

## DU BOUT DES DOIGTS ...

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



11,00 €

## POUR COMMENCER

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



21,00 €

## NOS PLATS

- Jarret de veau, carottes fondantes,  
miel, cumin
- Burger du lac d'Annecy, frites fraîches
- Crozet artisanal, écrevisse et jus à la chartreuse verte
- Féra poêlée meunière et wok de légumes
- Magret de canard au Saint-Génix et mousseline  
de petits pois
- Onglet de bœuf, échalote confite et jus au Gamay



9,00 €

## NOS GOURMANDISES

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

## LES VINS ROUGES

|  | 37.5 cl | 75 cl |
|--|---------|-------|
| Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » -<br>André & Michel Quénard, 2017 | 24.00   | 39.00 |
| Vin de Savoie Persan « Cuvée Prestige » -<br>Domaine Vullien, 2016     |         | 56.00 |
| Lirac – Domaine Mont Redon 2016  |         | 48.00 |
| Saint Joseph « Les Capelets » - Pierre Amadiou<br>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" -<br>Château Vignelaure 2018     |  | 32.00 |
| Côtes du Roussillon Cuvée « 153 » -<br>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 |



## Restaurant LA COUPOLE

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

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

**Ouverture en Août**

**Au dîner de 19h00 à 21h30**

**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 LACOUPOLE.

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 :

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>Brasseurs Savoyards Triple</b>   | 33 cl | <b>10.00</b> |
| <i>(Amertume houblonnée qui se développe progressivement en un caractère fruité 9°)</i> |       |              |
| <b>Brasseurs Savoyards IPA</b>  | 33 cl | <b>10.00</b> |
| <i>(Légère en première intention, délicats arômes «herbals» et résineux 6,3 °)</i>      |       |              |
| <b>Brasseurs Savoyards APA</b>  | 33 cl | <b>10.00</b> |
| <i>(L'esprit West Coast des 80's avec des notes agrumes, fruits exotiques, 6,3 °)</i>   |       |              |
| <b>Brasseurs Savoyards Blanche</b>  | 33 cl | <b>10.00</b> |
| <i>(Une robe caramel et une mousse onctueuse pour une Blanche type Belge 5°)</i>        |       |              |

### PRESSIONS :

|  |       |             |
|--|-------|-------------|
| <b>Bière pression Edelweiss Blanche</b>  | 33 cl | <b>7.00</b> |
| <i>(fleurie, épicée, légère acidité)</i> |       |             |
| <b>Bière pression Affligem Blonde</b>    | 33 cl | <b>7.00</b> |

## LES COCKTAILS

---

|  |       |
|--|-------|
| Trésoms                                  | 19.00 |
| Apérol                                   | 19.00 |
| Mojito (Classique, Framboise ou Passion) | 19.00 |
| Cocktail inspiration du barman           | 19.00 |

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

---

|                |      |
|----------------|------|
| Colomb Spécial | 9.00 |
| Virgin mojito  | 9.00 |

## 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                   | 33 cl | 10.00 |
| <i>(fraise, abricot, mangue, pêche blanche)</i> |       |       |
| Jus de Monsieur Bunaz                           | 25 cl | 6.00  |
| <i>(Pomme-poire, pomme-ramboise)</i>            |       |       |

## LES ACCORDS METS & VINS AU VERRE

---

10 cl

### LES BLANCS

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

8.00

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

12.00

### LES ROUGES

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

8.00

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

10.00

## LES BOISSONS CHAUDES

---

|                 |      |
|-----------------|------|
| Café            | 4.00 |
| Thé et Infusion | 4.00 |
| Cappuccino      | 7.00 |