

# BIÖZ

NATURELLEMENT GOURMAND

## LA CARTE





## NOS ENTRÉES



**VEAU - SOJA - SÉSAME** ..... 13€

Tataki de quasi de veau au sésame et sauce soja, mayonnaise aux champignons, légumes pickles, miso (Origine viande : France)

**SAINT JACQUES - PANAIS - NOISETTE** ..... 17€

Noix de Saint Jacques rôties au beurre, crème de panais à la noisette, chips de panais

**SAUMON - ANETH - WASABI** ..... 14€

Ravioles au saumon, sauce aneth-Wasabi

**GORGONZOLA - POIRE - CIBOULETTE** ..... 13€

Maki de feuilles de légumes à la crème de Gorgonzola, poire et ciboulette, poudre de betterave

**SUGGESTION "ARDOISE"** .....



## NOS PLATS



**AGNEAU - PISTACHE - POTIMARRONS** ..... 29€

Selle d'agneau servie rosée aux 5 épices farcie aux abricots secs et pistaches, purée de pommes de terre, potimarrons rôtis, jus d'agneau réduit aux pistaches concassées (Origine viande : Irlande)

**TRUITE - CÂPRES - POIREAUX** ..... 26€

Truite confite à basse température servie rosée "à la Grenobloise", poireaux en variation, câpres croustillantes

**PORC DE SAVOIE - BBQ - POLENTA** ..... 23€

Poitrine de cochon confite façon BBQ, polenta crémeuse et chips de polenta, échalotes rôties (Origine viande : Savoie)

**OEUF - BUTTERNUT - TRUFFE** ..... 19€

Oeuf parfait cuit à 63°C, crème de butternut à la truffe, crème fouettée à la ciboulette

**SUGGESTION "ARDOISE"** .....



## NOS DESSERTS



<b>MIEL - POIRE - BADIANE</b> .....	11€
Mille-feuille en tuiles de miel du Domaine, Mousse au miel, gel poires légèrement confites à la Badiane, sorbet poire	
<b>AGRUMES - MERINGUE - CRÈME FRAÎCHE</b> .....	10€
Meringue à la française, crémeux aux agrumes, suprêmes d'agrumes, chantilly aux zestes d'agrumes, confiture de Yuzu	
<b>CHOCOLAT - CÉRÉALES - LAIT</b> .....	12€
Biscuit chocolat-croustillant, mousse de lait infusée aux céréales, céréales croustillantes et glace au lait	
<b>VANILLE - MANGUE - PASSION</b> .....	10€
Crème brûlée vanille et fèves de tonka, brunoise de mangues et sorbet passion-mangue	
<b>SUGGESTION "ARDOISE"</b> .....	

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX</b> .....	13€
--	-----



## MENU JOUR



<b>ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR</b> .....	26€
<b>PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR</b> .....	26€
<b>ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR</b> .....	32€
<b>MENU ENFANT</b> .....	13€
Filet de poulet <i>ou</i> poisson du moment <i>ou</i> risotto de crozets avec frites maison <i>ou</i> légumes	

Une boule de glace *ou* un moelleux au chocolat

Une boisson au choix (jus d'orange, pomme, Coca-Cola, Fuze Tea, Fanta ou sirop à l'eau)

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais.



# NOS BOISSONS

<b>NOS CHAMPAGNES</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>	
Champagne Tsarine		49€	
Champagne Laurent Perrier Brut	39€	65€	
Champagne Laurent Perrier Millesimé 2008		99€	
Champagne rosé Laurent Perrier		110€	
<b>NOS APERITIFS</b>			
Ricard ou Pastis 2cl		4.5€	
Pastis 51 2cl		4.5€	
Martini Blanc, Martini Rouge 6cl		6€	
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl		6€	
Porto Graham's 10 Tawny		7€	
Campari 6cl		6€	
Saint Raphaël ambré 6cl		8€	
Kir au vin blanc 12cl		7€	
Kir au Crémant de Savoie 12cl		9€	
Kir Royal au Champagne 12cl		12€	
Coupe de champagne Tsarine 12cl		10€	
<b>NOS BIÈRES EN PRESSION</b>	<b>25 cl</b>	<b>50cl</b>	
Heineken	4.5€	8€	
Affligem	5€	9€	
Picon Bière / Monaco Heineken	5€	9€	
Bière du moment	4.5€	8€	
<b>NOS EAUX MINERALES</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>	<b>1L</b>
Vittel 	4€		5.5€
San Pellegrino	4€		5.5€
Aix les Bains		5€	
<b>NOS SODAS 33CL</b>			4,5€
Coca-Cola / Zéro / Cherry / Fanta Orange / Sprite / Perrier / Red Bull			
Schweppes Agrum 25cl / Fuze Tea 25cl / Schweppes Tonic / Aix Riviera Limonade			
<b>NOS NECTARS &amp; JUS DE FRUITS</b>			4,5€
<b>GRANINI 25cl</b>			
Jus d'orange, tomate, pomme, ananas, fraise, abricot			
Nectar de pamplemousse			
<b>THOMAS LE PRINCE 33cl</b>			5€
Jus de pomme-myrtilles, pomme, pomme-poire, pomme-framboise			
<b>NOTRE TORREFACTEUR</b>			2.5€
Expresso, Ristretto			4€
Double Expresso			4.5€
Capuccino, Latte Macchiatto			
<b>LE PALAIS DES THES</b>			3.5€
Infusions, Thés			
<b>NOS DIGESTIFS</b>			<b>4cl</b>
<b>Cognac</b>			
Hennessy VS			10€
Hennessy XO			18€
<b>Armagnac - Calvados</b>			
Château de Laubade Hors d'âge			9€
Château de Laubade VSOP			9€
Calvados Drouin			9€
<b>Eaux de vie</b>			
Poire Williams / Mirabelle / Framboise sauvage			9€
<b>Liqueurs</b>			
Amaretto DISARONNO			7€
Génépi de lahaut			6€
Jägermeister / Get 27 / Get 31 / Bailey's			6€
Cointreau			6€
Chartreuse verte ou jaune			7€
Chartreuse MOF			11€
Limoncello de Savoie Ilde Pinna			6€
Mandarinello			6€



