



## АПЕРИТИВЫ . BOISSONS

- **Фирменный аперитив Le Thiou (120 мл)** (Apéritif Maison « Le Thiou ») ..... 5,60 €  
*Черничный ликер и игристое вино*
- **Коктейль «Кир» (Kir): черная смородина (Cassis), малина (Framboise), персик (Pêche) или каштан (Châtaigne) (120 мл)**..... 4,10 €
- **Анис (Anis), анисовый ликер с мятным сиропом (Perroquet), анисовый ликер и томатный сок (Tomate)** ..... 4,60 €
- **Белый (blanc) или красный (rouge) вермут (50 мл) (Vermout)** ..... 5,60 €
- **Коктейль Chambéryzette:**  
**белый вермут и клубничный ликер (50 мл) (Chambéryzette)**..... 5,60 €
- **Bonal, аперитив на основе горечавки (50 мл) (Bonal)** ..... 5,60 €  
*от Дома Долен в Шамбери*
- **Коктейль «Американо» (60 мл) (Americano)**..... 7,50 €
- **Смешанный виски (40 мл) (Whisky blend)** ..... 6,80 €
- **Солодовый виски (Whisky malt), бурбон (Bourbon) (40 мл)**..... 7,50 €
- **Фруктовые соки, прохладительные напитки (Jus de fruits, sodas)**..... 4,10 €
- **Пиво Mont-Blanc (33 мл)**..... 6,60 €  
*Белое (Blonde), женепи (Génépi), фиалковое (Violette), светлое (Blanche)*

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО . BIÈRES À LA PRESSION

- **Пиво из янтарного солода Mont-Blanc (250 мл) (Rousse du Mont-Blanc)**.... 5,40 €  
 *Признано лучшим янтарным пивом в мире  
Золотая медаль 2017 года в Париже*
- **Heineken® (250 мл)**..... 4,90 €  
*Пиво, которое сделает вас поклонником пива!*

### ЗАКУСКА НА НЕСКОЛЬКО ЧЕЛОВЕК (à partager entre amis)

- Савойская копченая колбаса на «гильотине» (Guillotine à saucisson) ... 10,00 €
- Нарезка из домашней колбасы (Planche de charcuterie artisanale) ..... 19,80 €

**Идея для подарка:** в ресторане можно приобрести савойскую «гильотину» ручной работы для нарезки колбасных изделий: 42,00 €

## ЗАКУСКИ . ENTRÉES

- **Традиционный крестьянский суп с камнем** (Soupe au caillou) ..... 8,00 €  
*Сезонные овощи*
- **6 улиток с пылу с жару!** (6 escargots tout Chô !) ..... 11,00 €  
*Выращены в поместье Орши (Пуази, Верхняя Савойя), подаются с маслом, приправленным резаной петрушкой*
- **Запеченный домашний паштет** (Pâté en croûte artisanal de Villaz) ..... 9,40 €  
*Запеченный домашний паштет из вороночников с фисташками*
- **Яйцо «Титоф» на фрикасе со свежими савойскими грибами**  
(Tit'œuf Label Rouge sur fricassée de champignons frais de Savoie) ..... 9,50 €  
*поджаренный хлеб и петрушка*
- **Колбасная нарезка из Вилаза** (La p'tite charcuterie de Villaz) ..... 10,00 €  
*Предложение от Максанса Бо – повара-ремесленника, который дорожит кулинарными традициями*
- **Тарелка с ломтиками соленой говядины Gor'ion** (L'assiette de Gor'ion) .... 10,50 €  
*Тарелка вяленой шаролезской говядины:  
эксклюзивное предложение от Максанса Бо*
- **Баночка паштета по оригинальному рецепту**  
(Le pot de rilette d'un autre monde) ..... 9,80 €  
*Гренки, смесь из листьев салата. Измельченные ягоды можжевельника,  
лук Борретане, маринованный в бальзамическом уксусе*
- **Салат «Малакофф»** (Salade aux Malakoffs) ..... 11,00 €  
*Смесь из листьев салата, хрустящие палочки из швейцарского сыра,  
помидоры черри, тонкие ломтики соленой говядины Gor'ion*
- **Мини-салат «Прогулка по альпийским лугам»**  
(Salade Retour des Alpagnes) ..... 11,00 €  
*Хрустящий сыр из аббатства Тамье, сырокопченая ветчина по-домашнему,  
помидоры, смесь из листьев салата*
- **Салат по-савойски** (Salade Ô Savoyard) ..... 11,00 €  
*Свежий козий сыр с фермы Ля Клозетт (Тон) в хрустящем тесте,  
грецкие орехи, мягкая курага, коринка, смесь из листьев салата*

