

O'74

Le goût de l'O'thentique

Café - Restaurant

Le Menu du Marché

(Le midi, la semaine, hors jours fériés)

Entrée du jour	5.00 €
Plat du jour	10.00 €
Dessert du jour	5.00 €
Entrée et plat ou plat et dessert	12.50 €
Entrée, plat et dessert	15.00 €
Entrée, plat, fromage et dessert	18.00 €

Le Menu Terroir 25.00 €

(Soir, week-end et jours fériés)

Fondue savoyarde
Salade verte
Assiette de charcuterie
—
Dessert

Le Menu Tartare

(Le midi, la semaine, hors jours fériés)

Tartare, boeuf ou thon	18.90 €
Entrée et tartare ou tartare et dessert	21.50 €
Entrée, tartare et dessert	24.00 €

Frites, salade verte - Entrée et dessert du jour

Le Menu Ardoise

(Soir, week-end et jours fériés)

Menu à 29.00 € avec dessert
Menu à 34.00 € avec fromages et dessert
—
6 escargots
Ou Petit carpaccio de bresaola
Ou Assiette de charcuterie
—
Côtes d'agneau grillées
Ou Pièce du Boucher
Ou Dos de Cabillaud
—
Dessert

Le Menu Enfant 9.80 €

(Moins de 10 ans)

Poulet croustillant, frites Ou Steak haché, frites
Ou Pasta jambon fromage râpé
Et
1 Fromage frais Ou 1 Boule de glace Ou 1 Salade de fruits
Et
1 sirop à l'eau ou 1 limonade

Planches pour l'Apéro

Le saucisson apéro	7.00 €
Assiette de fromage, sélection de 6 fromages	12,50 €
Planche de charcuterie	14.50 €
Planche Mixte, fromage et charcuterie	16.50 €
Planche Japonaise	6 pièces 8.00 €
12 pièces 15.00 €	

Chez nous, c'est aussi chez vous !

Pour Commencer

Escargots de Bourgognex6	7.90 €
	x12 15.50 €
Bonbons de reblochon, speck et basilic	12.50 €
Omelette aux cèpes	14.50 €
Carpaccio de bresaola, burrata	15.50 €

Les Pâtes et Risotto

Pâtes aux quatre fromages	13.50 €
Pâtes aux fruits de mer (<i>crevettes, encornets, seiches</i>)	14.90 €
Risotto crémeux aux champignons et speck	14.90 €
Risotto crémeux aux crevettes	14.90 €
Nouilles sautées aux légumes et poulet	15.50 €

Côté Terroir

Tartiflette et salade verte	17.00 €
Fondue savoyarde et salade verte	18.00 € / pers.
<i>Comté, Beaufort et Abondance</i>	
Fondue aux cèpes et salade verte	21.00 € / pers.
Fondue aux morilles et salade verte	25.00 € / pers.
Supplément assiette de charcuterie	5.00 €

Un peu de Fraîcheur

Tomates multicolores, burrata	12.90 €
Caesar	13.90 €
<i>Poulet croustillant, coeur de romaine, croûtons, parmesan et sauce Caesar</i>	
Savoyarde	13.90 €
<i>Salade, tomates confites, tomme, jambon cru, concombre et oeuf dur</i>	
Thaï	15.90 €
<i>Salade, tomates confites, concombre, carottes, oignons, vermicelles, gyoza, sauce cacahuètes et lait de coco</i>	

Côté Mer

Tataki de thon	16.90 €
Dos de cabillaud, sauce vierge	17.50 €
Tartare de thon, pomme et gingembre	18.90 €

Côté Viande

L'Authentique Burger	16.50 €
<i>Steack, salade, tomate, fromage, oignons, sauce cocktail et ventrèche</i>	
Tartare de Boeuf	18.90 €
Mixed grill, sauce cocktail et chili	21.90 €
<i>Poulet, canard, boeuf et agneau</i>	
Pièce du boucher	"Selon arrivage"

Les Accompagnements

Tagliatelles, poêlée de légumes, nouilles sautées aux légumes, pommes grenailles, frites, salade

Accompagnement supplémentaire : 5 €

Sauces au choix : bleu, cèpes, poivre : 3 €

Chez nous, c'est aussi chez vous !

