

Les cocktails de Mamie

Avec alcool

Le Mojito 9.50€

Le Mojito savoyard au Génépi 11.50€

Sans alcool

Bora bora 6.50€

Jus de mangue, jus d'ananas, grenadine, lait de coco

**En ce moment,
dégustez notre thé glacé «maison» fait minute** 5,60€

Pêche, citron ou pamplemousse

Prix nets en euros, service compris

Chers clients, en raison de nombreux impayés, la maison n'accepte plus les chèques.

Merci de votre compréhension



Les apéritifs

Martini, Campari, Suze, Porto	5 cl	5.80€
Ricard, Pastis	4 cl	4.70€
Americano	10 cl	8.80€
Annécien (crème de pêche, Martini rouge)	10 cl	6.30€
San Bitter (sans alcool)	10 cl	4.50€

Les Whiskies - Whiskies

J.B.	5 cl	6.20€
------	------	-------

La sélection de Single Malt Single Malt selection

Glenfiddich 12 ans d'âge	5 cl	8.90€
Aberlour Hors d'âge	5 cl	19.90€

Les vins - Wines

Kir (châtaigne, cassis, mûre, pêche, myrtille, violette)	12 cl	5.20€
Kir Pétale (crème de mûre et vin rosé)	12 cl	5.20€
Lisette (Crème de pamplemousse et vin rosé)	12 cl	5.20€
Apéritif des Cimes (Crème Génépi et vin blanc)	12 cl	5.20€
Kir Royal	12 cl	13.10€
Kir du Duché (à la Méthode Traditionnelle AOC de Savoie)	12 cl	6,10€

Les sirops, limonades et jus de fruits Squashes, lemonades and fruit juices

Sirop (orgeat, citron, grenadine, fraise, pêche, pamplemousse, menthe)	25 cl	3.50€
Jus de fruits (pomme, orange, fraise, ananas, abricot)	25 cl	4.50€
Jus de tomate	25 cl	4.50€

Les eaux Minérales - Mineral waters

Evian	50 cl	3.90€	Litre	5.50€
Badoit	50 cl	3.90€	Litre	5.60€

Prix net en Euros - Boissons non comprises • Net Price in Euros - Drinks not included

Les bulles - Bubbles

Champagne	12 cl	12.90€
« Moët et Chandon »	Bout. 75 cl	78.00€

Cerdon	12 cl	5.10€
« Clos de la Bierle »	Bout. 75 cl	38.00€

Basé sur le cépage Gamay, ce Cerdon exalte des notes de fruits rouges et surtout de fraises, avec une bulle fine et légère, il est aussi très agréable en fin de repas car sa bouche est des plus rafraîchissantes.

Based on the Gamay grape, this Cerdon offers red berry aromas, particularly strawberries, and fine, light bubbles. It is extremely refreshing, which makes it a good wine to enjoy at the end of the meal.

Méthode traditionnelle	12 cl	5.90€
AOC de Savoie		

Les Bières à la pression - Draught beers

Demi Mont-Blanc	25 cl	5.70€
Demi sirop Mont-Blanc	25 cl	5.90€
Sérieux Mont-Blanc	50 cl	9.60€
Picon bière	25 cl	6.30€

Les Bières en bouteille - Bottled beers

Leffe (blonde)	33 cl	6.40€
Mont-Blanc (blanche)	33 cl	6.60€
1664 (sans alcool)	33 cl	5.20€

Les sodas - Fizzy drinks

Coca-Cola ou Coca-Cola zéro	33 cl	4.80€
Orangina	25 cl	4.80€
Schweppes agrumes	25 cl	4.80€
Ice Tea	25 cl	4.80€
Limonade	25 cl	4.80€
Diabolo	25 cl	4.80€

Le midi Chez Mamie Lise

— sauf week-ends et jours fériés —

Les formules et menu (voir détail sur le tableau)
élaborés selon les caprices du marché

Au choix : entrées - plats du jour - desserts



PLAT DU JOUR	16.00€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR	21.00€
PLAT DU JOUR + FROMAGE	21.00€
PLAT DU JOUR + DESSERT	21.00€
MENU DU JOUR (Entrée + plat du jour + fromage ou dessert)	26.00€



