

Les Cocktails / Cocktails

L'Apérol Spritz	25cl	11€
<i>Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>		
L'Americano	12cl	11€
<i>Campari, martini rouge, trait d'eau gazeuse</i>		
Le Campari Spritz	25cl	12€
<i>Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>		
Le Negroni	12cl	13€
<i>Gin, campari, martini rouge, trait d'eau gazeuse</i>		
La Princesse	25cl	13€
<i>Chambord (Liqueur de mûres), champagne, eau gazeuse</i>		
Le Sureau Spritz	25cl	14€
<i>Liqueur fleur de Sureau, vin pétillant de Savoie, eau gazeuse, tranche de citron</i>		

Les Apéritifs / To Start

Le Kir Vin Blanc	12cl	8,5€
Le Kir Pétillant de Savoie	12cl	11,5€
Le Kir Royal (Champagne)	12cl	12,5€
La Coupe de Prosecco	12cl	10€
La Coupe de Pétillant de Savoie	12cl	11€
La Coupe de Champagne	12cl	12€
Campari, Martini rouge ou blanc	6cl	7€
Ricard	3cl	5€
Crodino apéritif sans alcool	17,5cl	8€

Brasserie Du Mont-Blanc / Local Beers

Bière Pression Cristal (Blonde)	25cl	4,5€
(4,7%)	50cl	8€
Bière Pression IPA	25cl	5€
(6,5%)	50cl	9€

Les Bouteilles :

La Blanche (4,7%),		
La Rousse (6,5%)	33cl	8,5€
La Bleue (Myrtille) (5,8%)		
La Verte (Génépi) (5,9%)		

Sans Alcool / Without Alcohol

Heineken 0.03 %	33cl	7€
------------------------	------	----

Les Cocktails Chauds / Hot Cocktails

Irish Coffee	14€
<i>Whisky Jameson, sucre, café, crème</i>	
French Coffee	15€
<i>Cognac Le Palin, sucre, café, crème</i>	
Italian Coffee	15€
<i>Amaretto Disaronno, café, crème</i>	
Vin Chaud Maison (20cl)	9€
<i>Vin rouge, cannelle, orange, citron, rhum, sucre</i>	

Les Alcools / Alcohol

Jameson (Whisky)	4cl	8€
Havana (3ans) (Rhum)	4cl	8€
Generous (Gin)	4cl	9€
Belvédère (Vodka)	4cl	9€

Les Softs / Softs

Coca Cola, Coca Zéro	33cl	4,5€
Limonade des Alpes, Orangina	33cl	4,5€
Schweppes Tonic	25cl	4,5€
Lipton Ice Tea	25cl	4,5€
Jus de Fruit	25cl	5€
Eau pétillante, Eau plate	33cl	4€
Eau pétillante	50cl	6€
Eau pétillante, Eau plate	75cl	8€

Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

Expresso / Allongé	3€
Double Expresso	5€
Petit Crème	3,5€
Grand Crème	5€
Chocolat Chaud	5€
Chocolat Viennois	6€
Capuccino	5€
Thés Parfumés / Infusion	6€

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.
Nous privilégions les produits Français et locaux »

Les Entrées / Starters

<i>Les Escargots de « Chez Constant », beurre persillé</i> 🌾	- 6pcs	12.00€
<i>Snails from « Chez Constant », parsley butter</i>	- 12pcs	20.00€
<i>La Gratinée à l'oignon, Soupe d'oignons gratinée à la Tomme de Savoie</i>		14.00€
<i>Onion soup with Savoy cheese toasted bread</i>		
<i>Le Vol-au-Vent, Feuilleté avec champignons crévés, Diot de Savoie, et salade</i>		16.00€
<i>Puff pastry shells with mushrooms sauce and Savoy sausage "Diot", and salad</i>		
<i>La Salade de « Chez Constant », Salade, œuf mollet pané, saumon gravlax, tomates confites et jeunes pousses</i>		18.00€
<i>Salad, fried soft-boiled egg, gravlax salmon, tomatoes confit and young shoots</i>		
<i>Les Saint-Jacques poêlées de Dieppe, (Origine France) ♥</i>		20.00€
<i>Crumble forestier, Saint-Jacques poêlées, beurre citronné et jeunes pousses</i>		
<i>Mushrooms crumble, snacked scallops, lemon butter sauce and young shoots</i>		
<i>Le Duo de Foie Gras de Canard du Chef, (Origine France)</i>		26.00€
<i>Foie gras mi-cuit et en beignet, chutney et toasts</i>		
<i>Chef's half-cooked duck foie gras and fritters, served with jam and toast</i>		