Les Glaces des Alpes, Maître Artisan Glacier

Les glaces

Café, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, vanille.

Les sorbets

Abricot, citron, melon, myrtille, poire, génépi.

1 boule	2.50 €
2 boules	4.50 €
3 boules	6.50 €
Supplément crème sucrée	+0.50 €

Les Coupes Glacées 7.00 €

La dame blanche

3 boules vanille, sauce chocolat et crème sucrée

Le chocolat liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème sucrée

Le café liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème sucrée

Les Coupes Alcoolisées 9.00 €

Le colonel

2 boules citron, 4 cl de vodka

Le Général

2 boules vanille, 4 cl de whisky

Sir William

2 boules sorbet poire, 4 cl poire william

Pour Terminer

Café ou thé gourmand	8.90 €
L'assiette de 4 fromages	8.90 €
Un dessert au choix	7.00 €

Les Crêpes

Sucre	3.50 €
Beurre sucre ou citron sucre	3.90 €
Confiture ou nutella ou caramel ou miel	4.50 €
Flambée	6.00 €
Supplément crème sucrée	+0.50 €

La formule 5.00 €

1 crêpe au sucre

1 café ou 1 petit chocolat ou 1 sirop à l'eau

Supplément confiture, nutella, crème sucrée. 0.50 €

Les Thés et Infusions 3.80 €

Thés noir d'origine

Breakfast B.O.P.

Ceylan O. P.

Lapsang Souchong

Jardins de Darjeeling

Thés noir aromatisés

Grand Earl Grey

Fruits Rouges

Vanille caramel

Pomme chérie

Thés verts

Thé vert Sencha

Thé vert au jasmin

Thé vert à la menthe

Rooibos

Rooibos aux épices

Rooibos vanille

Thé blanc

Thé blanc rose litchi

Tisanes classiques

Tilleul

Verveine

Camomille

Tisanes vertueuses

Secrets d'équilibre (*digestive*)

Tisanes des comptoirs (*relaxante*)

Jardin clos (*détox*)

Tisane des alpages (*vivifiante*)

Verveine menthe (*apaisante*)

Espresso sélection, les crus du moment 2.50 €

Colombie : Doux et suave

Costa Rica : Acidulé et complet, cultivé en haute altitude, café vif et élégant, rond et long en bouche.

Papouasie: Fruité et équilibré, mariage entre rondeur et douceur, relevé d'une touche acidulée.

Moka d'Ethiopie : Sauvage et parfumé, à la saveur délicate et à l'arôme complexe.


Sumatra : Racé et exotique, il est l'âme de l'Indonésie. Moelleux aux saveurs intenses, long en bouche.

Guatemala : Gourmand et généreux, café très aromatique cultivé sur des sols volcaniques. Une tasse complexe, acidulée avec des notes de cacao en fin de bouche.


Chez nous, c'est aussi chez vous !

Nos Vins


Effervescents

	12 cl	75 cl
Asolo Prosecco	4.90	29.00
Crémant de Savoie, "Pétille Idylle"	5.90	35.00
 Champagne Vincent Couche, "Elégance Brut"	9.50	59.00
Champagne Veuve Clicquot, "Carte Jaune"		99.00
Champagne Ruinart, "Blanc de Blancs"		140.00

Les Blancs

	12 cl	75 cl
Apremont "Eugénie", Julie Portaz	5.50	25.90
Chignin "Argile sur Schiste", Denis et Didier Berthollier	5.50	30.00
Chignin Bergeron "Exception", Denis et Didier Berthollier	7.00	38.00
IGP Côtes de Gascogne, Domaine du Tariquet, "Premières Grives"	6.50	34.00
Chablis, Domaine Bernard Defaix	7.50	40.00
Saint Véran "Tradition", Domaine les 2 Roches	6.50	35.90
 Sancerre "Les Chasseignes", Domaine Fouassier	7.00	38.00

