



VINS AU VERRE 14. cl

BLANCS

Apremont - « Cuvée Thomas » - Famille Blard	6€
IGP Côtes de Gascogne Moelleux - Villa Dria	6€
Roussette de Savoie - Famille Blard	7€
IGP Viognier - Chemin de Montjoux - Domaine Merlin	8€

ROSÉ

Côtes de Provence - « M » - Minuty	8€
------------------------------------	----

ROUGES

Pinot Noir de Savoie - « Cuvée Emile » - Famille Blard	7€
Côtes du Rhône - Christophe Semaska	8€
Saint-Emilion - « Les Terrasses de St-Christophe »	10€
Médoc - Héritage Chasse-Spleen	12€

BULLES 12,5 cl

Crémant de Savoie - Brut Alpin - Domaine Blard	10€
Champagne Leclaire-Thiefaine - Rosé	14€
Ruinart - Brut	18€
Ruinart - Blanc de blancs	28€

COCKTAILS SIGNATURES 25 cl

♥ HENRI'S SPRITZ 13€

Aperol - Liqueur de Mûre - Prosecco - Perrier

♥ PIÑA COLADA 15€

Rhum blanc & ambré, purée coco, ananas

ESPRESSO MARTINI 15€

Vodka, espresso, liqueur de café

GOLDEN HOUR 14€

Rhum ambré épicé, triple sec, passion, mangue, vanille



COCKTAILS SANS ALCOOLS 25 cl

♥ PEPINO CORAZÓN 8€

Menthe - Citron Vert - Concombre - Ginger Beer

♥ ICED TEA MAISON 8€

Thé noir glacé et sirop de pêche

VIR-GIN TO' 8€

Gin 0.0%, tonic

VIRGIN SPRITZ 8€

Spritz 0.0%, tonic

VIRGIN MOJITO 10€

Limonade, sucre de cannes, menthe, citron vert

♥ VIRGIN PIÑA COLADA 10€

Purée coco, ananas, glace vanille



BIÈRES

Bières pression

	25 cl	50 cl
Brasserie des Cîmes - Blonde 5,2°	5€	9€
Leffe « Bière d'Abbaye » - Blonde 6,6°	6€	12€
♥ Brasserie du Mont Blanc « La Verte » - Blonde 5,9°	6€	12€



ENTRÉES

♥ **VELOUTÉ DU MOMENT ou SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 18€**

Vegetable cream of the day or French onion soup

TARTE GOURMANDE AU BEAUFORT 18€

Servie avec sa salade

Beaufort cheese tart served with salad

SALADE CHÈVRE CHAUD 21€

Salade, toast de chèvre, miel et noix

Roasted Goat cheese with Honey and walnuts

♥ **OEUF COCOTTE CRÉMEUX 21€**

Lard, champignons des bois, oignons confits et salade verte

Creamy baked egg with bacon, wild mushrooms, candied onions and green salad

♥ **CROQUE À LA TRUFFE 22€**

Pain de campagne, raclette et jambon truffé - servie avec salade verte

Country bread, raclette cheese and truffle ham - served with green salad

CAVIAR 56€

Boîte individuelle de 30 g accompagnée de ses condiments

Individual 30g box accompanied by condiments

♥ **HUÎTRES - Oysters**

Accompagnées de pain de seigle, citron et vinaigre à l'échalote

Served with rye bread, lemon and shallot vinegar

« Boudeuse n°3 »

Par 6

18€

Par 12

36€

« Gillardeau n°3 »

Par 6

28€

Par 12

54€



FORMULE DE L'ÉCAILLER

HUÎTRES « GILLARDEAU » & CHAMPAGNE

6 huîtres + 1 coupe de champagne Ruinart

40€

12 huîtres + 2 coupe de champagne Ruinart

70€



À PARTAGER - TO SHARE

PLANCHE MIXTE 23€

Sélection de fromages et charcuterie

Mixed cheese and charcuterie board

TOUR DE PIZZ' 27€

Trio de pizzas au choix

Pizza Tower - Three little pizzas

CROQUE À LA TRUFFE 19€

Pain de campagne, raclette et jambon truffé

Country bread, raclette cheese and truffle ham

CAMEMBERT AU FOUR 21€

Baked Camembert

PATA NEGRA 28€

100g





PLATS

WOK DE NOUILLES AUX GAMBAS 29€

Wok de nouilles aux légumes & Gambas tempura
Wok-fried noodles with vegetables & tempura prawns
 Option végétarien



