



L'ANCOLIE

RESTAURANT

Propriétaires du restaurant Sopar depuis 2016, l'expérience se poursuit depuis Décembre 2017 au restaurant l'Ancolie.

Nous vous accueillons chaleureusement pour déguster une grande diversité de produits savoyards.

Louis, notre Chef associé, rend hommage à sa grand mère en exécutant à la perfection, la banquette de veau de Mamé Madeleine.

Sylvain n'a pas oublié de vous concocter une belle sélection de vin à des prix attractifs.

Bonne dégustation !!!



Carte allergène disponible sur demande.

Origine des viandes :

Canard: France

Veau: France

Steak haché de bœuf : France

Bœuf Angus: Irlande ou Ecosse

EAUX MINÉRALES & SOFTS

Thonon ou Vals 75 cl	5€	Chateldon 75 cl	6€
Coca Cola, Coca Zero 33 cl	3€	Orangina 25 cl	3€
Jus de fruits Pago 20 cl	3€	Siróp 20 cl	2,5€
Perrier 33 cl, Ice Tea 25 cl	3€	Limonade 20 cl	3€

BIÈRES PRESSION

Gold Premium 25 cl	3€	Gold Premium 50 cl	5,80€
Bière du mois 25 cl	4€	Bière du mois 50 cl	7,80€

APERITIFS

Pastis ou Ricard 4 cl	4€	Kir 10 cl	6€
Martini blanc ou rouge 4 cl	4€	Kir pétillant 10 cl	7€
Américano 6 cl	8€	Whisky, Gin, Rhum 4 cl	8€

PICHETS DE VIN

Pichet 25 cl	6€	Pot 49 cl	10€
--------------	----	-----------	-----

APERITIF MAISON:

LE VIRTUOSE

6 €

Liqueur de verveine

« La Vertueuse »,

Perrier et citron

NOS COCKTAILS

9 €

L'ANCOLIE

(CHAMPAGNE, Rhum, jus d'ananas, grenadine)

SPRITZ

(Apérol, Pétillant de Savoie et Perrier)

DIGESTIFS

Genépi, Mont Corbier 4cl	6€	Get 27 6cl	8€
Chartreuse verte 4cl	8€	Cognac VSOP 4cl	8€
Liqueur « La Vertueuse » 4cl	6€	Poire Williams 4cl	8€
<i>Poire, Menthe, Framboise ou Verveine</i>			

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

12cl 75cl

 CHAMPAGNE 

Champagne Henri Giraud	12€	75€
Champagne Baron de Rothschild brut		79€
Champagne Baron de Rothschild blanc de blancs		109€

Millésime 12cl 75cl

 VINS ROSES 
Côtes de Provence

Note Bleue	2017	6€	26€
------------	------	----	-----

 VINS BLANCS 
Savoie

Abymes, J. Portaz	2018		26€
Chignin, «Anne de la Biguerne», J.F. Quenard	2018	6€	30€
Roussette Marestel, Château de la Mar	2017	6€	33€
Apremont « Anno Domini MCCXLVIII », J.N. Blard	2017		35€
Roussette de Savoie «Anne Sophie», J.F. Quenard	2017		40€
Bergeron « Au pied des Tours», J.F. Quenard	2017		42€
Apremont « Mé Kouilles», J.C. Masson	2016		69€

 VINS ROUGES 
Savoie

Mondeuse «Terres Rouges », J.F. Quenard	2018	6€	32€
Pinot, Château de la Mar	2017		36€
Mondeuse d'Arbin « Comte Rouge », Cht. de Mérande	2017		39€

Vallée du Rhône

VDP du Vaucluse, « Cuvée Marius », Chapoutier	2018		26€
IGP Colline Rhodanienne «Les vignes d'à côté», Y. Cuilleron	2018	6€	30€
Côtes du Rhône « Mon Cœur », J.L. Chave	2017		33€
Crozes-Hermitage « Beaumont», D. Reynaud	2018		42€
Saint Joseph « Pierres sèches», Y. Cuilleron	2017		48€
Côte-Rôtie, « La Champine», J.M. Gerin	2017		89€

Bordeaux

Côtes de Bordeaux « Clos Fontaine », Dom. Thienpont	2016		33€
Puisseguin Saint-Emilion « A la vie !», Château Guibeau	2017		39€
Graves, Château Lusseau	2015		48€
Margaux, Château Mille Roses	2015		54€

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

 ENTREES 

L'œuf d'Albiez, pleurotes et crème de reblochon 10€
Poached egg, mushrooms and reblochon cheese cream