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ . POISSONS

- **Филе свежесвыловленного окуня, обваленное в муке (220 г) (при наличии)**  
(Filets de perche frais meunière) ..... 25,00 €  
*Подается на сковороде, в сопровождении свежеприготовленного картофеля фри и смеси из листьев салата*
- **Филе свежей королевской форели из нашего региона,приготовленное в горшочке** (Cassolette de filet frais de truite Royale de notre région)..... 22,00 €  
*Сметана флёретт, савойское вино Roussette, раковые хвостики, свежие сезонные овощи*
- **Фрикаделька из щуки, приготовленная вручную, соус Homardine**  
(Quenelle de brochet) ..... 18,90 €  
*Мясистая и мягкая внутри, подается со свежими савойскими грибами*

## МЯСНЫЕ БЛЮДА .VIANDES

- **Гамбургер (Burger du Ramoneur)** ..... 21,00 €  
*Французский бифштекс, савойский сыр Gomser 55 (AOP) кантона Вале, жареная грудка, корнишоны, красная булочка, картофельная лепешка, лук, соус тартар. Свежеприготовленный картофель фри*
- **Савойские сосиски с фермерским сыром Абонданс из Вилаза**  
(Diots à l'Abondance fermier de Villaz) ..... 19,90 €  
*Традиционные савойские сосиски по-домашнему от Максанса Бо, тушеные в белом вине с жемчужным луком, сливочная полента*
- **Знаменитое фрикас из свинин с соусом кофф**  
(La fameuse fricassée de caïon sauce coffe) ..... 19,80 €  
*Свиное рагу, грибы, лук-шалот, ломтики сала из Вилаза и сливочная полента. Приобщитесь к старинным кулинарным традициям!*
- **Эскалоп из телятины по-савойски (Escalope de veau à la savoyarde)** ..... 21,50 €  
*Поджаренный на огне в печи, с корочкой из фермерского Реблешона AOP, подается с вареной ветчиной, грибами и свежеприготовленным картофелем фри*
- **Антрекот из говядины (300 г) (Entrecôte de bœuf de race à la forestière)** ..... 25,00 €  
*Приготовлен «а ля планча», подается с соусом Форестьер, картофельной запеканкой со сметанным соусом и смесью из листьев салата*