TRADITIONNEL BŒUF BOURGUIGNON 31€

Ecrasé de pomme de terre, carottes, oignons grelots
Mashed potatoes, carrots, pearl onions

FILET DE BAR EN CROÛTE D'HERBES 34€

Poêlée de légumes, sauce chimichurri
Sea bass fillet, pan-fried vegetables, chimichurri sauce



ENTRECÔTE PERSILLÉE 350G 36€

Frites fraîches et salade verte - Sauce maison au choix
Beef entrecôte with green salad and homemade sauce of your choice

BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS 32€

Pommes de terre bouchon et Morilles
Barrel-shaped potatoes and Morels

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Servi avec frites fraîches et salade verte,
Hand-chopped beef tartare served with French fries and green salad
Entrée **24€** Plat **35€**

LE BURGER HENRI 32€

Steak haché, lard, raclette, oignons caramélisés, sauce Big Mac maison, frites, salade
Beef, bacon, raclette cheese, caramelized onions, homemade Big Mac sauce, French Fries, green salad
 Option halal  Option végétarien



LA SUGGESTION DU JOUR

Selon l'humeur du chef - voir les ardoises du restaurant
Depending on the chef's mood - see the restaurant's blackboards

SUPPLÉMENTS 6€ <i>Extras</i>	SAUCES MAISON <i>Homemade Sauce</i>
Ecrasé de pommes de terre - <i>Mashed potatoes</i> Poêlée de Légumes - <i>Pan-fried vegetables</i> Frites Fraîches - <i>French Fries</i> Pâtes - <i>Pasta</i>	Morilles - <i>Morels</i> Poivre - <i>Pepper</i> Chimichurri Vin rouge - <i>Red Wine</i>

PASTA LOVERS



ALLA CARBONARA 28€

Guanciale, pecorino, poivre et jaune d'œuf
Guanciale, pecorino cheese, pepper, and egg yolk

AL PESTO VERDE & BURATA 26€

Basilic, Parmigiano, ail, pignons de pin torréfiés et burata
Olive oil, basil, Parmigiano, garlic, roasted pine nuts, and entire burrata

AUX MORILLES 32€

Sauce morilles maison
Homemade morels sauce



ALLA VONGOLE 30€

Palourdes, ail et persil
Clams, garlic, and parsley





SPÉCIALITÉS SAVOYARDES



LES FONDUES

(Minimum 2 personnes)

FONDUE SAVOYARDE	29€/pers
FONDUE AUX MORILLES ♥	35€/pers
FONDUE AUX CÈPES	35€/pers
FONDUE TRUFFE	35€/pers



Accompagnement salade verte

Served with green salad

Supplément charcuteries locales - 6€/pers

Extra Local charcuterie

🍽️ Option halal



LA RACLETTE

(Minimum 2 personnes)

RACLETTE TRADITIONNELLE 35€/pers

Accompagnée d'un assortiment de charcuterie, salade verte & pommes vapeur

Served with an assortment of local cured meats, green salad & steamed potatoes

🍽️ Option halal

LE MONT D'OR

VACHERIN DU MONT D'OR 35€

Fromage cuit au four, pommes de terre, assortiment de charcuterie, salade verte

Oven-baked cheese, steamed potatoes, assortment of local cured meats, green salad

🍽️ Option halal

♥ LA CROZIFLETTE



CROZIFLETTE 26€

Gratin de Crozets, lardons, reblochon fondu, salade verte

Crozets (local pasta) bake with bacon and melted Reblochon cheese, green salad



♥ LA PIERRADE

(Minimum 2 personnes)

PIERRADE TROIS VIANDES 35€/pers
(Bœuf - Dinde - Magret)

Accompagnement frites ou pommes de terre, salade verte & trio de sauces maison

Three-meat hot stone grill (beef, turkey, duck breast) served with fries or potatoes, green salad & a trio of homemade sauces

Supplément viande - 6€

Extra meat



PIZZAS

LES CLASSIQUES

Margherita : Tomate, Fior di Latte, Tomates Cerises, Olives à la Grecque **17€**
Tomato, Fior di Latte, Cherry tomatoes, Greek olive

♥ **Reine** : Tomate, Fior di Latte, Jambon Blanc, Champignons, Olives à la Grecque **19€**
Tomato, Fior di Latte, Ham, Mushrooms, Greek Olive

