

• LES ENTRÉES / STARTERS

- **Crumble d'hiver** : potiron, oignons et marrons - 7 € 
Winter crumble with onions, pumpkin and chestnuts
- **Escargots de Bourgogne x 6 au beurre persillé** - 6,5 €
6 Burgundy-style garlic snails in parsley butter
- **Dégustation de charcuterie « Maison Rullier 1920 »** - 8,5 €
Platter of mixed cold cuts
- **Terrine Artisanale de Porc au Beaufort « Maison Rullier 1920 »** - 8,3 €
Pork terrine
- **Œuf « Cocotte » au Reblochon** - 7 € 
"Cocotte" eggs in reblochon cheese

• LES SALADES - SALADS - 16,50€

- **Salade Hélix**,
Salade, croquette d'escargots au beurre persillé, oignons rouge, pignons de pin, tomates
salad, snails in garlic and parsley, red onions, pin nuts, tomatoes
- **Salade Landrygeote**,
Croquettes de Beaufort, lardons, noix, pommes de terre
Beaufort cheese balls, diced bacon, walnuts, potatoes
- **Salade Chevrete**,
Feuilletés de chèvre grillés, tomates, pommes de Savoie, noix 
Goat cheese pastry, tomatoes, apples, walnuts

• SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES À PARTAGER Min. 2 pers LOCAL CHEESE COURSES TO SHARE

Servi avec salade / served with green salad

- **Fondue Savoyarde** 16,80 €/pers
- **Fondue Savoyarde aux cèpes** / with porcini mushrooms 19,5 €/pers
- **Fondue Savoyarde aux Morilles** / with morels mushrooms 21 €/pers
- **Pommes de terre et charcuteries** / Plate of potatoes and mixed cold cuts +6 €

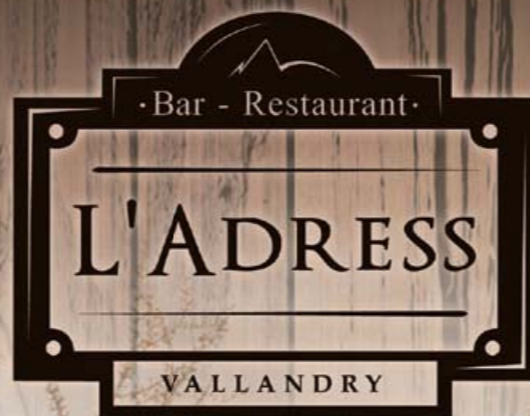
- **Raclette DE SAVOIE au lait cru**, 22 €/pers
avec Pommes de terre, salade et charcuteries
served with potatoes and mixed cold cuts and salad

Seulement en salle
pas de terrasse
Only inside
not available outside

• LES PLATS TRADITIONNELS

- **Assiette typique de L'Adress** : tarte salée, terrine, gratiné à l'oignon - 16,5 €
The famous dish of L'ADDRESS, reblochon cheese savoury pie, pork terrine, onion soup
- **Cassolette d'escargots au reblochon, sticks de polenta et frites** - 16,5 €
Snails cooked with Reblochon cheese, served with polenta sticks and homemade french fries
- **Tartiflette Maison, Jambon cru de Savoie et Salade verte** - 16,8 €
Gratin of potatoes, onions, diced bacon, local cheese. Served with green salad
- **Crozichèvre et salade verte** - 17 € 
Crozets, oignons rouges, pommes, noix, fromage de chèvre gratiné
Gratin of local pasta, red onions, walnuts, apples, cream and goat cheese served with green salad.
- **Diots de Savoie « Maison Rullier 1920 » et frites maison** - 15,5 €
sauce Mondeuse de Savoie aux oignons
Local Pork Sausages in a onions and red wine sauce, served with homemade french fries
- **Wok de gnocchis à la savoyarde** - 17 €
Saucisse fumée, saucisse aux herbes, jambon cru, beaufort, oignons
Local pork sausages, gnocchis, bacon, beaufort cheese, onions

L'Équipe de l'Adress
vous accueille
durant les saisons
d'été et d'hiver



We welcome you
in both the winter
and summer
seasons

• MENU 25,5 €

• ENTRÉES / STARTERS :


- Crumble d'hiver
Ou / Or
- Terrine Artisanale de porc
Ou / Or
- 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé

- **PLATS / MAIN COURSES :**
- Tartiflette Maison servie avec salade verte
Ou / Or
- Diots de Savoie, sauce mondeuse, frites Maison
Ou / Or
- Crozichèvre salade verte

• DESSERTS :

- Panna cotta
Ou / Or
- Glaces 2 boules
Ou / Or
- Dessert au choix (+2€)
a choice of dessert (+2€)