# NOS COCKTAILS

## Prétoria

Rhum Diplomatico, infusion sud-Américaine, citron vert, purée de fruit de la passion 14€

## Generous Herbal tonic

Gin Generous, herbes aromatiques du jardin, citron vert, tonic pink paper 12€

## Espresso Martini

Vodka, Kahlua, sirop de sucre, café 11€

## Straw & Basil

Téquila, purée de fraise? basilic 11€

## Hugo

St Germain, Prosecco, Perrier, menthe 9,50€

## Manhattan Cherry

Bulleit Bourbon, Martini rouge, Angoustura, sirop de cerise griotte 11€

## Spritz Savoyard

Apérol, crémant de Savoie Blanc de Blanc, pérrier 9€

## NOS MOCKTAILS

### L'amer à boire

Nectar de pamplemousse, jus de citron jaune, sirop de cerise, san bitter 11€

### Virgin Mojito

Menthe verte, citron vert, jus de pomme, Perrier 11€

### Vespa

Concombre, Shewppes Tonic prenum, paragon Timur, jus de citron vert 11€

### Ocimum

Sirop de framboise, basilic, citron vert, tonic hibiscus 11€

## NOS MOJITOS

Au rhum Havana Club 11€

A la Chartreuse verte 11€

Au Génépi 11€

## NOS SPRITZ

Le Savoyard au Crémant de Savoie 11€

Le classique au Prosecco 11€

## NOTRE COCKTAIL DU MOMENT 9€

Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte ?

Demandez-le à notre barman

# NOS VINS

## NOS VINS

### BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
IGP OC Chardonnay Les Jamelles - Famille Delaunay à Marseillette	6€		21€
Le petit Gascoun - IGP Côtes de Gascogne - Les frères Laffite ( <i>Doux</i> )	6€		24€
Sud Ouest Monbazillac ( <i>Liquoreux</i> )	7€		32€

Bourgogne Saint Bris Sauvignon Maison Felix 32€

### ROSÉ

Magali Rosé Fguière 7€ 30€

### ROUGES

Languedoc Pic St Loup - Les Déesses Muettes	7€		26€
IGP OC Mouvèdre - Les Jamelles Familles Delaunay	6€		21€
Côte du Rhône Ventoux Château La Croix des Pins <b>BIO</b>	6€		24€
Bourgogne Mercurey - Domaine Narjoux	10€		39€
Bourgogne Givry Sous la Roche - Michel Saraz	10€		45€
Rhône Côte Rotie - Domaine Guy Barnard			90€

### BLANCS DE SAVOIE

IGP Allobrogie Viognier Domaine Tardy - AOP Savoie	7€		28€
Roussette de Savoie cru Marestel Terre Natale Domaine Saint Romain	9€		38€
Chignin Bergeron Domaine Ravier	8€		36€
AOP Savoie Jongieux Fossile - Domaine Saint Romain	7€		28€
Chasselas Heritage 1927 - Maison Perret	7€		24€
St Jeoire Prieuré - Domaine Tardy	6€		24€
Seysssel Vieilles Vignes	7€		32€

### ROSÉ DE SAVOIE

Rosé de Savoie Terre Natale Vieilles Vignes - Domaine Saint Romain 6€ 24€

### ROUGES DE SAVOIE

Gamay de Chautagne 1949	5€		24€
Pinot Noir CEP Vieilles Vignes Maison Cavaillé	6€		28€
Mondeuse Jongieux Domaine Saint Romain	6€		30€
Mondeuse ARBIN Vieilles Vignes - Maison Cavaillé	6€		36€

### CREMANTS DE SAVOIE

Méthode traditionnelle blanc de blanc - Domaine St Romain			36€
Mousseux Demi sec Rosé - Domaine St Romain			32€

## GRANDS VINS MERCURE

Grands Vins Mercure  
Sélection de crus issus d'AOP prestigieuses à des prix justes.  
Pour en savoir plus, scannez ce QR Code



### BLANCS

AOP Chablis - Domaine Laroche Saint Martin	10€		48€
Menetou Salon - Joseph Mellot La Bardine			40€
Pernand Vergelesses - Maison Champy			56€

### ROUGES

Pernand Vergelesses 1er cru - Maison Champy			70€
Pessac Leognan Château-Haut-Bergey			62€
Saint Amour <b>BIO</b> - Comtesse de Vazeilles - Château des Bachelards	10€		50€
Croze hermitage - Domaine des Combats Cuvée Domaine	11€		52€
St Emillion Grand Cru - Tour de Capet			

**L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant**

The origin of our meat is displayed in the restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%

The weight indicated is before cooking and can vary by more or less 10%

AB Produits issus de l'agriculture biologique,  
AB-labelled organic produce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse can be dangerous for your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products : details are available at the entrance

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée.

à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality..

Votre verre ou carafe d'eau est gratuite sur demande

Your glass or carafe of water is free on request

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