4 Saisons : Tomate, Fior di Latte, Champignons, Poivrons cuisinés, **21€**
Jambon Blanc, Coeurs d'artichauts à la romaine, Olives à la Grecque, Pesto,
Tomato, Fior di latte, Cooked peppers, Ham, Mushrooms, Roman artichokes, Greek Olive, Pesto

Chèvre-Miel : Tomate, Fior di latte, Bûche de chèvre, Crème, Miel **21€**
Tomato, Fior di Latte, Goat cheese, Cream, Honey

Calzone : Tomate, Fior di Latte, Jambon Blanc, Champignons, Oeuf, Crème **22€**
Servi avec salade verte
Tomato, Fior di Latte, Ham, Mushrooms, Egg, Cream - Served with Green salad

Kebab : Tomate, Fior di Latte, Viande kebab, oignons caramélisés **22€**
Tomato, Fior di Latte, Kebab meat, caramelized onions
🍽️ Option halal

Pavarotti : Tomate, Fior di Latte, Viande hachée au saté, Oignons confits, Oeuf, **24€**
Tomates Cerises, Crème
Tomato, Fior di Latte, Minced meat with satay, Candied oignons, Egg, Cream, Cherry tomatoes,

Ma Poulette : Tomate, Fior di Latte, Poulet, Raclette, Champignons, Crème **24€**
Tomato, Fior di Latte, Chicken, Raclette cheese, Mushrooms, Cream
🍽️ Option halal

♥ **Pepperoni** : Tomate, Fior di Latte, Spianata piccante, Parmesan **24€**
Tomato, Fior di latte, Spianata de Napoli, Parmesan

LES BASES BLANCHES

4 fromages : Crème, Fior di Latte, Raclette, Taleggio, Gorgonzola **22€**
Cream, Fior di Latte, Raclette, Taleggio, Gorgonzola

Salmone : Crème, Fior di Latte, Tomates Cerises, Saumon Fumé, Roquette, **25€**
Citron, Crème balsamique
Cream, Fior di Latte, Cherry Tomatoes, Smoked Salmon, Arugula, Lemon, Balsamic cream

La Truffée : Crème, Fior di Latte, Jambon truffé, Crème truffée, Huile Truffée, **26€**
Copeaux truffe
Cream, Fior di Latte, Truffle Ham, Truffle cream, Truffle Oil, Truffle slice

LES VÉGÉTARIENNES

Melanzana : Tomate, Fior di Latte, Caviar d'aubergines, Tomates confites, **20€**
Copeaux de Parmesan
Tomato, Fior di Latte, Eggplant puree, Candied tomatoes, Parmigiano flakes

♥ **La Verde** : Pesto, Fior di Latte, Tomates Cerises, Burrata, Pignons de Pin, **24€**
Basilic, Olives à la Grecque, Roquette, Crème balsamique
Pesto, Fior di Latte, Cherries Tomatoes, Burrata, Pine nut, Basil, Greek Olive, Arugula, Balsamic Cream



LES PIZZAS SIGNATURES

Henri : Crème, Fior di Latte, Oignons, Lardons, Reblochon

23€

Cream, Fior di Latte, Onions, Diced bacon, Reblochon

Edelweiss : Tomates, Fior di Latte, Jambon Blanc, Spianata piccante

23€

Tomato, Fior di Latte, Ham, Spianata piccante

♥ **Di Parma** : Tomate, Fior di Latte, Jambon cru, Roquette, Tomates confites, Parmesan, Crème balsamique

24€

Tomato, Fior di Latte, cured ham, Arugula, Candied tomatoes, Parmigiano, Balsamic cream

Bella Burrata : Tomate, Fior di Latte, Jambon cru, Pesto, Burrata entière, Tomates confites, Crème balsamique, Roquette

25€

Tomato, Fior di Latte, cured ham, Pesto, Burrata cheese, Balsamic cream, Arugula



MENU ENFANT - KIDS MENU

(jusqu'à 10 ans - until 10 year)