• CÔTÉ PLANCHA ET FOUR FROM THE GRILL AND THE OVEN

- **Quenelles de Fera du Léman sur bisque d'écrevisses** - 18 €
Cod in a walnuts crust with speculoos sauce
- **Ravioles du Dauphiné et courgettes en gratin** - 17,5 € 
sur crème d'oignons
French cheese Ravioli with zucchini gratin
- **Tatin de betteraves servie avec sticks de polenta** - 16 € 
et salade verte
Tarte Tatin of Beetroot and red onions served with local polenta
- **Filet Mignon de porc aux trompettes de la mort** - 18,5 €
frites maison
Pork loin with black trumpets sauce with homemade french fries
- **Filet de Bœuf aux Morilles** - 25,5 €
Beef fillet with morels sauce
- **Burger de L'ADDRESS au reblochon, frites Maison** - 17,5 € ****
Pain boulanger, Steak Savoie 170g, Jambon de Savoie, Tomates, Salade, oignons rouge, oignons frites
170g beef burger with bacon, tomatoes, salad, red onions dried onion and reblochon cheese.

**** Possible en végétarien

• MENU ENFANT / Children menu 9,9 €

1 Soda, Jus ou Chocolat Chaud

Steak Haché frais
OU
Nuggets Poulet
OU
Mini Tartiflette

• SODAS :

- Coca-Cola 33cl - 3,50 €
- Coca-Cola light 33cl - 3,50 €
- Coca-Cola zéro 33cl - 3,50 €
- Orangina 25cl - 3,50 €
- Seven up 33cl - 3,50 €
- Ice Tea (Pêche) 25cl - 3,50 €
- Schweppes Indian Tonic 25cl - 3,50 €
- Schweppes AGRUM' 25cl - 3,50 €
- Perrrier 33cl - 3,50 €
- Limonade 25cl - 3,00 €
- supp. sirop : 0,20€

• JUS DE FRUITS 25cl : Fruit Juice

- Granini orange - 3,30 €
- Granini pomme - 3,30 €
- Granini ACE - 3,30 €
- Jus d'orange « l'Arbre à jus » - 3,90 €
- Jus de tomate « l'Arbre à jus » - 3,90 €
- Nectar Pêche de vigne « l'Arbre à jus » - 3,90 €
- Oranges pressées - 4,20 €

• EAUX - Water :

- Evian 1l - 5,50 €
- San Pellegrino 1l - 5,50 €
- Evian 1/2l - 3,60 €
- San Pellegrino 1/2l - 3,60 €
- Sirop 25cl - 2,00 €

• BOISSONS CHAUDES - Hot drinks :

- Expresso - 1,80 €
- Double Expresso - 3,00 €
- Americano/Allongé - 2,00 €
- Supp. Lait /Extra Milk - 0,20€
- Cappucino - 3,50 €
- Thé « Maison Richard » - 3,20 €
- Infusion « Maison Richard » - 3,20 €
- Chocolat Chaud/Hot Chocolate - 3,00 €
- Supp. CHANTILLY /Extra Cream - 0,50 €
- Maxi-Choco Cho' Chantilly - 5,50 €
- Vin Chaud - 3,50 €

• BIÈRES PRESSION / Draft beer :

- Paulaner (blonde) 4,9° 25cl - 3,40 €
- Paulaner (blonde) 4,9° 50cl - 6,50 €
- Bière BON POISON 25cl - 3,60 €
- Bière BON POISON 50cl - 7,00 €
- St Thomas (abbaye) 6,8° 25cl - 3,70 €
- St Thomas (abbaye) 6,8° 50cl - 7,20 €

• BIÈRES BOUTEILLE / CIDRES Bottled Beer / Cider :

- Desperados 33cl - 5,00 €
- Liefmans Fruitesse 3,8° 25cl - 4,50 €
- Chouffe 8° 33cl - 6,00 €
- Magners 4,5° 33cl - 5,00 €
- Cidre Brut V.RANGE 4,5° 33cl - 3,50 €

• APÉRITIFS :

- Kir (mûre, châtaigne, cassis, framboise) - 2,80 €
- Kir pétillant de Savoie - 4,50 €
- Ricard 2cl - 3,00 €
- Martini / Suze 6cl - 3,20 €
- Porto 8cl - 3,50 €

Alcool + Soda - 6,00 €

• DIGESTIFS :

- Get - 5,00 €
- Génépi - 5,00 €
- Poire - 5,00 €
- Cognac - 5,00 €
- Calvados - 5,00 €

• VINS EN CARAFE 50CL / Jug of wine :

- Rouge Mondeuse « Sélection Perret » - 11,00 €
- Blanc Jacquère « Sélection Perret » - 9,00 €

• VINS BLANCS DE SAVOIE :

- Apremont - 17,00 €
- Chignin - 19,00 €
- Chignin Bergeron - 28,00 €

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS COMPLÈTE