Le Chalet de Popotte
RESTAURANT & BAR

CARTE SAVOYARDE & CHARCUTERIE

FONDUE SAVOYARDE - 24€/PERS.

Minium 2 pers.

Fondue aux 3 fromages :
Abondance, Beaufort et Comté 18-24 mois

Servie avec salade verte
et pain à volonté

RACLETTE - 30€/PERS.

Minium 2 pers.

Raclette de Savoie fermière
au lait cru d'alpage
Assortiment de charcuteries

Servie avec pomme de terre
et salade verte à volonté

ASSIETTES DE CHARCUTERIE

100g par assiette

Chorizo 100% Bellota - 14€
Lonzo Corse - 15€
Coppa Corse - 15€
Jambon Serrano 14 mois - 11€
Jambon blanc rostello - 9€

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

RICARD ..... 5€
AMERICANO ..... 8€
MARTINI ..... 5€
Rouge / Blanc
KIR ..... 7€
Vin Blanc/Cassis/Pêche
KIR ROYAL ..... 12€

"La Maison Duyck"
POMMEAU DE NORMANDIE ..... 9€
CIDRE ..... 5€

LES BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS 33CL ..... 6€
GRIMBERGEN AMBRÉE 33CL ..... 6€
HEINEKEN 0° 33CL ..... 4€

LES BIÈRES PRESSIONS

	25CL	50CL
I.P.A. - 6°	6€	10€
CINEY BLONDE - 7°	5€	9€
GALLIA BLANCHE - 4°	5€	9€
MONACO	4€	7€
PANACHÉ	4€	7€

LES SPIRITIEUX

Classique

SPIRITIEUX AU CHOIX ..... 8€
Vodka / Rhum / Tequila / Whisky / Gin
Servis avec Soft

Prestige

ERGASTER PUR MALT / TOURBÉ ... 12€
BOMBAY ..... 10€
BARCADI 10 ANS ..... 12€
PRULHO FRÉGATE XO ..... 20€

LES DIGESTIFS

DIGESTIFS AU CHOIX ..... 8€
Get 27 / Get 31 / Limoncello / Liqueur de poire / Cognac XO

"La Maison Duyck" ..... 10€
Calvados XO / Liqueur de cidre

NOS LIQUEURS BOCQUET ..... 10€



Français
BERNARD - Abricot
THÉRÈSE - Framboise
RENÉ - Citron/Coing

LES SODAS

COCA-COLA / COCA ZÉRO ..... 4€
FUZETEA ..... 4€
SCHWEPPES / AGRUMES ..... 4€
LIMONADE ..... 4€
RED BULL ..... 4€
PERRIER ..... 4€
ORANGINA ..... 4€

LES JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS ARTISANAUX ..... 5,5€



"Patrick Font" Bio & Français

Abricot	Citronade
Pomme	Mangue
Ananas	Litchi
Orange	Pamplemousse
Fraise	Tomate

LES SIROPS

SIROP À L'EAU ..... 2,5€
Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Orgeat, Citron, Framboise, Cassis
SUPPLÉMENT SIROP ..... 0,5€

LES EAUX

VITTEL 50CL ..... 3€
VITTEL 1L ..... 5€
S.PELLEGRINO 50CL ..... 3€
SAN PELLEGRINO 1L ..... 5€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO ..... 2€
CAFÉ ALLONGÉ / NOISETTE ..... 2,5€
CAFÉ CRÈME ..... 3,5€
CHOCOLAT CHAUD ..... 3,5€
CAPPUCCINO ..... 4€
CAFÉ FRAPPÉ ..... 4,5€
CAFÉ FRAPPÉ LATTE ..... 5,5€
CAFÉ FRAPPÉ AU MIEL ..... 6,5€
THÉ / INFUSION ..... 3,5€
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS ... 4,5€

LES SPRITZ

SPRITZ ..... 12€
Prosecco, Aperol, Perrier
+3€ supp. Champagne

SPRITZ ST GERMAIN ..... 14€
Prosecco, St Germain, Perrier
+3€ supp. Champagne

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO ..... 8€
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier

VIRGIN COLADA ..... 8€
Jus d'ananas, crème de coco

VIRGIN MULE ..... 8€
Ginger Beer, citron vert

VIRGIN SPRITZ ..... 10€
Effervescent sans alcool French Bloom,
Villa Amera, Perrier

LES COCKTAILS

GIN FIZZ ..... 10€
Gin 6cl, citron, sirop de sucre de canne, schweppes

MOJITO ..... 10€
Rhum ambré 6cl, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier

MOJITO MANGUE OU FRAISE ..... 12€
Version fruitée de notre classique

MOSCOW MULE ..... 10€
Vodka 6cl, Ginger Beer, citron vert

LONDON MULE ..... 10€
Gin 6cl, Ginger Beer, citron vert

JAMAICAN MULE ..... 10€
Rhum 6cl, Ginger Beer, citron vert

PIÑA COLADA ..... 12€
Rhum 6cl, jus d'ananas, crème de coco, citron

PLANTEUR MAISON ..... 12€
Rhum 6cl, jus de fruits exotiques, cannelle

CUBA LIBRE ..... 10€
Rhum ambré 6cl, citron vert, Coca-Cola

SEX ON THE BEACH ..... 12€
Vodka 6cl, pêche, cranberry, orange

POPOTTE STAR MARTINI ..... 12€
Vodka sirop vanille, jus de mangue, pulpe passion

MARGARITA ..... 12€
Tequila 6cl, Cointreau, citron vert

CAÏPIRINHA ..... 10€
Cachaça 6cl, cassonade, citron vert

TEQUILA SUNRISE ..... 10€
Tequila 6cl, jus d'orange, grenadine

LES VINS

LES VINS ROUGE

BORDEAUX

CHATEAU BONNET RÉSERVE	7,00€	25€
ST EMILION - CHÂTEAU BARBE BLANCHE		35€
PESSAC LEOGNAN - CHÂTEAU ROCHEMORIN		40€
LALANDE POMEROLE - CHÂTEAU HAUT MUSSET		35€
PAUILLAC - SÉQUOIAS DE FONDABEY		45€

BOURGOGNE

PINOT NOIR - "VALMOISSINE" LATOUR	7,00€	25€
CÔTES DE BEAUNE VILLAGE - LOUIS LATOUR		55€
MERCUREY - LOUIS LATOUR		60€

VALLÉE DU RHONE

CROZES HERMITAGE - OGIER		35€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - L'ORATOIRE DES PAPES		70€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - L'ORATOIRE DES PAPES - MAGNUM		130€

LES VINS BLANC

CHARDONNAY - LOUIS LATOUR	7,00€	25€
CHABLIS - LA ROCHE "ST MARTIN"	7,50€	30€
POUILLY FUMÉ - TRAVERTIN	8,00€	35€
POUILLY FUMÉ - LA DOUCETTE		60€

LES VINS ROSÉ

COTES DE PROVENCE #LOU	7,00€	25€
CÔTES DE PROVENCE CUVÉE XIII - PEYRRASOL		40€
CÔTES DE PROVENCE CUVÉE XIII - PEYRRASOL - MAGNUM		80€

LES CHAMPAGNES

CATTIER 1ER CRU	12€	70€
DEUTZ BRUT/ROSÉ	15€	90€
DEUTZ BRUT - MAGNUM		170€
DEUTZ BLANC DE BLANC		150€

FRENCH BLOOM



FRENCH BLOOM

BOISSON EFFERVESCENTE BIO SANS ALCOOL 0.0%
À BASE DE VIN DÉSALCOOLISÉ ET D'ARÔMES NATURELS

BOUTEILLE DE ROSÉ.....30€
BOUTEILLE DE BLANC..... 30€

LA FORMULE MIDI

LA FORMULE MIDI - 25€

DÉCOUVREZ NOTRE MENU DU MIDI À 25 €, DISPONIBLE DU MERCREDI AU VENDREDI CHEZ POPOTTE.

ENTRÉE + PLAT
1 BOISSON + CAFÉ

ou

PLAT + DESSERT
1 BOISSON + CAFÉ

BOISSONS

VERRE DE SOFT

Coca-Cola, Perrier, Limonade, Diabolo, Sirop

BIÈRE PRESSION 25CL

Blonde, Blanche

VERRE DE VIN

Rosé, Blanc ou Rouge

ENTRÉES

OEUF MAYONNAISE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

ACCRAS DE MORUE

PLATS

SUGGESTION DU MOMENT

BURGER CLASSIQUE

BURGER POULET

SALADE POULET

STEAK HACHÉ FRITES SALADE

POULET CROUSTILLANT FRITES SALADE

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

CRÊME BRULÉE

1 BOULE DE GLACE

LE MENU

LA MONTAGNE S'INVITE À TABLE !

Ici, on aime les bons petits plats et les moments partagés.
Une cuisine généreuse, des recettes réconfortantes et le plaisir de se retrouver comme à la maison !

À PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ..... *20€*
Sélection de charcuterie

LA PLANCHE MIXTE ..... *30€*
Sélection de charcuterie et fromages

LA PLANCHE DE SAUMON ..... *30€*
Saumon fumé au bois de hêtre **Marcel Baey**, Pain de campagne, Crème citronné

CROQUE MEC GÉANT ..... *20€*
Pain de campagne, Rostello, Mozzarella, Frites maison, Salade
Supplément oeuf au plat +1€

CROQUE MEC GÉANT TRUFFE ..... *25€*
Pain de campagne, Rostella, Comté, Sauce noire à la truffe d'été 5%, Frites maison, Salade,
Supplément oeuf au plat +1€

LES ENTRÉES

ACCRAS DE MORUE ..... *10€*
Accras de morue maison

OEUF MAYONNAISE ..... *10€*
Façon Popotte

OEUF COCOTTE ..... *10€*
Oeuf cocotte, Parmesan, Persil
Supplément Truffe +2€

TERRINE DE CAMPAGNE ..... *9€*
Une bonne terrine rustique

TARTE TATIN D'ENDIVES ..... *10€*
Sauce Gorgonzola

SOUPE À L'OIGNON ..... *10€*
Oignons confits, bouillon parfumé, crozets savoyards, fromage gratiné, croutons

OS À MOELLE ..... *15€*
Tartine de Moelle de Boeuf sauce champignons lardons

LES SPÉCIALITÉS DU CHALET

CROZIFLETTE ..... *16€*
Crozet, Reblochon, Lardons, Oignons, Salade Verte

FRITIFLETTE ..... *16€*
Frites, Reblochon, Lardons, Oignons, Salade Verte

MONT D'OR ..... *20€*
Mont d'or, Saucisse de Montbéliard, pommes de terre

LES VIANDES Françaises

L'ENTRECÔTE ..... *32€*
Entrecôte 300-400g, Frites maison, salade,
Sauces : Gorgonzola, Béarnaise, Champignons

L'ANDOUILLETTE ..... *19,5€*
Andouillette AAAAA, Frites maison, salade

ESCALOPE DE VOLAILLE ..... *18,5€*
Escalope de volaille, Serrano, Sauce Tomate, Mozzarella gratiné, Linguines crème à l'ail persil

LES TARTARES

Possibilité de poêler

TARTARE CLASSIQUE ..... *17,5€*
Boeuf français cru, Cornichons, ail persil, oignons rouges, huile d'olive, mayonnaise, moutarde, jaune d'oeuf, frites maison, salade

TARTARE REBLOCHON ..... *18,5€*
Tartare classique gratiné de Reblochon

LES SALADES

SALADE POULET ..... *16,5€*
Poulet croustillant, parmesan, oignons rouges, vinaigrette, Salade verte fraîche, vinaigrette

SALADE CHÈVRE MIEL ..... *17,5€*
Pain baguette, chèvre, lardons, miel, noix, oignions rouges, salade verte fraîche, vinaigrette

LES BURGERS

LE RACLETTE ..... *20,5€*
Pain Bun, Steak haché, galette de pomme de terre, raclette fondant, tomates confites, oignons caramélisés, Frites, Salade

LE CLASSIQUE ..... *17,5€*
Pain Bun, Steak haché, cheddar, tartare tomates confites, oignons caramélisés, cornichons, Frites, Salades
Supplément Bacon +1€

LE POULET ..... *17,5€*
Pain Bun, Poulet croustillant, cheddar, tartare de tomates confites, oignons caramélisés, cornichons, Frites, Salade

LE VEGGY ..... *16,5€*
Pain Bun, Galette de pomme de terre, Légumes de saison, oignons caramélisés, cornichons, tartare de tomate, cheddar Frites, Salade

LES POISSONS

POISSON DU MOMENT ..... *27€*
Légumes de saison

LES DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... *9€*

CRÈME BRULÉE ..... *9€*

TIRAMISU ..... *10€*

TARTE TATIN ..... *10€*

CAFÉ GOURMAND ..... *14,5€*

CHAMPAGNE GOURMAND ..... *24€*

COGNAC GOURMAND ..... *24€*

BRIOCHE PERDUE CLASSIQUE .....*12€*
Brioche perdue caramélisée, glace vanille, zeste de citron

NOS CRÊPES
Sucre - 3,5€
Confiture framboise ou chocolat 4,5€
Sucré flambée au rhum - 6,5€

MENU LES P'TITS POTES - 14€
Jusqu'à 12 ans

BOISSON
Sirop ou Coca Cola
+
PLAT
Steak Haché - Frites
Poulet Croustillant - Frites
+
GLACE

NOS JOURS & HORAIRES D'OUVERTURE

MERCREDI	12H - 16H
JEUDI	12H - 16H 18H - 00H
VENDREDI	12H - 16H 18H - 00H
SAMEDI	12H - 16H 18H - 00H
DIMANCHE	12H - 16H