21€

Boisson : sirop à l'eau, coca-cola, limonade ou jus de fruit

Drink: sirup, coca-cola, limonade or fruit juice

PLATS

Steak Haché - Minced beef

Frites ou Légumes ou Pâtes

French Fries or vegetables or pasta

OU

Poisson Pané - Breaded fish

Frites ou Légumes ou Pâtes

French Fries or vegetables or pasta

OU

Pizza Bambino Margherita

Avec ou sans jambon

With or without ham

DESSERT

Boule de glace

Ice cream





CARTE DES VINS CHAMPAGNES

BLANC

Crémant de Savoie
Ruinart
♥ Ruinart
Dom Pérignon

Brut Alpin - Domaine Blard
Brut
Blanc de blancs
Dom Pérignon - Brut

Millésime

2012

75cl. 150cl.
40€
85€
210€
350€

ROSÉ

Leclaire-Thiefaine
Veuve Clicquot
Dom Pérignon

Guillemette 02 - Le Rosé
Brut Rosé
Dom Pérignon Rosé

2008

75cl. 150cl.
86€
110€
700€

VINS BLANCS

SAVOIE

Apremont BIO
Roussette BIO
♥ Chignin Bergeron

Cuvée Thomas - Famille Blard
Famille Blard
Domaine Berthollier

2024
2024
2023

75cl. 150cl.
32€ 60€
36€ 70€
50€

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Viognier
Crozes-Hermitage

Chemin de Montjoux - Domaine Merlin
Laurent Fayol

2023
2024

75cl. 150cl.
42€
52€

BOURGOGNE

Mâcon-Verzé
Châblis
Meursault
♥ Savigny-les-Beaune
Puligny-Montrachet

1er cru
1er cru
1er cru

Le chemin blanc - Nicolas Maillet
Montmains - Domaine de l'Enclos
Thierry et Pascal Matrot
La bataillère - A.Morot
Chalumneaux - Matrot

2024
2023
2023
2020
2023

75cl. 150cl.
58€
75€
98€
130€
140€

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne

Jardin secret - Villa Dria (Moelleux)

2023

75cl. 150cl.
34€

VIN ROSÉ

PROVENCE

♥ Côtes de Provence
Côtes de Provence

Minuty
Domaine Miraval - Brad Pitt

2024

75cl. 150cl.
40€
45€





CARTE DES VINS

VINS ROUGE

SAVOIE

		Millésime	75cl.	150cl.
Pinot Noir BIO	Cuvée Pierre Emile - Blard. & fils	2024	36€	
Gamay	Dupasquier	2022	38€	
Mondeuse Noir	La mondeuse noire - Saint Germain	2023	42€	

BOURGOGNE

			75cl.	150cl.
Mercurey	Domaine Suremain	2023	52€	
Gevrey-Chambertin	Domaine Fournier	2023	95€	
Nuit Saint Georges	Chantal Lescure	2021	120€	
♥ Chambolle-Musigny	Chantal Lescure	2023	130€	
Pommard - 1er cru	Les Bertins - Chantal Lescure	2023	132€	
Clos Vougeot - Grand cru	Frederic Magnien	2018	355€	
Echezeaux	Les Orvaux - Coudray Bizot	2012	360€	

BEAUJOLAIS

♥ Beaujolais	Moulin à Vent - Richard Rottiers	2023	52€	
--------------	----------------------------------	------	------------	--

VALLÉE DU RHÔNE

			75cl.	150cl.
Côte du Rhône	Christophe Semaska	2023	38€	
Cairanne	Rabasse Charavin	2023	42€	
♥ Saint Joseph	« Malleval » - Christophe Semaska	2023	52€	100€
Crozes-Hermitage	Domaine Natacha Chave	2024	52€	
Chateauneuf-du-Pape	Domaine Trapadis	2023	75€	
♥ Côte Rotie	« Harmony » - Christophe Semaska	2023	80€	

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur-Champigny	Source de Ruault	2022	45€	
------------------	------------------	------	------------	--

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Languedoc	by Jeff Carrel	2022	32€	60€
-----------	----------------	------	------------	------------

BORDEAUX

			75cl.	150cl.
Mouton Cadet	Maison Philippe de Rothschild	2020	52€	100€
St Emilion	Les Terrasses de St-Christophe	2021	52€	
St Emilion	Croix Chantecaille	2021	60€	
♥ Médoc	Héritage Chasse-Spleen	2020	65€	
Pomerol	Château Beauséjour de Bonalque	2019	75€	
Margaux	Château les Baraillots	2023	82€	
Pessac-Léognan	Château de Fieuzal (Magnum 2015)	2013	120€	230€
♥ Pomerol	Clos du Clocher	2012	120€	
St Estephe	Pagodes de Cos	2017	125€	
St Julien	Clos du Marquis	2017	130€	
St Emilion	Château la Dominique	2011/2020	135€	
Margaux	Château Cantenac Brown	2018	145€	
St Emilion	Château Canon-la-Gaffelière	2011/2019	190€	
Pauillac	Château Lynch Bages	2017	300€	