# ТРАДИЦИОННЫЕ САВОЙСКИЕ БЛЮДА

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- **Савойская «Тартифлетт» по особому рецепту**  
(Tartiflette spéciale Ô Savoyard) ..... 19,30 €  
*Сыр из аббатства Тамье, ломтики сала, приготовленного по домашнему рецепту в Вила, поджаренный картофель, лук. Смесь из листьев*
- **Сыр Моалё де Бож (Moelleux du Revard)**..... 26,00 €  
*Сыр домашнего приготовления из сырого молока (≈320 г), в коробочке из древесины ели, с лесными нотками. Традиционный рецепт горного массива Бож. Подается горячим в коробочке с картофелем в мундире, колбасными изделиями домашнего приготовления из Вила и смесью листьев салата*
- **Традиционное фондю «Савойское» За 1 чел**  
(Fondue savoyarde traditionnelle) ..... 19,40 €  
*Подборка сыров категории AOP  
(Наименование, защищенное по месту происхождения)*
- **Швейцарское фондю Moitié-moitié (2 чел. минимум) За 1 чел**  
(Fondue suisse dite Moitié-moitié)..... 24,90 €  
*Смесь в равных пропорциях швейцарского сыра Грюйер AOP и мягкого сыра из коровьего молока (кантон Фрибур, AOP). Фондю по исконному рецепту!*
- **Фондю по рецепту горцев (2 чел. минимум) За 1 чел**  
(Fondue des Montagnards) ..... 25,50 €  
*Традиционное фондю, подается с картофелем в мундире, колбасными изделиями домашнего приготовления, домашним хлебом и смесью из листьев салата*
- **Швейцарские шарики, сокровище кантона Вале (Boule suisse)**..... 22,00 €  
*Раклет кантона Вале, лук, жареная грудка, яйцо-пашот. Смесь из листьев салата*
- **Planche des Monchus** ..... 18,50 €  
*Сыр Том бланш, домашние колбасные изделия, картофельные пончики от нашего повара и смесь из листьев салата*
- **Мясная тарелка по-домашнему (Planche de Charcuterie artisanale)**..... 19,80 €  
*Ассортимент сезонных колбасных изделий от различных производителей. Предложение от Масканса Бо – повара-ремесленника, который дорожит кулинарными традициями*

### **Фондю по-бургундски Vacchus с красным вином**

(Fondue Bourguignonne de Vacchus au vin rouge) ..... 26,00 €/чел  
*300 г говядины, приготовленной в бульоне из красного вина. Подается с соусами, свежеприготовленным картофелем фри и смесью из листьев салата*

# РАКЛЕТ АОС ПО РЕЦЕПТУ КАНТОНА ВАЛЕ (Швейцария)

В неограниченном количестве • À VOLONTÉ  
*Традиционные колбасные изделия от Максанса Бо*

•  
29,00 €

Блюдо под названием «раклет» появилось на свет в швейцарском кантоне Вале. Дегустируется в сопровождении картофеля в мундире, корнишонов и жемчужного лука.

Мы выбрали для вас настоящий сыр для блюда «раклет»: GOMSER 55 АОС для блюда «раклет» кантона Вале из непастеризованного молока, изготовленный на крестьянских фермах местечка Грэнжиоль (О-Вале), с уникальной кремообразной текстурой и неповторимым вкусом.

Готовка и дегустация раклета не терпят спешки. Рекомендуем вам уделить должное время знакомству с этим блюдом.

# МЕНЮ Ô SAVOYARD\*

**Закуска + основное блюдо или Основное блюдо + десерт**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

•  
**26,00€**

**Закуска + основное блюдо + десерт**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

•  
**35,00€**

*\*Не участвует в других специальных или бесплатных предложениях*

*\*Hors boisson. Non cumulable avec d'autres offres ou gratuités*

## **ЗАКУСКИ НА ВЫБОР . Entrée au choix**

*Soupe au caillou*

Традиционный крестьянский суп с камнемв

*Salade Ô Savoyard*

Салат по-савойски

*6 escargots de Poisy*

6 улиток из Пуази, подаются с маслом, приправленным резаной петрушкой

---

## **БЛЮДА НА ВЫБОР . Plat au choix**

*Gratin de lasagnes Haut-Savoyard*

Верхнесавойский гратен-лазанья (Говядина Шароле, бешамель на молоке из Вила, фермерский сыр Абонданс, тесто из твердых сортов органической пшеницы и свежих яиц)

*Fricassée de caïon, polenta crémeuse*

Фрикасе из свинины с соусом кофф, сливочная полента

*Cassolette de filet frais de truite Royale de notre région*

Филе свежей королевской форели из нашего региона, приготовленное в горшочке (+ 2€)

