



L'ANCOLIE

RESTAURANT

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

Nous vous accueillons chaleureusement tout au long de l'année pour déguster des produits locaux, authentiques et savoureux.

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 Bœuf : Savoie Veau : France

Prix nets, service compris.
Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

EAUX MINÉRALES & SOFTS

Thonon , Vals , Chateldon 75 cl	6€	Infusions Glacées	
Coca Cola, Soft 33 cl	3€	Alain Millat 25cl	6€
Jus de fruits Pago 20 cl	3€	Gingembre/Citron vert	
Perrier 33 cl, Ice Tea 25 cl	3€	Framboise/Menthe	
Limonade, Sirop 25 cl	3€	Passion/Baie de Timur	
		Fleur de sureau/Citron vert	

BIÈRES PRESSION

Gold Premium 25 cl	3€	Gold Premium 50 cl	5,80€
Goudale Ambrée 25 cl	4€	Goudale Ambrée 50 cl	7,80€
Belzebuth blanche 25 cl	4€	Belzebuth blanche 50 cl	7,80€
Desperados bouteille 33 cl	6€		

APERITIFS

Pastis ou Ricard 2 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 €

FLAFLA

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

SPRITZ

(Aperol, Pétillant de Savoie)

MOJITO

(Rhum, citron vert, menthe)

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€
« verveine, framboise, menthe, citron »			

Prix nets, service compris.

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

12cl 75cl

 CHAMPAGNE 

Champagne Gamet « Rive droite » blanc de noirs	12€	75€
Champagne Gamet « Rive gauche » brut		80€

Millésime 12cl 75cl

 VINS ROSES 

Vin De France, « P'tite Soif »	2020	6€	28€
Côtes de Provence, « L'accent », Clos de l'Ours	2020		36€

 VINS BLANCS 
Savoie

Chignin, «Anne de la Biguerne», J.F. Quénard	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. Quénard	2017		40€
Bergeron « Au pied des Tours», J.F. Quénard	2017		42€
Apremont « Mé Kouilles», J.C. Masson	2016		69€

 VINS ROUGES 
Savoie

Gamay, J.F. Quénard	2017	6€	30€
Pinot, Château de la Mar	2017		35€
Mondeuse, « Elisa », J.F. Quénard	2018		40€

Vallée du Rhône

IGP collines Rhodaniennes Syrah Domaine Lafoy	2019	6€	33€
Côtes du Rhône « Mon Cœur », J.L. Chave	2017		35€
Crozes-Hermitage « Beaumont», D. Reynaud	2018		42€
Saint Joseph, J.M. Gérin	2018		48€
Côte-Rôtie, « Champin le Seigneur», J.M. Gerin	2017		89€

Bordeaux

Côtes de Bordeaux « Clos Fontaine », Dom. Thienpont	2016	6€	33€
Puisseguin Saint-Emilion « A la vie ! », Château Guibeau	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.

Charcuteries de Savoie, Jambon blanc à la truffe d'été 10€

L'œuf d'Albiez, pleurotes et crème de reblochon 10€

Tatakí de boeuf de Savoie au sésame et gingembre 12€

servi en plat 18€

Salade Ancolie :

mesclun, gésiers de volaille, Foie Gras, magret fumé 16€



PLATS



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

Tartare de saumon à l'huile d'olive citronnée 18€

Cuisse de canard confite, jus corsé 19€

Blanquette de veau façon Mamée Madeleine 20€

Pluma de cochon Ibérique, sauce barbecue 25€

Prix nets, service compris.

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

Fondue Maison avec Beaufort, Comté et Appenzeller 20€
par pers/ 2 pers mini

Fondue l'Ancolie avec Beaufort, Comté et Appenzeller
Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à
la truffe d'été 25€
par pers/ 2 pers mini

Raclette au lait cru de la coopérative de Yenne
Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à
la truffe d'été 25€
par pers/ 2 pers mini

Burger montagnard : 19€
Steak façon bouchère, tomme de Savoie, lard, compotée
d'oignons blancs

 MENU ENFANT 10€ 

Pour les enfants de moins de 12 ans

Pièce de boeuf ou Saumon
pommes de terre rôties et légumes
ou
1 boule de glace ou fromage blanc

 FROMAGES ET DESSERTS 

Fromage blanc à la confiture de myrtilles	4€
Ardoise de fromages affinés	6€
Crème brûlée à la fève de Tonka	6€
Pomme au four, sablé Breton, caramel beurre salé	6€
Tarte citron meringuée revisitée	7€

 COUPES GLACEES 

Coupe Lily : Glace yaourt, myrtilles au sirop et Spéculoos	8€
Coupe Tess : Glace vanille, caramel au beurre salé et sablé Breton	8€
Coupe Josh : Glace yaourt & fraise, fraises fruit, brisure de chocolat, coulis fraise	8€
Coupe Clara : Glace vanille & pêche de vigne, pêche fruit, coulis de fraise	8€
Coupe Rose : Glace Citron & framboises, meringue, coulis de fraise	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

ou

Salade Ancolie

Mesclun, gésiers, Foie gras Maison, Magret fumé, Tomates

ou

Tataki de boeuf de Savoie

au sésame et gingembre



Cuisse de canard confite, jus corsé

ou

Tartare de saumon à l'huile d'olive citronnée

ou

Blanquette de veau façon Mamée Madeleine

ou

Pluma de cochon ibérique sauce barbecue Supp +5€



Dessert au choix à la carte

ou

Coupe glacée
avec un supplément de 2€

Prix nets, service compris.

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



FORMULE DEJEUNER



Tous les mîdis 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€

dégustation de vins au Sopar partenaire les Enquilleurs

Clik and collect
restaurant-latoussuire.fr

Prix nets, service compris.

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