♥ Coup de cœur du Chef // Chef's Favorite 🌿 Végétarien // Vegetarian
🌾 Sans Gluten // Gluten Free 🌱 Végétalien // Vegan 🚫 Sans Lactose // Lactose Free

En cas d'occupation de la table sans consommation, pendant les périodes de forte affluence, l'établissement se réserve le droit d'appliquer un supplément de 15€ au titre du droit de couvert. Nous vous remercions pour votre compréhension.

*When you are occupying the table without eating, during busy periods, the establishment reserves the right to charge an extra seating of 15€ amount.
Thank you for your understanding.*

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.
Nous privilégions les produits Français et locaux »

Les Plats / Main Courses

- Le Risotto Végétal**,    20.00€
Risotto au bouillon de sauge, poêlée de champignons
Vegan Risotto with sage broth and pan-fried mushrooms
- Le Burger Savoyard** (150g Origine France), 24.00€
Tomme de Savoie, chips de jambon cru italien « speck », poêlée de cèpes, steak haché,
sauce moutardée à l'ancienne, wedges maison
Savoy cheese, chips of Italian speck ham, pan-fried mushrooms, minced beef steak
(150g French Origin), mustard sauce, homemade wedges
- Le Suprême de Volaille Braisé** (Origine France),  26.00€
Purée de pommes de terre et potimarron, crème de lard fumé
Braised poultry breast (French origin), mashed potatoes and pumpkin, smoked bacon
cream
- La Truite d'Ardèche** (Origine France),   28.00€
Filet de truite, risotto à la Tomme de Savoie, beurre rouge et légumes de saison
Trout filet (French origin), risotto with Savoy cheese, red butter sauce and seasonal
vegetables
- Le Carré d'Agneau Rôti** (IGP Ecosse),  36.00€
Purée de pommes de terre et potimarron, légumes de saison, jus au poivre et miel
Roasted rack of lamb (PGI Scotland) with mash potatoes and pumpkin, seasonal
vegetables, honey and pepper juice
- Le Filet de Bœuf**, Race à Viande (≈200g, Origine France),  39.00€
Servi avec gratin Dauphinois et sauce morilles
Beef filet (≈200g, French origin), served with gratin Dauphinois and morel
mushrooms sauce

 Coup de cœur du Chef // Chef's Favorite  Végétarien // Vegetarian
 Sans Gluten // Gluten Free  Végétalien // Vegan  Sans Lactose // Lactose Free

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.
Nous privilégions les produits Français et locaux »

Les Fondues / Savoyard Fondues

Nos fondues sont réalisées avec un mélange de 3 fromages de Savoie et sont servies à partir de
2 personnes minimum

Our fondues are made with a blend of 3 cheeses from Savoie, and are served to a
minimum of 2 people

La Fondue Savoyarde aux trois fromages (≈ 200g par pers) Servie avec du pain,  19.00€ / pers
Melted three local cheeses in white wine and garlic served with bread for dipping

La Fondue aux Cèpes (≈ 200g par pers) Servie avec du pain,   24.00€ / pers
Melted three local cheeses in white wine, garlic and ceps mushrooms served with bread for dipping

Le Supplément pommes de terre 5.00€
Extra potatoes

L'Assiette de charcuterie 14.00€
Plate of charcuterie

Les Spécialités Savoyardes / Savoyard Specialities

La Tartiflette au reblochon,  20.00€
Pommes de terre, oignons, lardons, crème, muscade et salade de saison
Potatoes cooked with bacon, onions, cream, nutmeg and local reblochon cheese served with season green salad

