

Relais des Aigles

SALADE

Savoyarde	16.00 €
<i>Salade verte, pommes de terre, diots, dés de fromage, croûtons</i>	
Chèvre	16.00 €
<i>Salade verte, tomate, carotte, chèvre chaud, pancetta, oignon, noix</i>	
Julia	16.00 €
<i>Salade verte, Crozets, poivron, tomate, concombre, pomme, coriandre, oignon, noix</i>	
Aigles	17.00 €
<i>Salade verte, tomate, carotte, Reblochon pané, lard fumé, oignon</i>	

PLAT CHAUD

Burger des Aigles, frites	19.00 €
<i>Steack haché, Reblochon, oignon, pancetta, salade verte, tomate</i>	
Burger Veggie, frites	19.00 €
<i>Galette de pommes de terre, légumes de saison, salade verte, fromage «La Dent du Chat»</i>	
Filet de poulet, sauce Reblochon	19.00 €
<i>Gratin savoyard et légumes de saison</i>	
Daube des Aigles	22.00 €
<i>Boeuf mariné à la bière des Aigles (bio), gratin savoyard</i>	
Entrecôte	26.00 €
<i>Cèpes / Poivre Vert / Beurre à l'ail des ours / Reblochon Gratin savoyard et légumes de saison</i>	
Souris d'agneau	26.00 €
<i>Gratin savoyard et légumes de saison</i>	

MENU LES AIGLONS

10 €

Steack hachés/Frites
ou Nuggets de poulet/Frites

+ 1 boule
de glace

+ 1 sirop
à l'eau



CARTE DU MIDI (du lundi au vendredi)

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Diots au vin rouge	20.00 €
<i>Crozets savoyards et légumes de saison</i>	
Boite chaude	24.00 €
<i>accompagnée de charcuterie et de pommes de terre</i>	
Tartiflette	25.00 €
<i>Assiette de charcuterie ou salade mixte</i>	
Gratin de Crozets	25.00 €
<i>Assiette de charcuterie ou salade mixte</i>	
Fondue savoyarde (2 pers.)	24.00 €/pers.
<i>servie avec son assiette de charcuterie</i>	
Fondue savoyarde aux cèpes (2 pers.)	27.00 €/pers.
<i>servie avec son assiette de charcuterie</i>	

MENU DÉJEUNER

25 €

Entrée & Plat **OU** Plat & Dessert

Entrée

Salade Mixte

Salade verte, tomate, carotte, oignon, croûtons

ou Assiette de Charcuterie

Plat

Diots au vin rouge

Crozets savoyard et légumes de saison

ou Filet de poulet sauce Reblochon

Gratin savoyard et légumes de saison

Dessert au choix

Relais des Aigles

— GOURMANDISE —

Tarte aux myrtilles	8.00 €
Fondant au chocolat	8.00 €
Crème brûlée	8.00 €
Pain perdu <i>au miel de Savoie et sa glace myrtille</i>	8.00 €
Duo Gourmand <i>Tarte myrtille et Fondant au chocolat</i>	8.00 €

— PARFUM GLACÉ —

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Myrtille, Melon, Citron, Passion, Coco, Caramel beurre salé, Pâte à tartiner, Marron, Cookies, Pêche de vigne, Chartreuse, Rhum-raisin.

— COUPE GLACÉE —

Coupe de l'Été <i>Sorbet framboise, sorbet melon, coulis de fruits, fruits frais, meringue, chantilly</i>	8.00 €
La Banana Split <i>Crème glacée vanille bourbon de Madagascar, crème glacée chocolat noir, chocolat chaud, banane, amandes effilées, chantilly</i>	8.00 €
Le Chocolat Liégeois <i>Crème glacée chocolat noir, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly</i>	8.00 €
Le Café Liégeois <i>Crème glacée café, café expresso, amandes effilées, chantilly</i>	8.00 €
La Dame Blanche <i>Crème glacée vanille bourbon de Madagascar, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly</i>	8.00 €
Le Vacherin Minute <i>Une boule de glace au choix, coulis de fruits maison, meringue, chantilly</i>	8.00 €
La Coupe des Aigles <i>Crème glacée vanille bourbon de Madagascar, crème glacée marrons, chantilly, myrtilles fraîches</i>	8.00 €
La Grande Chartreuse <i>Sorbet Chartreuse, liqueur de Chartreuse verte</i>	9.00 €
Le Colonel <i>Sorbet citron jaune, vodka</i>	9.00 €