Menu du petit gourmand

(jusqu'à 12 ans) **15.20€**

(up to age 12) **15.20€**

Steak haché ou **Nuggets de poulet** ou **Jambon Blanc**
servis avec **pommes frites** ou **garniture du jour**

ou **Mini-tartiflette**

+ **Glace** ou **Brownies au chocolat**

+ **1 verre de sirop** au choix

Beefburger or **Cooked Ham**
Served with **chips** or **the vegetables of the day**

or **Mini-tartiflette**

+ **Ice cream** or **Chocolate brownies**

+ **1 glass of syrup**

Prix net en Euros - Boissons non comprises

Net Price in Euros - Drinks not included



Les Félices Du Corti en plat ou à partager Corti Delights as a main or to share

Les salades... et autres Salads... and more

- 9.80€ **Le croquant « minute » de corti**
«minute» crisp of corti
- 19.20€ **Le bouquet de salades tendres en aumônière de chèvre** aux tomates confites et thym frais, chips de jambon cru
Goat cheese salads with fresh herb and smoked ham chip
- 19.50€ **Le bouquet de salades tendres en croustillant de Reblochon** et miel des Montagnes
Bouquet of tender salads with crispy Reblochon and honey
- 20.50€ **Le bouquet de salades tendres façon Mamie-Lise**
aux Sotl'y laisse de poulet et tomates séchées marinées, copeaux de parmesan
Bouquet of tender salads with chicken aiguillettes and marinated dried tomatoes, parmesan shavin
- 21.20€ **Le bouquet de tomates « tricolore »** en beignet de mozzarella buffalo et vinaigrette au basilic
Bouquet of "tricolor" tomatoes with mozzarella buffalo donut and basil vinaigrette
- 18.20€ **La terrine du Moment** fabriquée par nos soins, escabèche de champignons au vinaigre de noix
Home made terrine, marinated mushrooms with walnut vinegar
- 29.50€ **La variation de foie gras en quatre façons,**
au pain d'épices, chutney de fruits de saison
Variation of foie gras in four ways, Gingerbread, a seasonal fruit chutney



Les caprices Du moment... Whims of the moment ...

- 19.50€ **Le carpaccio de Melon de Provence** au Jambon cru artisanal de Maxence Baud
Melon carpaccio with artisanal raw ham by Maxence Baud
- 24.50€ **Le pressé de légumes d'été grillés,** une vinaigrette au basilic, un contraste fruits et légumes
Pressed grilled summer vegetables with basil vinaigrette, a contrast of fruits and vegetables
- 25.80€ **La « Dariole » de tartare de saumon d'Écosse**
Label Rouge en guacamole d'avocat
«Dariole» of Label Rouge Scottish salmon tartare with avocado guacamole
- 25.80€ **Le risotto « carnaroli »** cuit en bouillon de légumes et fricassé de chanterelles fraîches
«Carnaroli» risotto cooked in vegetable broth and fricassee of fresh chanterelles

Au fil de l'eau Over water

Les poissons d'eau douce Freshwater fish

- 29.20€ **Les filets de perches** juste meunière servis avec nos grosses frites « maison »
Perch fillets served with big homemade fries
- 27.50€ **La fricassée de grenouilles fraîches rôties** en persillade
Roasted fresh frog legs fricassee in parsley
- 32.80€ **L' omble chevalier** cuit à l'unilatérale, un risotto aux champignons, quelques légumes frais du moment
Chevallier trout cooked on one side, a spelled risotto and seasonal mushrooms, and fresh vegetables
- 28.90€ **Le filet de féra du Léman** roti au beurre blanc, un risotto aux champignons, quelques légumes frais du moment
Whitefish fillet of Lake Geneva, white butter, mushroom risotto and some fresh seasonal vegetables

Les poissons de mer Sea fish

- 30.80€ **Le filet de daurade Royale**, un pressé de légumes grillés, un risotto aux champignons
Fillet of gilthead bream, grilled, and fresh vegetables
- 29.80€ **Le pavé de Saumon d'Ecosse (Label rouge)** grillé en fraîcheur de légumes confits
Grilled salmon from Scotland and candied vegetables

Prix net en Euros - Boissons non comprises • Net Price in Euros - Drinks not included





La sélection du boucher

The butcher's selection

Les viandes poêlées

Fried meat

- 30.80€ **L'entrecôte « Charolaise »**, nos grosses frites maison, mes sauces au choix (croûte de moelle, poivre, échalote, forestière)
«Charolais» steak, big home made fries, sauce choices (Bone Marrow crust, pepper, shallot, forestry)
- 35.50€ **Le cœur d'aloiau façon « Rossini »**, nos grosses frites maison
Sirloin «Rossini» way, big home made fries
- 28.80€ **Le magret de canard « Mulard »**, roti en paillason de pommes de terre et fricassée de champignons du moment
Duck breast «Mulard», and early vegetables fricassee «piperade» way

Les viandes crues

Raw meats

(accompagnées d'un mesclun de salade et de grosses frites maison)
(mixed salad and big home made fries)

- 24.80€ **Le tartare de bœuf (200 g) « Charolais »** coupé au couteau, préparé par vos soins
«Charolais» beef tartare (200g) cut with a knife, prepared by you
- 26.80€ **Le tartare de bœuf (200 g) « Charolais » à l'italienne**, coupé au couteau, préparé par vos soins
«Charolais» beef tartare (200g) italian style, cut with a knife, prepared by you
- 27.80€ **Le tartare de bœuf (200 g) « Charolais »** servi juste **poêlé au Saint-Félicien ou Reblochon**
«Charolais» beef tartare (200g) served just seared, with Saint-Félicien or Reblochon cheese
- 29.50€ **Le tartare de bœuf « Charolais »** servi juste **poêlé avec girolles et Beaufort fondu**
«Charolais» beef tartare (200g) served just seared, with mushrooms and melted Beaufort cheese
- 25.80€ **Le carpaccio « Charolais »** en vinaigrette estivale
«Charolais» carpaccio with summer dressing

