



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 blanquette de veau de Mamée 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

Pluma: Espagne

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 VERTUEUX
6 €

Liqueur de verveine
« La Vertueuse »,
Perrier et citron

NOS COCKTAILS
9 €

L'ANCOLIE

(Vin pétillant de Savoie, Rhum, jus
d'ananas, grenadine)

SPRITZ

(Aperol, Pétillant de Savoie et
Perrier)

DIGESTIFS

Genépi, Mont Corbier 4 cl	6€	Get 27 6 cl	8€
Chartreuse verte 4 cl	8€	Cognac VSOP 4 cl	8€
Liqueur « La Vertueuse » 4 cl	6€	Poire Williams 4 cl	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 

IGP Méditerranée

Petite Note bleue	2019	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

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 Guibeu	2017		39€
Graves, Château Lusseau	2015		48€
Margaux, Château Mille Roses	2015		54€

 ENTREES 

Prix nets, service compris.

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

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

Petite sardines à l'huile d'olive et toast de tapenade 12€
Small sardines served in a can, olive purée toast

Salade Italienne : Burratina, poivrons confits et tapenade 14€
Italian salad : Small Burrata mozzarella, confit sweet peppers, olive purée



PLATS



Tous nos plats sont accompagnés de frites de polenta et légumes

Cuisse de canard confite, jus corsé 20€
Confit duck leg, gravy stock

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

Mi cuit de thon, sauce vierge 21€
Tuna steak, Virgin olive oil sauce

Pluma de cochon Ibérique 26€
Iberian pork pluma

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

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 bœuf, frites de polenta et légumes
ou
Gnocchi sauce reblochon
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 brulée à la fève de tonka <i>Tonka bean crème brulée</i>	6 €
Pomme au four, sablé Breton, caramel beurre salé <i>Baked apple, biscuit and salted butter caramel</i>	6 €
Coulant au chocolat <i>Soft chocolate cake</i>	7 €

 COUPES GLACEES 

Coupe Lily : Glacé yaourt, myrtilles au sirop et Spéculoos Yoghurt icecream, blueberry and Spéculoos	8 €
Coupe Tess : Glacé vanille, caramel beurre salé et sablé Breton Vanilla icecream, salted butter caramel and biscuit	8 €
Coupe Josh: Glacé yaourt, fraises, coulis de fraise et copeaux de chocolat Yoghurt icecream, strawberries, strawberry coulis and chocolate shavings	8 €

Prix nets, service compris.

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

 MENU L'ANCOLIE 
30 €

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

Petite sardines à l'huile d'olive et toast de tapenade
Small sardines served in a can, olive purée toast

Salade Italienne : ½ Burratina, poivrons confits et tapenade
*Italian salad : half Burratina mozzarella, confit sweet peppers,
olive purée*



Cuisse de canard confite, jus corsé
Confit duck leg, gravy stock

Blanquette de veau façon Mamée Madeleine
Mamée Madeleine style veal blanquette

Mi cuit de thon, sauce vierge
Tuna steak, Virgin olive oil sauce

Pluma de cochon Ibérique (supplément de 5€)
Iberian pork pluma with an extra charge of 5€



Dessert au choix à la carte
Your choice of desert

Coupe glacée (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€

Prix nets, service compris.

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