

# La calèche

La Clusaz

## - NOS APERITIFS MAISON -

<b>Kir Maison</b> <i>Crème de myrtilles</i> <i>Crémant de Savoie AOP Domaine Vullien</i>	<b>5.60€</b>
<b>Kir au biscantin</b> <i>Cidre local et crème de myrtilles</i>	<b>5.30€</b>
<b>Spritz savoyard</b> <i>Apérol, Crémant de Savoie AOP Domaine Vullien</i>	<b>8.30€</b>
<b>Hugo Spritz savoyard</b> <i>Liqueur de sureau, crémant de Savoie</i>	<b>8.30€</b>
<b>Sapi tonic</b> <i>Sapinette de la distillerie de La Dent D'Oche</i> <i>Sens alpes, tonic, citron vert</i>	<b>8.50€</b>
<b>Notre coup de coeur</b> <b>"SensAlpes"</b> <i>Boisson savoyarde pétillante aux saveurs de génépi menthe, verveine et citron</i>	<b>7.50€</b>
<b>Américano Maison</b> <i>Campari, martini rouge, martini dry, gin</i>	<b>8.50€</b>
<b>Virgin Spritz</b> <i>Bitter, jus d'orange et limonade bio</i>	<b>6.90€</b>
<b>Cocktail de La Calèche sans alcool</b> <i>Jus d'orange, ananas et pomme, Myrtilles au jus</i>	<b>6.90€</b>



Glaces & Cows®

Fabriquées à la ferme

# La calèche

La Clusaz

## - S A V E U R S G L A C E E S -

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

- **Glace 2 boules**

**Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Menthe Chocolat** 6.00€  
**Myrtille, Framboise, Citron, Poire, noisette**

- **Café liégeois ou chocolat liégeois** 8.90€

- **COUPES ALCOOL : Iceberg ou Colonel ou William ou Limoncello ou Génépi** 10.50€

- **Assiette Beauregard** 11.50€  
( Glace Myrtille, Framboise, Noisette, Chantilly et Myrtilles au jus )

## - C R E P E S S U C R E E S -

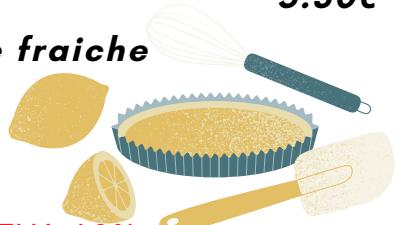
• <b>Sucre</b>	4.00€
• <b>Chocolat ou Caramel beurre salé</b>	5.90€
• <b>Chantilly maison</b>	5.90€
• <b>Confiture de framboises sans pépins</b>	5,90€
• <b>Nocciolata (sans huile de palme)</b>	5.90€
• <b>Myrtilles au jus</b>	5.90€
• <b>Grand marnier flambée</b>	7.00€

**Supp chantilly ou Chocolat maison** 1.90€  
**Supp boule glace** 2.90€

## - G O U R M A N D I S E S -

• <b>Café gourmand de la calèche</b>	11.00€
• <b>Café gourmand prestige avec 2cl de digestif</b>	13.90€
• <b>Faisselle de la ferme</b>	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€



## LES APERITIFS

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

## LES COCKTAILS

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

## LES WHISKIES (4CL)

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

## LES DIGESTIFS (4CL)

<b>Génépi, Sapinette</b>	7,90€
Distillerie de la Dent d'Oche	
Bernex (74) et de La Clusaz	
<b>Poire, Framboise</b>	7,50€
<b>Armagnac</b>	7,00€
<b>Bailey's</b>	7,00€
<b>Calvados</b>	7,00€
<b>Cognac</b>	7,00€

<b>Diplomatico</b>	11€
<b>Get 27 ou Get 31</b>	7,00€
<b>Limoncello</b>	7,00€

## LES BULLES (75CL)

<b>Crémant de Savoie AOP</b>	26€
Domaine Vullien et Fils	

## LES CHAMPAGNES

<b>La coupe (10cl) Leblond-Lenoir</b>	12€
<b>Noël Leblond-Lenoir (75cl) Brut</b>	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** 18€ - 28€  
**Domaine Dupasquier**

**Mondeuse AOP** 18€ - 28€  
**Jacquin** 

**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** 34€  
**Domaine Ravier**   
**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 Estoublès BIO**   
**Rémi Pouizin**

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

**Saint-Joseph AOP** 47€  
**François Grenier**

**Côte Rôtie AOC**  
**Gallet Blanc** 82€  
**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

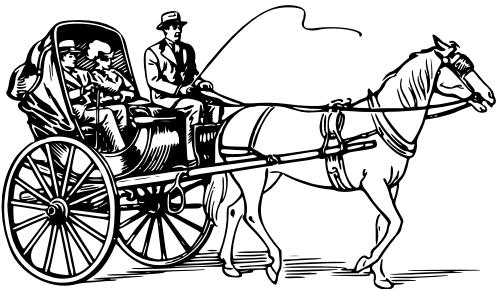
25€

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€  
*Mélée 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 mélée 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 mélée de salades

- **Rebloche ( 1/2 Reblochon fermier à gratiner sous la braise, min 2 pers)** 27.90€/pers  
*Charcuteries et pommes de terre, mélée de salades*

- **Raclette de Savoie fermière des Aravis IGP ( 300grs/pers, min 2 pers )** 26.90€/pers  
*Charcuteries et pommes de terre, mélée 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 :

*Salaïsons 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 MYRTELLES AU JUS :

*La Framboiseraié à Balaison (74)*

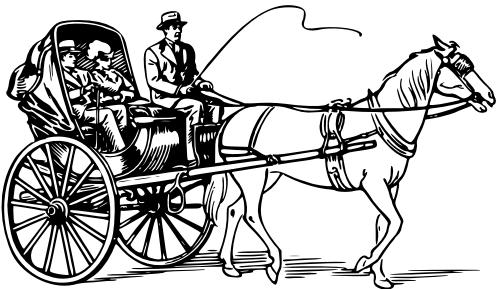
### LES GLACES :

*Glaces & Cows au col de Tamié (73)*

*"Fait 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.*





# La calèche

La Clusaz

## - PLANCHES -

- **Planche du randonneur** 21.90€  
*Mélée 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....

**Mélée 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€

*Mélée de salades*

- **Rebloche ( 1/2 Reblochon fermier à gratiner sous la braise, min 2 pers)** 26.90€/pers  
*Charcuteries et pommes de terre, mélée de salades*
- **Raclette de Savoie fermière des Aravis IGP ( 300grs/pers, min 2 pers )** 25.90€/pers  
*Charcuteries et pommes de terre, mélée de salades*

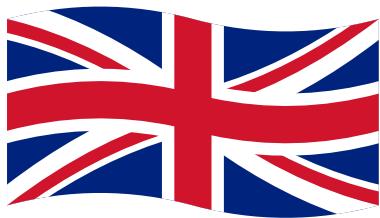
## - LE P'TIT CALÈCHE -



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 caleèche

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*

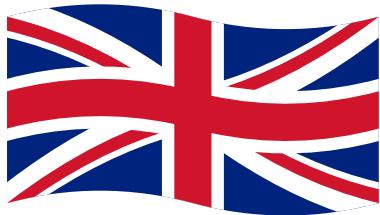
### - SAVOIE SPECIALITIES -

- **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€



PRIX TTC / TVA 10%



# La caleche

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 -



PRIX TTC / TVA 10%