Les viandes mijotées

Simmered meat

- 25.80€ **Les diots « artisanaux » rôtis de notre ami Perron**, une timbale de Polenta savoyarde gratinée au Beaufort
Roasted «artisanal» diots from our friend Perron and polenta soufflé with Beaufort
- 26.50€ **La fricassée de Sotl'y laisse de poulet gratinée**, cuite comme une blanquette en crème de manigodine
Farmer chicken fricassée, cooked like a stew in a manigodine cream



Les spécialités fromagères

Supplément charcuterie artisanale sélectionnée
par Maxence à Villaz : 7,50 €
Nos fondues sont servies avec patates et mesclun

Cheeses specialties

- 22.50€ **La Fondue Savoyarde aux 3 fromages** *3 cheeses Savoyarde Fondue*
- 24.20€ **La Fondue aux champignons du moment** *Seasonal mushrooms Fondue*
- 24.50€ **La Fondue au vin pétillant de Savoie** *Savoie sparkling wine Fondue*
- 24.80€ **La Fondue au St Félicien Fermier** *Farmer Saint Félicien Fondue*
- 19.50€ **La Tartiflette Tradition** (+ 3.50€ avec jambon de montagne)
Patates, oignons, crème fraîche, lardons, Reblochon, accompagnée de mesclun
Tradition Tartiflette (+ 3.50€ with ham). Potatoes, onions, sour cream, bacon, Reblochon, accompanied by mesclun
- 24.80€ **Le Beauforton** : Beaufort et fromage à Raclette gratinés au four,
accompagnés de charcuterie, condiments, patates et mesclun
The Beauforton: Beaufort and Raclette cheese baked in the oven, accompanied by cold cuts, condiments, potatoes and mesclun
- 26.80€ **Le Fondant de Petit Reblochon**
Nappé au miel, accompagné de jambon de montagne, patates et mesclun
The Petit Reblochon Fondant with honey, accompanied by ham, potatoes and mesclun



Les spécialités fromagères fondues sur la braise

Prix par personne - Price per person

Cheese specialties melted over an open fire

- 23.80€ **La Raclette Montagnarde** (minimum 2 personnes)
Fromage à Raclette, assortiment de charcuterie, condiments, patates et mesclun
The Mountain Raclette (minimum 2 persons). Raclette cheese, cold cuts, condiments, potatoes and mesclun
- 27.80€ **La Raclette Dégustation aux Quatre Fromages** (minimum 2 personnes)
Fromage à Raclette, Brézin, Abondance, Chèvre, assortiment de charcuterie, condiments, patates et mesclun
Four Cheeses Tasting Raclette (minimum 2 persons). Raclette cheese, Brézin, Abondance, Goat, cold cuts, condiments, potatoes and mesclun
- 24.80€ **La Reblochonnaise** (minimum 2 personnes)
Reblochon fondu, assortiment de charcuterie, condiments, patates et mesclun
La Reblochonnaise (minimum 2 persons) melted Reblochon cheese, cold cuts, condiments, potatoes and mesclun

Les planches de saison à partager

Charcuterie de Maxence

Boards to share

- 12.50€ « L'Ercheu » de jambon de montagne «The Ercheu» of mountain ham
- 14.50€ « L'Ercheu » de salaisons de montagne «The Ercheu» of mountain cured meats
- 17.50€ « L'Ercheu » Mixte de nos montagnes
«The Ercheu» mix from our mountains
- 11.80€ « L'Ercheu » de fromages de nos montagnes
«The Ercheu» of cheese from our mountains





En exclusivité à Annecy

Exclusively in Annecy

Chez mamie Lise

**La manigodine affinée
par la maison Paccard à Thônes,
servie chaude avec charcuterie
et pommes de terre**

*The refined manigodine
by Paccard house in Thônes,
served hot with sausage and potatoes*

27,50€

*Les fromages fumés
par nos soins
Smoked cheeses by us*

**Le fondant de petit Reblochon fumé
et sa bresaola,
pommes de terre et mesclun**

*Small and smoked Reblochon fondant
and its bresaola, potatoes and mesclun*

26,80€



**La manigodine fumée de la maison Paccard
aux champignons du Moment
et son ercheu de charcuterie artisanale,
pommes de terre et mesclun**

*The manigodine smoked by Paccard house in Thônes,
served with seasonal mushrooms,
ercheu of charcuterie, potatoes and mesclun*

28,50€