Persillé de brebis

- SPECIALITES DE PAYS -

Toutes nos Fondues sont servies pour 1 personne ou plus....

Accompagnée d'une mée de salades et de jambon cru

- **Fondue Savoyarde 3 fromages au Biscantin (Cidre des Aravis)** 25.90€
- **Fondue Savoyarde 3 fromages au vin blanc** 25.90€
- **Fondue Savoyarde 3 fromages au vin blanc et à la tomate** 25.90€
- **Fondue Savoyarde 3 fromages aux morilles** 29.90€
Supplément jambon 6€
- **Tartiflette au reblochon fermier de la ferme des Corbassières** 21.70€
Avec mée de salades
- **Rebloche (1/2 Reblochon fermier à gratiner sous la braise, min 2 pers)** 27.90€/pers
Charcuteries et pommes de terre, mée de salades
- **Raclette de Savoie fermière des Aravis IGP (300grs/pers, min 2 pers)** 26.90€/pers
Charcuteries et pommes de terre, mée de salades



- LE P'TIT CALÈCHE -

Mini tartiflette
ou
sauce bolognaise
pommes de terre rissolées ou orzo
et
Crêpe ou glace 2 boules
et
Jus de pomme artisanal, limonade
artisanale ou sirop à l'eau

16.20€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA 10%



La calèche

La Clusaz

- NOS FOURNISSEURS -

LE REBLOCHON FERMIER, LA TOMME FERMIÈRE, LA TOMME BLANCHE ET LES FAISSELLES :

La ferme des Corbassières, famille Donzel à La Clusaz (74)

LES FROMAGES :

Famille Agnellet Jean Pierre et Mauricette La Clusaz et Joseph Paccard à Manigod (74)

LE FROMAGE À FONDUE :

Abondance AOP , beaufort AOP et Comté

LA CHARCUTERIE :

Salaisons artisanales :

La F'nire à Saint Jean de Sixt (74)

Maison Pichon en Haute Loire(43)

LES CORNICHONS ET LA MOUTARDE :

Maison Marc à Chemilly sur Yonne (89)

LES LÉGUMES :

Paul Maulet et fils (St Pierre en Faucigny 74), Le Gone primeur(St Jean de Sixt) et Vergers Tissot

LE POISSON :

La Criée

LE PAIN :

"Capucine" Fabien Pollet-Thiollier à St Jean de Sixt (74)

LES VIANDES ET ABATS :

Maison Baud (rognons) et abattoir de Megève

LE GÉNÉPI ET LIQUEURS :

Distillerie de La Dent d'Oche à Bernex (74) et distillerie des Aravis La Clusaz

CONFITURES ET MYRTILLES AU JUS :

La Framboiseraie à Balaison (74)

LES GLACES :

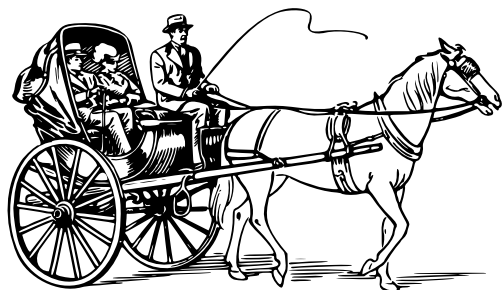
Glaces & Cows au col de Tamié (73)

"Faits maison", tous nos plats sont préparés et cuisinés sur place par le chef et sa brigade, à partir de produits bruts.

La Calèche est engagée dans la promotion des produits des Aravis, et dans une démarche éco-responsable en privilégiant les circuits courts, les produits de saison et en triant tous les déchets.



**Pour toutes allergies veuillez nous les communiquer avant votre commande*



La calèche

La Clusaz

- PLANCHES -

- **Planche du randonneur** 21.90€
Mêlée de salades, tomme blanche aux jus de myrtilles, croquettes de pomme de terre au fromage, porc séché maison et toast au fromage de brebis
- **Planche de charcuteries de pays** 19.90€
Saucisson, terrine et boeuf séché maison, jambon cru 12 mois, jambon blanc
- **Ardoise du fromager** 12.90€
Reblochon fermier et Tomme fermière de la ferme des Corbassières, Chevrotin, Petit Agnellet et Persillé de brebis

- SPECIALITES DE PAYS -

Toutes nos Fondues sont servies pour 1 personne ou plus....