2 boules
4.00 €

1 boule
2.50 €

boule
supp.
2.00 €

Toutes nos glaces sont fabriquées artisanalement par La Turbine à Saveurs (Saint-Alban-de-Roche), avec du lait et de la crème de montagne, de vrais fruits et des ingrédients naturels. www.laturbineasaveurs.com

Relais des Aigles

BOISSON FRAÎCHE

Sirops à l'eau	3.00 €
<i>Fraise, Grenadine, Framboise, Cerise, Cassis, Pêche, Orgeat, Abricot, Kiwi, Citron, Menthe, Pamplemousse rose, Ananas, Caramel</i>	
Diabolo	3.00 €
Limonade Bio Brasserie du Merle (Puygros)	3.50 €
Jus de fruit Bio	4.50 €
<i>Ferme de Claude Maillant (Attignat-Oncin)</i>	
<i>Pomme, Poire, Pomme-cerise, Pomme-prune, Pomme-carotte, Pomme-coing, Pomme-sureau, Prune</i>	
Cidre Ferme de Claude Maillant (Attignat-Oncin)	4.50 €
Vittel 50 cl	4.00 €
Vittel 1 litre	6.00 €
Perrier	3.50 €
Perrier Fine Bulle 50 cl	4.00 €
Perrier Fine Bulle 1 litre	6.00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,	3.50 €
Ice Tea, Schweppes, Orangina	3.50 €

BIÈRE PRESSION

Brasserie du Merle BIO (Puygros)

Bière Rouge des Aigles 25 cl	4.50 €
Bière Rouge des Aigles 50 cl	8.00 €
Bière Blanche Keurr-ké 25 cl	4.50 €
Bière Blanche Keurr-ké 50 cl	8.00 €
Bière Blonde Cicada 25 cl	4.50 €
Bière Blonde Cicada 50 cl	8.00 €
Panaché	4.50 €
Monaco	4.50 €

BIÈRE BOUTEILLE

Brasserie du Merle BIO (Puygros)

Bière Marukua (IPA)	5.00 €
Bière Upupa Epops (Rousse IPA)	5.00 €
Bière Manis (Triple)	5.00 €
Bière Draakon (Stout)	5.00 €

BOISSON CHAUDE

Café expresso ou allongé	2.00 €
Grand Café	3.00 €
Grand Crème	3.20 €
Capuccino	3.50 €
Café Liégeois	4.00 €
Thé / Infusion	3.50 €
Chocolat Chaud	3.50 €
Chocolat Liégeois	5.00 €

APÉRITIF

Ricard	3.00 €
Momie	2.00 €
Porto	3.00 €
Martini (Rouge/Blanc/Rosé)	3.00 €
Suze	3.00 €
Verre de Pétillant de Savoie Blanc/Rosé	3.00 €
Bouteille Pétillant de Savoie Blanc/Rosé	30.00 €
Kir (Framboise, Châtaigne, Cassis, Mûre)	3.00 €
Vin Blanc de Savoie (au verre)	3.50 €
Vin de Pays (Rouge/Rosé)	3.50 €

DIGESTIF

Whisky	5.00 €
Whisky Jack Daniels	5.00 €
Baby	3.00 €
Get 27	4.00 €
Bolosse	5.00 €
Chartreuse	5.00 €
Génépi	5.00 €
Rhum Diplomatico	6.00 €
Gin	5.00 €
Vodka	5.00 €

À PARTAGER

Planche Charcuterie ou Fromage	14 €
Planche Mixte	15 €