Les Rosés

	12 cl	75 cl
Vin de Savoie AOP, Rosé Domaine de l'Idylle	5.50	25.90
 Côtes de Provence, Domaine Turenne, "Cuvée Camille"	5.50	25.90
Côtes de Provence, Château de Berne, "Terres de Berne"	6.50	35.90

Les Rouges

	12 cl	75 cl
Mondeuse Arbin, Domaine de l'Idylle	5.50	30.00
Gamay-Pinot Noir "Sel de Marius" Denis et Didier Berthollier	6.00	33.00
Margaux, Château Moulin de Tricot	9.00	48.00
 Graves, Château Lusseau	6.50	35.90
 Castillon, Côtes de Bordeaux, Clos Puy Arnaud, "Pervanche"	7.00	38.00
 Pomerol, Château des Jacobins	12.00	65.90
 Saint-Emilion, Château Pavillon Figeac	10.50	58.00
 Vacqueyras, La Bastide St. Dominique	5.50	30.00
 Crozes-Hermitage "Aléofane", Natacha Chave	7.00	38.00
 Saint Joseph "Domaine Barou" Cuvée "Un Autre Monde"	7.00	38.00
 Châteauneuf-du-Pape, La Bastide St. Dominique	9.00	48.00
Côte Rôtie "Les Triotes", Domaine Garon	12.50	69.00
Bourgogne Pinot Noir, Domaine Génot Boulanger	7.00	38.00
Mercurey Premier Cru, "Sazenay" Pommard	9.00	48.00
 Gevrey Chambertin, Domaine Thierry Mortet	12.00	65.90
 11.50	62.00	
 Saumur Champigny AOP, "La Folie", Château Yvonne	6.00	33.00
 Saint Nicolas de Bourgueil AOP, "Les Perruches", Gérald Vallée	6.50	34.00
 Pic Saint Loup, Château Lascaux, "Carra"	6.50	34.00

La Sélection

	12 cl	25 cl	50 cl
Blanc IGP Pays d'Oc, Chardonnay	3.50	6.00	10.00
Savoie AOP, Jacquère	4.80	8.50	15.00
Mâcon Villages AOP, "Les Emalières"	6.50	11.50	19.00
Côtes de Provence AOP	4.30	7.50	13.00
Rosé Pamplemousse	3.50	6.00	10.00
Rouge IGP Vaucluse, "Vignerons de Beaume de Venise"	3.50	6.00	10.00
Côtes du Rhône AOP	4.00	7.00	12.00
Côtes de Bordeaux AOC	4.50	8.00	14.00

Les Cafés et Chocolats

Espresso sélection, les crus du moment 2.50 €

Colombie : Doux et suave

Costa Rica : Acidulé et complet, cultivé en haute altitude, café vif et élégant, rond et long en bouche.

Papouasie : Fruité et équilibré, mariage entre rondeur et douceur, relevé d'une touche acidulée.

Moka d'Ethiopie : Sauvage et parfumé, à la saveur délicate et à l'arôme complexe.

Sumatra : Racé et exotique, il est l'âme de l'Indonésie. Moelleux aux saveurs intenses, long en bouche.

Guatemala : Gourmand et généreux, café très aromatique cultivé sur des sols volcaniques. Une tasse complexe, acidulée avec des notes de cacao en fin de bouche

Espresso noisette	1.90 €
Double espresso	3.60 €
Double espresso crème	3.80 €
Espresso long	1.90 €
Espresso long crème	2.10 €
Décaféiné (long et aromatique)	2.00 €
Décaféiné Crème	2.20 €
Décaféiné long	2.10 €
Double Décaféiné	4.00 €
Supplément lait, mousse de lait	+0.20 €
Cappuccino classico (espresso et mousse de lait)	3.90 €
Café viennois (double espresso, chantilly)	4.50 €
Lait chaud ou froid	3.20 €
Chocolat chaud	3.80 €
Chocolat viennois (chocolat, chantilly)	4.50 €
Irish Coffee	9,80 €

Les Thés et Infusions 3.80 €

Thés noir d'origine

Breakfast B.O.P.

Ceylan O. P.