---

## **ДЕСЕРТЫ НА ВЫБОР . Dessert au choix**

*Glace Alpage au Génépi*

мороженое «Альпийский луг» с полынным ликером

*Matafan aux pommes de Savoie*

Лепешка Matafan, пропитанная кальвадосом и опаленная огнем

*Tarte au citron cassée dans le pot*

Лимонный торт в стаканчике

---

# ДЛЯ ДЕТЕЙ (МЛАДШЕ 10 ЛЕТ)

FORMULE DES BOËBES (- 10 ans)

БЛЮДО + ДЕСЕРТ • PLAT + DESSERT

10,90 €

Филе свежевывловленной савойской  
форели, свеженприготовленный картофель фри

*Filet frais de truite de Savoie*

или Верхнесавойский гратен-лазанья (Говядина Шароле,  
бешамель на молоке из Вила, фермерский сыр Абонганс,  
тесто из твердых сортов органической пшеницы и

свежих яиц) *Gratin de lasagnes Haut-Savoyard*

Ванильное мороженое *Vacky* *Vacky la vache glace vanille* ИЛИ

Яблочное повидло *Pom' Pote* *Pom'Potes*

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО . COMPLÉMENTS

- Свежие сезонные овощи (Légumes frais de saison)..... 4,90 €
- Смесь из листьев салата (Salade mêlée) ..... 3,00 €
- Пончики из картофеля по-домашнему (Beignets de pommes de terre) ..... 4,00 €
- Сливочная полента (Polenta crémeuse) ..... 3,20 €
- Картофель фри (Frites fraîches) ..... 3,20 €
- Фрикасе со свежими савойскими грибами  
(Fricassée de champignons frais de Savoie)..... 6,00 €



# КАРТА ВИН • VINS

	 Verre 15 cl	 Chopine 46 cl	 Bille 75 cl
* <b>Белые вина Савойи и Верхней Савойи АОС и IGP</b> Blancs de Savoie AOP			
♥ • <b>Méli Mélo IGP des Allobroges Domaine Vendange</b> ..... <i>Cépages Chardonnay, Sauvignon, Roussanne, Viognier</i>	4,40€	12,70€	18,90€
• <b>Chardonnay Domaine Vendange</b> <i>Cépage Chardonnay</i> .....			18,90€
• <b>Apremont Domaine Philippe Chapot</b> <i>Cépage Jacquère</i> .....	4,60€	13,30€	21,70€
• <b>Roussette Cru Frangy Domaine Lupin</b> <i>Cépage Roussette Altesse</i> .....	4,90€	14,70€	23,90€
♥ • <b>Malvoisie E. Jacquin</b> <i>Vendanges manuelles Cépage Malvoisie</i> .....	5,50€	16,50€	27,00€
♥ • <b>Cruet Cellier de la Baraterie</b> <i>Cépage Jacquère</i> .....	5,50€	16,50€	27,00€
• <b>Chignin Bergeron J. Vullien</b> <i>Cépage 100 % Roussanne</i> .....	6,90€	21,40€	34,90€
♥ • <b>Roussette Cru Marestel E. Jacquin</b> <i>Cépage Altesse</i> .....			33,00€
* <b>Вина швейцарского кантона Вале</b>  Flaction Vins Blancs Suisses du Valais			
• <b>Fendant</b> <i>Cépage Chasselas</i> .....	5,80€	18,00€	29,00€
• <b>Petite Arvine</b> <i>Cépage Petite Arvine</i> .....	7,80€	24,00€	39,00€
* <b>Красные вина Савойи АОС</b> Rouges de Savoie AOP			
• <b>Gamay « Entre Lacs et Sommets »</b> <i>Cépage Gamay</i> .....	4,00€	11,00€	17,50€
• <b>Pinot Noir E. Carrel</b> <i>Cépage Pinot Noir</i> .....			19,90€
• <b>Mondeuse Domaine Vendange</b> <i>Cépage 100 % Mondeuse</i> .....	4,80€	14,80€	24,00€
♥ • <b>Le Paroxysme Cellier de la Baraterie</b> <i>Cépages Pinot, Gamay, Mondeuse</i> .....	7,00€	19,60€	32,00€
• <b>Persan Domaine de Méjane</b> <i>Cépage savoyard Persan</i> .....	5,70€	17,50€	28,50€
• <b>Mondeuse Cru Arbin « L'Authentique »</b> <i>Cépage Mondeuse</i> .....	7,00€	21,50€	35,00€
♥ • <b>Mondeuse Cru Arbin « La Rouge » L. Magnin</b> <i>Cépage Mondeuse</i> .....			39,90€
* <b>Красные вина итальянского региона Пьемонт и швейцарского кантона Вале</b> Rouges du Piémont et du Valais			
♥ • <b>Barbera d'Asti L'Avvocata DOCG</b> <i>Cépages 100% Barbera</i> .....	6,80€	21,00€	33,00€
• <b>Dolcetto d'Alba DOC</b> <i>Cépages 100% Dolcetto</i> .....			37,00€
• <b>Cornalin</b> <i>Cépage Cornalin</i> .....	9,00€	27,60€	45,00€
* <b>Розовое савойское вино</b> Rosé de Savoie			
• <b>Mademoiselle « A » Domaine Vendange</b> <i>Cépage Gamay</i> ..... <i>(Médaille d'Argent Mondial du Rosé 2016)</i>	4,50€	12,50€	20,00€
* <b>Розовое вино швейцарского кантона Вале</b>  Flaction Vins Rosé Suisse du Valais			
• <b>Rosé de Syrah</b> .....	7,80€	24,00€	39,00€
* <b>Игристые вина...</b> Bulles et Compagnie...			
• <b>Royal Seyssel AOC Maison Lambert</b> <i>Cépage Gamay</i> .....	7,00€		29,00€
• <b>« R » de Ruinart</b> .....			89,00€