La Boite chaude,  24.00€
Fromage de Savoie entier (≈ 230g), Servie avec une salade de saison, de la charcuterie et des pommes de terre
Oven baked whole Savoy cheese served with charcuterie, salad and potatoes

La Croûte Savoyarde à la crème de morilles,   26.00€
Pain, ail, vin blanc, fromage de Savoie, gratinée au four, servie avec une salade de saison / Baked bread in white wine, garlic, morel mushrooms sauce and Savoy cheese, gratinate on the oven served with green salad

 Coup de cœur du Chef // Chef's Favorite  Végétarien // Vegetarian
 Sans Gluten // Gluten Free  Végétalien // Vegan  Sans Lactose // Lactose Free

Prix TTC Services Compris / Présence d'allergènes - Liste disponible au début de cette carte
Prices are all taxes included / Presence of allergens - List available at the beginning of the menu

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.
Nous privilégions les produits Français et locaux »

Les Desserts / Desserts

La Faisselle aux Myrtilles , Local faisselle (creamy fresh cheese) with blueberry 	8.00€
La Tarte Citron , Éclats de Meringue, glace pistache, Lemon pie, pistachio ice cream	10.00€
Le Dessert Vegan , Vegan dessert   	10.00€
Le Mi-cuit au chocolat , sorbet framboise et Chantilly,  (10 min de cuisson / 10 min of cooking time) Chocolate cake mi-cooked with raspberry sorbet and homemade Chantilly	11.00€
Le Café gourmand , 4 mini desserts (Thé ou Chocolat ou Cappuccino +1.50€) Selection of 4 mini desserts with a coffee (Tea or Chocolate or Cappuccino +1,50€)	13.50€
L'Assiette de fromages , Plate of local and artisanal cheeses	13.00€

Les Crêpes Sucrées / Pancakes

Sucre , Beurre & Sucre, Citron, Sucre & Citron, Sugar, Butter & Sugar, Lemon, Sugar & Lemon	6.00€
Nutella , Nutella	7.00€
Confiture de myrtilles , Blueberry jam	7.00€
Caramel beurre salé Maison , salted butter caramel homemade 	8.00€
Crème de marrons , Chestnut cream	8.00€
Floflo , banane, nutella et Chantilly, Banana, nutella and homemade Chantilly	11.00€
Ajouter une boule de glace : 3,00€, Supplément Chantilly Maison : 2,00€ Extra Ice cream 3,00€ Extra homemade Chantilly 2,00€	

Les Plaisirs Glacés / Ice Cream

La Mont-Blanc , 3 Boules de glace vanille, crème de marrons, chantilly Maison, meringue et amandes effilées grillées 3 Scoops of vanilla ice cream, chestnut cream, homemade Chantilly, meringue and grilled almond	11.00€
L'Affogato al caffè , 2 Boules de glace vanille noyé dans un double espresso et 4cl d'Amaretto 2 Scoops of vanilla ice cream drowned in a double espresso with 4cl of Amaretto	14.00€
Les Boules de glaces artisanales : 1 Boule : 3.00€, 2 Boules : 6.00€, 3 Boules : 9.00€ Vanille, chocolat, café, caramel, framboise, myrtille, citron, pêche de vigne, fraise, pistache Vanilla, chocolate, coffee, caramel, raspberry, blueberry, lemon, vine peach, strawberry, pistachio	
Supplément chantilly Maison : 2,00€ // Extra homemade Chantilly 2,00€	

 **Coup de cœur du Chef // Chef's Favorite**  **Végétarien // Vegetarian**
 **Sans Gluten // Gluten Free**  **Végétalien // Vegan**  **Sans Lactose // Lactose Free**

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.
Nous privilégions les produits Français et locaux »

Pour les enfants (-10ans) / Children's menu (Under 10 years old)