Chiffonade de jambon cru parfumé aux morilles 10€
Raw ham flavoured with morel mushrooms

Petites sardines à l'huile d'olive et saumon mariné 12€
Canned sardines in olive oil and marinated salmon

Soupe à l'oignon et sa tartine de Beaufort 12€
Onion stock and Beaufort

 PLATS 

Toutes nos plats sont accompagnées de pommes de terre rôties et carottes

Cuisse de canard confite, sauce au poivre 19€
Confit duck leg, pepper sauce

Pavé de saumon, sauce oseille 19€
Thick-cut salmon steak, sorrel sauce

Quenelle de truite fumée, bisque d'écrevisses 19€
Smoke trout quenelle with crayfish sauce

Blanquette de veau façon Mamé Madeleine 20€
Mamé Madeleine style veal blanquette

Bavette de bœuf Angus, sauce Mondeuse et échalotes 20€
Angus beef flank steak, shallots and Savoy red wine sauce

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

 LES INCONTOURNABLES 



Fondue maison avec Beaufort, Comté et Appenzeller 20€
Cheese fondue par pers/2 pers mini

Fondue l'Ancolie : fondue maison
Servie avec sélection de charcuteries de Savoie 25€
Cheese fondue served with delicatessen par pers/2 pers mini

Raclette au lait cru de la coopérative de Yenne
Servie avec sélection de charcuteries de Savoie 25€
Cheese raclette served with delicatessen par pers/2 pers mini

Petit Moelleux du Revard 280g et ses pommes de terre
Servi avec sélection de charcuteries de Savoie 24€
Moelleux du Revard cheese served with delicatessen

Burger montagnard : 19€
Steak façon bouchère, tomme de Savoie, lard, compotée
d'oignons blancs
Beefsteak, cheese from Savoie, bacon, onion compotée

 MENU ENFANT 10€ 
Pour les enfants de moins de 12 ans

Pièce de boeuf ou Pavé de saumon
Pommes de terre rôties et légumes
et
Glace barbe à papa

 FROMAGES ET DESSERTS 

Fromage blanc à la confiture de myrtilles <i>Cottage cheese with blueberry jam</i>	4 €
Ardoise de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	6 €
Crème brûlée à la fève de tonka <i>Tonka bean crème brûlée</i>	6 €
Pomme au four, sablé Breton, caramel beurre salé <i>Baked apple, biscuit and salted butter caramel</i>	6 €
Tiramisu au Speculoos <i>Speculoos tiramisu</i>	7 €
Tartelette citron meringuée <i>Lemon pie with meringue</i>	7 €

 COUPES GLACEES 

Coupe Lily : Glace yaourt, coulis de myrtille, myrtilles fraîches et Speculoos Yoghurt icecream, blueberry coulis, fresh blueberries and Speculoos	8 €
Coupe Tess : Glace vanille, caramel beurre salé et sablé Breton Vanilla icecream, salted butter caramel and biscuit	8 €

 MENU L'ANCOLIE 
30 €

L'œuf d'Albiez, pleurotes et crème de reblochon
Poached egg, mushrooms and reblochon cheese cream

Chiffonade de jambon cru aux morilles
Raw ham flavoured with morel mushrooms

Petites sardines à l'huile d'olive et saumon mariné
Canned sardines in olive oil and marinated salmon

Soupe à l'oignon et sa tartine de Beaufort
Onion stock and Beaufort



Cuisse de canard confite, sauce au poivre
Confit duck leg, pepper sauce

Pavé de saumon, sauce oseille
Thick-cut salmon steak, sorrel sauce

Quenelle de truite fumée, bisque d'écrevisses
Smoke trout quenelle with crayfish sauce

Blanquette de veau façon Mamé Madeleine
Mamé Madeleine style veal blanquette

Bavette de bœuf Angus, sauce Mondeuse et échalotes
Angus beef flank steak, shallots and Savoy red wine sauce



Dessert au choix à la carte
Your choice of desert

Coupe glacée avec un supplément de 2€
Icecream cup with an extra charge of 2€



FORMULE DEJEUNER



Tous les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés,
nous vous proposons une formule
à base de produits frais et faits maison.

Entrée du jour



Plat du jour



Dessert du jour

16€

Nous vous invitons à découvrir
notre autre établissement:



Formule à 20€ le midi
Menus à partir de 30€ le soir

04 79 05 51 60 ou réservez en ligne:
www.sopar-restaurant.com

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.