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью. Цена нетто, обслуживание включено.

## СОРБЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

### POTS DE SORBETS ET CRÈMES GLACÉES

- **Кофе по-льежски** (Café liégeois) ..... 7,50 €  
*Мороженое с кофе, кофе «глясе», взбитые сливки, бисквит*
- **«Белая дама»** (Dame blanche) ..... 7,50 €  
*Ванильное мороженое с двойным кофе, меренга, горячий шоколад, взбитые сливки*
- **«Монблан»** (Mont-Blanc)..... 8,00 €  
*Каштановое мороженое с кофе, меренга, крем из каштана, взбитые сливки, карамель*
- **Вазочка с 3 шариками мороженого** (Coupe 3 boules)..... 6,50 €  
*лимон (citron), груша (poire), абрикос (abricot,) ванильное (vanille), кофе (café),  
полынный ликер (génépi,) каштан (marron)*
- **«Сэр Уильямс»** (Sir Williams) ..... 9,00 €  
*Грушевый сорбет с грушевым ликером «Уильямин Моран» (30 мл)*
- **«Мистер Люизе»** (Mister Luizet) ..... 9,00 €  
*Абрикосовый сорбет с абрикосовым ликером «Уильямин Моран» (30 мл)*
- **«Полковник»** (Colonel Savoyard)..... 7,70 €  
*Лимонный сорбет и настойка Marc de Savoie (30 мл)*
- **«Альпийский луг»** (Alpage)..... 7,70 €  
*Мороженое с полынным ликером, ликер из альпийской полыни (30 мл)*