18.00€

Le Steak haché (150g origine France), accompagné de ses wedges ou/et de ses légumes de saison

Minced beef steak with homemade wedges or/and seasonal vegetables

Ou (Or)

La Tartiflette comme les grands mais pour les enfants

Pommes de terre, oignons, lardons, crème, muscade et salade de saison

Potatoes cooked with bacon, onions, cream, nutmeg and local reblochon cheese served with season green salad

Les 2 boules de glaces au choix: vanille, chocolat, caramel, café, fraise

2 scoops of ice cream of your choice: vanilla, chocolate, caramel, coffee, strawberry

Ou (Or)

La Crêpe au sucre (ou Nutella +1€) Pancake with sugar (or Nutella +1€)

Le Menu « #Free » 42€ / Vegan Menu



La Salade Végétale,

Salade, poêlée de champignons, tomates confites, jeunes pousses

Salad, pan-fried mushrooms, tomatoes confit, young shoots

Le Risotto Végétal,

Risotto au bouillon de sauge, poêlée de champignons

Vegan Risotto with sage broth and pan-fried mushrooms

Le Dessert Vegan

Vegan dessert

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.
Nous privilégions les produits Français et locaux »

Le Menu « Chez Constant » 45€

La Gratinée à l'oignon,
Soupe d'oignons gratinée à la Tomme de Savoie
Onion soup with Savoy cheese toasted bread

Ou (Or)

Les Escargots de « Chez Constant », beurre persillé 6 pcs
Snails from Chez Constant, parsley butter

La Tartiflette au reblochon,
Pommes de terre, oignons, lardons, crème, muscade et salade de saison
Potatoes cooked with bacon, onions, cream, nutmeg and local reblochon cheese served with
season green salad

Ou (Or)

La Croûte Savoyarde à la crème de morilles,
Pain, ail, vin blanc, fromage de Savoie, gratinée au four, servie avec une salade de saison
Baked bread in
white wine, garlic, morel mushrooms sauce and Savoy cheese, gratinate on the oven served
with green salad

La Faisselle aux Myrtilles
Local faisselle (creamy fresh cheese) with blueberry

Ou (Or)

La Mont-Blanc,
3 Boules de glace vanille, crème de marrons, chantilly Maison et amandes effilées grillées
3 Scoops of vanilla ice cream, chestnut cream, homemade chantilly and grilled almond

Dessert aux choix + 3.00€ (Dessert of your choice + 3.00€)

« Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison.
Nous privilégions les produits Français et locaux »

Le Menu « Coup de Cœur » 57€

La Salade de « Chez Constant »

*Salade, œuf mollet pané, saumon gravelax, tomates confites et jeunes pousses
Salad, fried soft-boiled egg, gravlax salmon, tomatoes confit and young shoots*

Ou (Or)

Les Saint-Jacques poêlées de Dieppe, (Origine France)

*Crumble forestier, Saint-Jacques poêlées, beurre citronné et jeunes pousses
Mushrooms crumble, snacked scallops, lemon butter sauce and young shoots Stewed onions,
mushrooms from Paris, Savoy cheese, speck ham and arugula salad*

La Truite d'Ardèche (Origine France),

*Filet de truite, risotto à la Tomme de Savoie, beurre rouge et légumes de saison
Trout filet (French origin), risotto with Savoy cheese, red butter sauce and seasonal
vegetables*

Ou (Or)

Le Suprême de Volaille Braisé (Origine France),

*Purée de pommes de terre et potimarron, crème de lard fumé
Braised poultry breast (French origin), mashed potatoes and pumpkin, smoked bacon cream*

L'Assiette de fromages, Plate of local and artisanal cheeses

Ou (Or)

Le Mi-cuit au chocolat, sorbet framboise et chantilly

*Chocolate cake mi-cooked with raspberry sorbet and homemade Chantilly
(10 minutes de cuisson / 10 minutes of cooking time)*

Dessert aux choix + 3.00€ (Dessert of your choice + 3.00€)