



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.

Les Enquilleurs, notre cave à vin partenaire, n'ont pas oublié de vous concocter une belle sélection de vins.

Bonne dégustation !!!



Carte allergène disponible sur demande.

Origine des viandes :

Bœuf : UE

EAUX MINÉRALES & SOFTS

Thonon, Chateldon 75 cl	6€	Perrier 33 cl, Ice Tea 25 cl	4€
Coca Cola, Soft 33 cl	4€	Limonade, 25cl	4€
Jus de fruits Pago 20 cl	4€	Sirof, 25cl	3€

BIÈRES PRESSION

Gold Premium 25 cl	4€	Gold Premium 50 cl	7€
Goudale Ambrée 25 cl	5€	Goudale Ambrée 50 cl	9€
Belzebuth blanche 25cl	5€	Belzebuth blanche 50cl	9€

APERITIFS

Ricard 2 cl ou Martini 4cl	4€	Kir 12 cl	7€
Ballantine's 4 cl	8€	Kir pétillant 12 cl	8€
Chivas 4 cl	12€	Rhum Havana Blanc 4 cl	8€
Gin Bombay Sapphire 4 cl	10€	Rhum Diplomatico 4 cl	12€

PICHETS DE VIN

Pichet 25 cl	6€	Pot 49 cl	12€
--------------	----	-----------	-----

APERITIF MAISON
LE VIRTUOSE
7 €

Liqueur de verveine
« La Vertueuse »,
Perrier et citron

NOS COCKTAILS
12 €

FLAFLA
(Rhum, Bière blanche, jus d'ananas)
SPRITZ
(Apérol, Pétillant de Savoie, Perrier,
Zeste d'orange)
L'ANCOLIE
(GIN, PÉTILLANT DE SAVOIE, JUS D'ABRICOT)

DIGESTIFS

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

 CHAMPAGNE 

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

 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	2020	7€	33€
Roussette Marestel, Château de la Mar	2017		33€
Apremont « Anno Domini MCCXLVIII », J.N. Blard	2020		44€
Roussette de Savoie « Anne Sophie », J.F. Quénard	2018	8€	42€
Bergeron « Au pied des Tours », J.F. Quénard	2020		48€

 VINS ROUGES 

Savoie

Pinot Noir, Château de la Mar	2018		38€
Mondeuse, « Elisa », J.F. Quénard	2019	9€	46€

Vallée du Rhône

Syrah « la Champine » J.M. Gerin	2020	7€	33€
Côtes du Rhône « Mon Cœur » J.L. Chave	2020		36€
Crozes-Hermitage « Espiègle » C. Betton	2020		48€
Saint Joseph « Offerus » J.L. Chave	2019		58€
Côte-Rôtie, « Champin le Seigneur » J.M. Gerin	2017		95€

Autres Régions

Côtes de Provence « Le Chemin », Clos de L'ours	2019		52€
Maury Sec « Grande Reserve », Vieux Solitaire	2017		48€
Savigny les Beaune « J-B Boudier »	2018		86€

Prix nets, service compris.

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

TAPAS

À PARTAGER OU PAS....

Charcuteries de Savoie, Jambon blanc à la truffe d'été	14€
Pâté en croûte au porc	10€
Terrine de Savoie à l'ail des ours	10€
Petite sardine à l'huile d'olive « Ramon Pena »	12€
Moules à l'escabèche « Ramon Pena »	10€
Croque-Monsieur au Jambon Blanc à la truffe d'été	12€
Ardoise de fromages de Savoie	8€
Burrata à l'huile d'olive d'Alexis Munoz	14€

PATES

Gnocchi à la crème de truffe et champignons	18€
Coquillettes, crème de parmesan, jambon à la truffe d'été	19€

BURGERS

Burger Savoyard	20€
Bun's Bio aux graines de courge, Steak haché façon bouchère, Tomme de Savoie, Lard paysan, salade, tomate et oignon confit	
Burger Joshua	21€
Bun's Bio aux graines de courge, Steak haché façon bouchère, Raclette au lait cru, jambon blanc à la truffe d'été, pomme de terre, salade, tomate et oignon confit	
Burger Mauriennais	21€
Bun's Bio aux graine de courge, Steak haché façon bouchère, Bleu de Bonneval, coppa de Savoie, salade, tomate et oignon confit	

Prix nets, service compris.

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

 LES INCONTOURNABLES 

Prix par personne, 2 personnes Minimum

Fondue Maison avec Beaufort, Comté et Appenzeller 21€

Fondue l'Ancolie avec Beaufort, Comté et Appenzeller 26€

Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à la truffe d'été

Raclette au lait cru de la coopérative de Yenne 25€

Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à la truffe d'été

Raclette à l'ail des ours de la fromagerie Annecienne 28€

Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à la truffe d'été

Raclette au chèvre de la fromagerie Annecienne 32€

Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à la truffe d'été

 LES BOITES CHAUDES 

Moelleux du Revard 25€

Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à la truffe d'été et pommes de terre

Mont D'Or 58€

Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à la truffe d'été et pomme de terre 480g servi pour 2 pers ou pas....

Prix nets, service compris.

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

 MENU ENFANT 12€ 

Pour les enfants de moins de 12 ans

Gnocchi, crème de parmesan

ou

Steak haché façon bouchère,
pommes de terre rôtie

ou

1/2 Raclette pour accompagner les parents

~

Glace

 FROMAGES ET DESSERTS 

Faïsselle à la confiture de myrtilles 7€

Ardoise de fromages de Savoie 8€

Panna cotta à la fève de tonka, coulis de fruits exotiques 7€

Pomme au four, sablé Breton, caramel beurre salé 7€

Mousse au chocolat 7€

 COUPES GLACEES 

Coupe Lily : 8€
Glace yaourt, myrtilles au sirop et Spéculos

Coupe Tess : 8€
Glace vanille, caramel au beurre salé et sablé Breton

Prix nets, service compris.

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