

DU BOUT DES DOIGTS ...

Foie gras mi-cuit maison et pain toasté	13.00 €
Jambon de Savoie, pain tomaté et aillé	13.00 €
Dips, Sérac et Tapenade	13.00 €



POUR COMMENCER

11,00 €

- Œuf bio parfait, crème butternut et beaufort
- Gaspacho de pleurotes, noisettes et oxalis
- Tartare de truite de Savoie, pomme et mélisse
- Salade entre terre et lac
(jambon et truite cuite au sel)



NOS PLATS

21,00 €

- Jarret de veau, carottes fondantes, miel, cumin
- Burger au poisson façon Trésoms, frites fraîches
- Crozet artisanal, crustacés et jus à la chartreuse verte
- Dorade et wok de légumes thaï
- Magret de canard au Saint-Génix et mousseline de châtaigne
- Onglet de bœuf, échalote confite et jus au Gamay



NOS GOURMANDISES

9,00 €

- Mousse au chocolat
- L'île flottante aux pralines roses
- Café gourmand
- Tarte aux myrtilles

LE MARCHÉ

Nous vous invitons à créer votre panier selon vos envies.

Entrée, plat et dessert : 35 €

Entrée et plat : 31 €

Plat et dessert : 29 €

LE MENU PETIT LOUP 14,00 €

(Jusqu'à 6 ans)

Le hamburger
OU
Volaille panée

Garniture au choix
(Frites fraîches ou légumes)

Coupe de glaces et sorbets
OU
Mousse au chocolat

Sirop à l'eau

N'hésitez pas à nous faire part de vos particularités alimentaires, notre chef se fera un plaisir d'adapter votre menu.

« Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité. »



LES VINS BLANCS

	37.5 cl	75 cl
Chignin « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2018	18.00	27.00
Bordeaux « Les Pins Francs », Jean Faux, 2015		45.00
Pouilly-Fuissé		78.00
Pierre Vessignaud, 2015 (50 cl)		
Côtes du Rhône « La Redonne » - Colombo		43.00
Muscadet Sèvre et Maine		43.00
Domaine La Bretonnière, 2012		
Provence « Blanc de Léoube » - Château Léoube 2015	43.00	67.00
Chablis Domaine La Mandelière 2017		45.00
Arbois-Pupillin « Melon à queue rouge » - Domaine de la Pinte, 2014 Bio		69.00
Sancerre « La Poussie » 2017		67.00

LES VINS ROUGES

	37.5 cl	75 cl
Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2017	24.00	39.00
Vin de Savoie Persan « Cuvée Prestige » - Domaine Vullien, 2016		56.00
Lirac – Domaine Mont Redon 2016		48.00
Saint Joseph « Les Capelets » - Amadiou 2016		52.00
Sancerre « La Poussie » 2015		68.00
Mâcon « Les Gentilhommes » Domaine Martin 2016		69.00

LES VINS ROSÉS

		75 cl
Côtes de Provence « Lou Peyrassol » 2017		32.00
Coteaux d'Aix « Cuvée la Source » - Château Vignelaure 2018		32.00
Côtes du Roussillon Cuvée « 153 » - Arnaud de Villeneuve 2017		31.00

LES CHAMPAGNES BRUTS

	37.5 cl	75 cl
Veuve Clicquot Ponsardin, nm	55.00	81.00
Duval-Leroy « Fleur de Champagne », NM		105.00
Le Brun de Neuville « Les Trésoms », NM		69.00

LES CHAMPAGNES ROSÉS

	37.5 cl	75 cl
Taittinger, NM		134.00
Veuve Clicquot Ponsardin, NM	69.00	135.00

N'hésitez pas à demander notre carte des vins pour un plus grand choix de bouteilles et de choix au verre.



Restaurant LA COUPOLE

Toute l'équipe des TRÉSOMS est heureuse
de vous recevoir pour un moment
de détente et de convivialité
dans sa brasserie LA COUPOLE.

N'hésitez pas à demander des informations à la réception.

**Ouverture en Août
Au dîner de 19h00 à 21h30**



Restaurant LA COUPOLE

Toute l'équipe des TRÉSOMS est heureuse
de vous recevoir pour un moment
de détente et de convivialité
dans sa brasserie LA COUPOLE.

N'hésitez pas à demander des informations à la réception.

Ouverture en Août
Au dîner de 19h00 à 21h30

LES APERITIFS

Ricard	4 cl	6.00
Whiskey Red Label	4 cl	8.00
Martini Blanc	6 cl	7.00
Martini Rouge	6 cl	7.00
Porto Ruby	6 cl	9.00
Kir	12 cl	7.00

LES BIERES

Soif d'authenticité ? Vous allez être servis avec nos bières des Brasseurs Savoyards ! Créativité, brassage traditionnel, respect du terroir, utilisation de produits bio et d'eau des Alpes

BOUTEILLES :

Brasseurs Savoyards Triple 33 cl **10.00**
(Amertume houblonnée qui se développe progressivement en un caractère fruité 9°)

Brasseurs Savoyards IPA 33 cl **10.00**
(Légère en première intention, délicats arômes « herbals » et résineux 6,3 °)

Brasseurs Savoyards APA 33 cl **10.00**
(L'esprit West Coast des 80's avec des notes agrumes, fruits exotiques, 6,3 °)

Brasseurs Savoyards Blanche 33 cl **10.00**
(Une robe caramel et une mousse onctueuse pour une Blanche type Belge 5°)

PRESSIONS :

Bière pression Edelweiss Blanche 33 cl **7.00**
(fleurie, épicée, légère acidité)

Bière pression Affligem Blonde 33 cl **7.00**

LES COCKTAILS

Trésoms	19.00
Apérol	19.00

Carte du bar sur demande

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Colomb Spécial	9.00
----------------	------

Carte du bar sur demande

LES SOFTS

Schweppes	25 cl	6.00
Limonade	25 cl	6.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	25 cl	6.00
Ice Tea	25 cl	6.00
Nectar de fruits Alain Millat (fraise, abricot, mangue, pêche blanche)	33 cl	10.00
Jus de Monsieur Bunaz (Pomme-poire, pomme-framboise)	25 cl	6.00

LES ACCORDS METS & VINS AU VERRE

LES BLANCS

Chignin-Bergeron « Les Terrasses » 8.00
- A & M Quénard
(Foie gras, Œuf, Salade, Crozet)

Sancerre La Poussie 12.00
(Dips, Gaspacho, Tartare, Féra)

LES ROUGES

Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » -
A&M Quénard 8.00
(Jambon de Savoie, Jarret, Burger)

Saint Joseph « Les Capelets » - Pierre Amadiou 10.00
(Magret, Bœuf)

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Thé et Infusion	4.00
Cappuccino	7.00