## ДЕСЕРТЫ . DESSERTS

- **Лепешка Matafan из савойского картофеля** (Matafan aux pommes) ..... 7,90 €  
*Эксклюзивное предложение от нашего ресторана: подается на сковороде,  
пропитанная кальвадосом и опаленная огнем*
- **Савойский бисквит «От Полины»** (Biscuit de Savoie comme le servait Pauline).....8,70 €  
*Бисквит Chez Rouge (ремесленная кондитерская лавка с 1927 г.)*
- **«Монте Бианко»** (Monte Bianco) ..... 8,50 €  
*Старинный десерт, сочетающий в себе вермишель из каштанов, хрустящую  
сахарную меренгу Botterens и легкий швейцарский сыр из двойных сливок*
- **Охлажденное суфле с ликером Grand Marnier** (Soufflé glacé Grand Marnier) 8,50 €  
*Лучшие замороженные суфле с апельсиновым ликером*
- **Каракас от Филиппа Риголло** (Caracas by Philippe Rigollot) ..... 10,00 €  
*Фирменное блюдо от Чемпиона мира в области кондитерского искусства.  
Дакское бисквитное пирожное с орешками. Кремовый десерт пралине с  
орешками. Шоколадный мусс Alraco Valrhona*
- **Повидло из савойских ябло, приготовленное в медной кастрюле**  
(Compote de pommes de Savoie cuite au cuivre) ..... 8,10 €  
*Подается со швейцарским сыром Грюйер из двойных сливок и бисквитами*
- **Лимонный торт в стаканчике** (Tarte au citron cassée dans le pot) ..... 7,80 €  
*Кремовый десерт с лимоном, бисквит на 100% сливочном масле, маскарпоне,  
хрустящие шарики*
- **Вишня в спиртовой настойке** (Cerises à l'Ô de vie)..... 7,30 €  
*Домашний десерт из ягод вишни, выдержанных в спиртовой настойке*
- **Кофе или чай с набором мини-сладостей** (Café ou thé gourmand)..... 8,00 €

# ПОСЛЕ ДЕГУСТАЦИИ БЛЮД И НАШЕГО МЕНЮ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ POUR BIEN TERMINER VOTRE REPAS

- **Кофе по-савойски (Café Savoyard)** ..... 7,60 €  
*Заваренный морозным вечером в горах, он сочетает в себе традиционный кофейный аромат, огненную настойку Marc de Savoie и нежность сливок*
- **«Чарка в кругу друзей» (мини-вариант на 2 чел. / за 1 чел.) (Grolle)**..... 4,20 €  
*В давние времена савойские пастухи наливали смесь кофе и домашней водки в свои башмаки. Наш напиток содержит смесь кофе, сахара и настойки на основе Marc de Savoie. продегустируйте его с друзьями, передавая чарку по кругу, пока не выпьете до дна*
- **Кофе с алкоголем (эспрессо + 20 мл домашней водки) (Café Goutte)** .. 4,00 €
- **Ассорти из савойских сыров (Assiette de fromage de Savoie)** ..... 6,90 €
- **Взбитый французский творог (Fromage blanc battu)**..... 6,00 €  
*Домашний конфитюр из дикой черники, приготовленный в медном котелке, или падевый мед из Шотани*

**МЫ УДЕЛЯЕМ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ ВЫБОРУ  
НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ И ПОСТАВЩИКОВ.  
ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ОТКРЫТЬ ДЛЯ СЕБЯ НАШИ  
БЛЮДА ОТМЕННОГО КАЧЕСТВА**



Abbaye de Tamié  
Artémisane liqueurs artisanales  
Boulangerie Artisanale Rouge  
Brasserie du Mont-Blanc  
Cellier de la Baraterie – J.Viana  
Davide Dalmasso Piémont Italie  
Domaine Chapot - Domaine de Méjane  
Domaine Genoux – Château de Mérande  
Domaine E. Jacquin  
Domaine Giachino - Domaine Lupin  
Domaine Vendange - Domaine Vullien  
Eddy Bailliffard, fromagerie artisanale de Champsec, Suisse  
Ferme de la Closette - Ferme des Narcisses  
Flaction Cédric, vins du Valais  
Le santon savoyard  
Liquoristerie de la Vanoise  
Maison Dolin Vermouth de Chambéry  
Meringues Angélo Rime Botterens  
Molino di Borgo San Dalmazzo  
Pêcherie Pertuiset  
Rigollot Philippe MOF  
Salaison Artisanale de Savoie M. Baud  
Sanglier Philosophe  
Schmidhauser fromagers affineurs  
So Apéro ! Artisan – Fabricant