

La Fondue du Mois



Follow us
FOR MORE



Cocktail du Mois



NOS VINS

Rouges :

Corse

Perla d'Estate IGP

Côtes du Rhône

Saint-Joseph AOP, Cuvée Côte Diane

Côtes du Rhône

Petrichor BIO- Domaine Gabriel Monier

Italie

Gran Passione Veneto - 2023

Blanc :

Corse

Cintu IGP-Notes d'agrumes & fleurs blanches

Savoie

Roussette de Seyssel - vin blanc sec

Allemagne

Pierothe Blue - Vendanges Tardives -
moelleux et sucré

Rosé :

Côte de Provence

Château du Rouet 1840, AOP

Corse

Casanova - Terra d'Omu

Champagne :

Philippe Hautem

Vaudemanges - Premier Cru

Génépi - 4cl

Get 27 - 4cl

Amaretto - 4cl

Limoncello - 4cl

8€



6€

8€

6€

7€

5€

5€

7€

5€

5€



75cl

30€

39€

28€

35€

28€

25€

28€

22€

24€

59€

SPIRITUEUX

Diplomatico - 4cl

Chartreuse verte - 4cl

12€



MENU DE LA YAUTE

35 €

Buffet d'entrées **À VOLONTÉ !**

Plat au choix :

Fondue

Tartiflette

Escalope Savoyarde

Buffet de desserts

ENCORE À VOLONTÉ

★ Drinks

NOS COCKTAILS MAISON - 9€

VOIR ARDOISE

SPRITZ - 8€

COUPE DE PROSECCO - 12cl - 6€

KIR - 12cl - 5€

KIR PÉTILLANT - 12cl - 7€

MARTINI rouge ou blanc - 7cl - 4€

PORTO rouge ou blanc - 7cl - 4€

RICARD - 2cl - 3€

SUZE - 5cl - 4€



NOS BIÈRES FRAÎCHES

PRESSIONS

| | 1,5L | 50cl | 25cl |
|--------------|------|------|-------|
| CARLSBERG | 19€ | 7€ | 3,50€ |
| BROOKLYN IPA | 25€ | 9€ | 5€ |
| BÊTE BLANCHE | 25€ | 9€ | 5€ |
| PIETRA | 23€ | 8€ | 4,50€ |



BOUTEILLE

GÉNÉPI

FRUITS ROUGES

BRASSERIE ARTISANALE DE
SABAUDIA (SAVOIE)

★ POUR CEUX QUI SONT SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, PERRIER, ORANGINA,
LIMONADE, FUZETEA, SCHWEPPE TONIC, SCHWEPPE
AGRUMES, JUS DE FRUITS - 4€

MOCKTAILS - 7€

EAU PLATE OU PÉTILLANTE

50cl - 4€

75cl - 6€

BOISSONS CHAUDES :

Café - 1,70€

Thé - 4€

Cappuccino - 5€

Noisette - 2€



★ À partager

Mais t'es pas obligé ...



TENDERS CORN FLAKES (x3) - 7€

POULET ULTRA CROUSTILLANT EN
PANURE DE MAÏS... ADDICTIFS, TU
VERRAS.

JALAPEÑO POPPERS (x5) - 6€

PIMENT DOUX FARCIS AU FROMAGE
FONDANT, PANÉS & DORÉS

FRITES CLASSIQUE - 4€

FRITES DE PATATES DOUCES - 5€

PLANCHA DE LA YAUTE CORSE - 28€

FROMAGES DE LA YAUTE & CHARCUTERIE CORSE

PLANCHA BROOKLYN - 28€

TENDERS, JALAPEÑOS, MOZZARELLA STICKS,
GUACAMOLE, TACOS OIGNONS RINGS, FRITES

NACHOS & GUACAMOLE - 12€

CHIPS DE MAÏS, CHEDDAR FONDU,
GUACAMOLE

WINGS DU CHEF (x7) - 7€

AILES DE POULET JUTEUSES

tasty

★ SALADES version XXL s'il vous plait !

Base fraîche + crudités, même formule pour toutes

LA TENDRE CÉSAR - 20€

POULET, CROÛTONS, OEUF, TOMATES, PARMESAN

LA SAVOYARDE - 20€

POMMES DE TERRE, DIOTS, FROMAGE, CROÛTONS, OEUF



★ QUE LES CHOSES SÉRIEUSES COMMENCENT !

ESCALOPE SAVOYARDE - 21€

ESCALOPE DE POULET, SAUCE
CHAMPIGNONS, LARD, FROMAGE
SALADE VERTE

PLANCHE B&B - 24,50€

BRÉZAIN PANÉ FONDU,
CHARCUTERIE, POMMES DE TERRE &
SALADE

RIBS DE BOEUF - 25€

"Maison Aymonier"

SAUCE BBQ, FRITES & SALADE

TARTIFLETTE - 18€

SALADE VERTE
Supplément charcuterie +5€

FONDUES :

- Franco-Suisse - 25€
- Savoiarde - 20€
- Aux Cèpes - 22€

DIOTS DOG - 18€

FRITES & SALADE

C'est comme un hot dog, mais
c'est de chez nous !

BURGERS

LE TRADI - 21€

STEAK HACHÉ 180g, SAUCE
CHEDDAR, SALADE, OIGNONS

LE NO GLUT - 18€

STEAK HACHÉ 180g, SAUCE
CHEDDAR, LE TOUT ENVELOPPÉ
DANS DE L'ICEBERG

LE PINZUTTU - 21€

STEAK HACHÉ 180g, SAUCE
BREBIS, SALADE, OIGNONS,
COPPA

LE YAUTE - 21€

STEAK HACHÉ 180g, BRÉZAIN,
SALADE, OIGNONS, COPPA &
RÖSTI

LE COCOTTE - 21€

POULET PANÉ, SAUCE
CHEDDAR, SALADE, OIGNONS



★ POUR LES P'TIOTS

AU CHOIX : BURGER ou TENDERS + FRITES - 12€

Burger : Steak haché de 100g, sauce cheddar, salade & oignons
+ 1 boule de glace au choix