Mêlée de salades et jambon cru 12 mois

- **Fondue Savoyarde 3 fromages au Biscantin (Cidre des Aravis)** 24.90€
- **Fondue Savoyarde 3 fromages au vin blanc** 24.90€
- **Fondue Savoyarde 3 fromages au vin blanc et condiment à la tomate** 24.90€
- **Fondue Savoyarde 3 fromages aux morilles** 28.90€
Supplément jambon 6€
- **Tartiflette au reblochon fermier de la ferme des Corbassières** 20.70€
Mêlée de salades
- **Rebloche (1/2 Reblochon fermier à gratiner sous la braise, min 2 pers)** 26.90€/pers
Charcuteries et pommes de terre, mêlée de salades
- **Raclette de Savoie fermière des Aravis IGP (300grs/pers, min 2 pers)** 25.90€/pers
Charcuteries et pommes de terre, mêlée de salades



- LE P'TIT CALÈCHE -

Mini tartiflette
ou
sauce bolognaise
pommes de terre rissolées ou orzo
et
Crêpe ou glace 2 boules
et
Jus de pomme artisanal, limonade
artisanale ou sirop à l'eau

16.20€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA 10%



La calèche

La Clusaz

English Menu

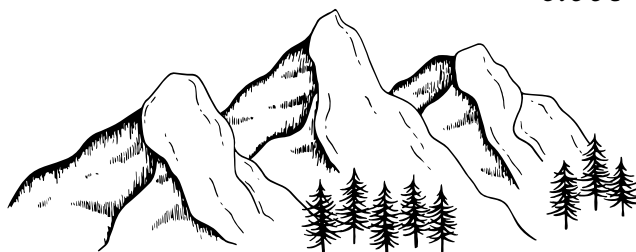
- PLANCHES -

- **Planche du skieur** **21.80€**
*Mix of green salad with fresh reblochon, reblochon and potatoe fritter,
local sheep cheese, and prosciutto*
- **Planche de charcuteries de pays** **19.30€**
Sausage, homemade terrine, prosciutto, local smoked sausage and smoked ham
- **Ardoise du fromager** **12.80€**
Selection of famous local cheeses

- SAVOIE SPECIALITIES -

- Possibility to make a fondue for 1 person
- Savoy Fondue 3 cheeses with Cider (Biscantin local cider) **24.50€**
- Savoy Fondue 3 cheeses with white wine **24.50€**
- Savoy Fondue 3 cheeses with morels **28.80€**
All our Savoy Fondue are served with prosciutto and green salad
- Tartiflette with reblochon cheese from "la ferme des Corbassières" **20.30€**
Served with green salad
- Rebloche (min 2 pers) **26.80€/pers**
*Reblochon cheese to grill yourself in the barbecue, prosciutto, smoked ham,
potatoes and green salad*
- Raclette Savoie fermière des Aravis IGP (\approx 300grs/pers) **25.90€/pers**
prosciutto, smoked ham, potatoes and green salad (min 2 pers)

Extra ham : 6.00€





La calèche

La Clusaz

English Menu

- OFFALS -

- Rognon de veau (Veal Kidney with morels sauce) 29,00€
- Mix Rognon and Ris de Veau (Mix Veal Kidney and sweetbread with morels sauce) 30,00€
- Ris de Veau (Veal sweetbread with morels sauce) 31,00€

- KIDS MENU -

15.20€



Beef meatballs, tomato sauce, fries or orzo

or

Small tartiflette

Pancake or 2 scoops of ice cream

Local apple juice, local lemonade or sirup with water

- FOR ALL OTHER STARTERS,
MAIN COURSES AND DESSERTS -

- PLEASE, LOOK AT THE BLACK BOARDS -