Lapsang Souchong

Jardins de Darjeeling

Thés noir aromatisés

Grand Earl Grey

Fruits Rouges

Vanille caramel

Pomme chérie

Thés verts

Thé vert Sencha

Thé vert au jasmin

Thé vert à la menthe

Rooïbos

Rooïbos aux épices

Rooïbos vanille

Thé blanc

Thé blanc rose litchi

Tisanes classiques

Tilleul

Verveine

Camomille

Tisanes vertueuses

Secrets d'équilibre (*digestive*)

Tisanes des comptoirs (*relaxante*)

Jardin clos (*détox*)

Tisane des alpages (*vivifiante*)

Verveine menthe (*apaisante*)

Les Eaux Minérales

Badoit verte ou rouge 33 cl	3.20 €
Chateldon 75 cl	5.00 €
San Pellegrino 75 cl	5.00 €
Evian 33 cl	3.20 €
Evian 75 cl	5.00 €

Les Jus de Fruits

Les fruits frais pressés	4.90 €
Jus de fruits pago 20 cl	3.40 €

Les Sodas

Coca Cola, Zéro 33 cl	3.60 €
Orangina 25 cl	3.60 €
Ice Tea 25 cl	3.60 €
Schweppes Indian Tonic, Agrumes 25 cl	3.60 €
Alp'Limonade 33 cl	3.60 €
Diabolo (<i>limonade et sirop au choix</i>) 25 cl	3.20 €
Sirop à l'eau	2.50 €
Supplément sirop ou tranche de citron	+0.20 €

Les Apéritifs

San Bitter 10 cl (sans alcool)	3.20 €
Mojito "Virgin" (sans alcool)	6.90 €
L'Apérol Spritz	8.50 €
Americano	11.00 €
Gin fizz	11.00 €
Mojito, Rhum 6cl	11.00 €
Rhum 4 cl	6.90 €
Ricard 4 cl	3.00 €
Martini Bianco, Rosatto, Rosso 6 cl	4.00 €
Porto Blanc ou Rouge 6 cl	5.00 €
Suze, Campari 4 cl	4.20 €
Coupe de Prosecco 12 cl	4.90 €
Coupe de Crémant de Savoie 12 cl	5.90 €
Coupe de Champagne 12 cl	9.50 €
Kir au vin blanc 12 cl	3.50 €
Kir au Crémant de Savoie 12 cl	5.90 €
Kir Royal 12 cl	9.80 €
Vodka 4 cl	6.90 €
Gin 4 cl	6.90 €
Whisky 4 cl	6.90 €
Supplément sirop	+0.20 €
Supplément soda	+1.20 €

Les Digestifs

	4 cl
Cognac Hennessy, Fine de Cognac	6.90 €
Armagnac	6.90 €
Chartreuse verte	6.90 €
Liqueur Get 27	6.90 €
Bailey's	6.90 €
Manzanita	6.00 €
Malibu Coco	6.00 €
Fraise des bois	6.00 €
Limoncello	6.00 €
Génépi	6.00 €
Eau de vie Poire Williams	6.90 €
Eau de vie Vieille Prune	6.90 €

Les Bières

	15 cl	25 cl	50 cl
Affligem blonde	2,70 €	4.10 €	7.80 €
Panaché		3.70 €	6.90 €
Monaco		3.90 €	7.40 €
Supplément picon		+0.50 €	+1.00 €
Supplément sirop		+0.20 €	+0.40 €
Heineken 25 cl			3.90 €
Heineken 0.0 33 cl (Sans alcool)			5.10 €
Bière du Mont Blanc 33 cl			5.80 €
Edelweiss 33 cl			5.10 €
Desperados 33 cl			5.10 €
Lagunitas 35.5 cl			6.10 €
Mort Subite krielk 37.5 cl			6.50 €

Les Cidres

Kerisac brut 25 cl	3.20 €
La Mordue Original 27.5 cl, Hard Cider	3.50 €

Planches pour l'Apéro

Le saucisson apéro	7.00 €
Assiette de fromage, sélection de 6 fromages	12,50 €
Planche de charcuterie	14.50 €
Planche Mixte, fromage et charcuterie	16.50 €
Planche Japonaise	6 pièces 8.00 €
	12 pièces 15.00 €