



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 , Vals 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€
--------------------	----	--------------------	----

🍷 BIÈRES BOUTEILLE 🍷

Goudale Ambrée 33 cl	6€	Hoegaarden Blanche 33 cl	6€
----------------------	----	--------------------------	----

🍷 APÉRITIFS 🍷

Ricard 2 cl ou Martini 4cl	4€	Kir 12 cl	7€
Ballantine's 4 cl	8€	Kir pétillant 12 cl	8€
Chivas Regal 12 ans 4 cl	12€	Rhum Havana 3ans 4 cl	8€
Gin Bombay Sapphire 4 cl	8€	Rhum Diplomatico 4 cl	12€

🍷 APÉRITIF MAISON: 🍷 LE VIRTUOSE 7 €

Liqueur de verveine
« La Vertueuse »,
Perrier et citron

🍷 NOS COCKTAILS 🍷 12 €

MOJITO :

HAVANA 3 ANS, CITRON VERT, SUCRE
DE CANNE, PERRIER

SPRITZ :

(Apérol, Pétillant de Savoie, Perrier,
Zeste d'orange)

L'ANCOLIE

(GIN, PÉTILLANT DE SAVOIE, JUS D'ABRICOT)

🍷 DIGESTIFS 🍷

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

Prix nets, service compris.

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

🍷 VERRES, PICHETS, POTS 🍷

	12cl	25cl	49cl
Blanc IGP Pays d'oc Viognier	4 €	7 €	12 €
Rosé IGP Méditerranée	4 €	7 €	12 €
Rouge Côtes du Rhône	4 €	7 €	12 €

🍷 VINS ROSÉS 🍷

		12cl	75cl
Rosé de Savoie, Domaine de l'Idylle	2021		29€
Côtes de Provence, « L'accent », Clos de l'Ours	2020		36€

🍷 VINS BLANCS 🍷

Savoie

Jacquère de Cruet, « Vieille Vigne », D. de l'Idylle	2021	7€	35€
VdF « Hors Normes » Paul Gadenne	2019		39€
Roussette Marestel, Château de la Mar	2017		39€
Bergeron « Au pied des Tours » J.F. Quénard	2020		48€

🍷 VINS ROUGES 🍷

Savoie

Pinot Noir « Les Moraines » Domaine de l'Idylle	2020	7€	35€
Mondeuse « Elisa » J.F. Quénard	2019		46€

Vallée du Rhône

Syrah « la Champine » J.M. Gerin	2021		35€
Côtes du Rhône « Mon Cœur » J.L. Chave	2020		39€
Saint Joseph « Offerus » J.L. Chave	2019		58€
Côte-Rôtie, « Champin le Seigneur » J.M. Gerin	2017		95€

Autres Régions

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

TAPAS

À PARTAGER OU PAS....

Salade Verte	5€
Assiette de Pommes de terre grenailles	5€
Assiette de charcuteries, Jambon blanc à la truffe d'été	14€
Terrine de campagne	9€
Petites sardines à l'huile d'olive « Ramón Peña »	12€
Moules à l'escabèche « Ramón Peña »	12€
Croque-Monsieur au Jambon Blanc à la truffe d'été	12€
Ardoise de fromages affinés de Savoie	10€

PÂTES

Coquillettes, crème de parmesan, jambon cru de Savoie	17€
Gnocchi, crème de truffe et champignons	18€

BURGERS

Burgers Savoyard	21€
Bun's Bio aux graines, Steak haché façon bouchère, Tomme de Savoie, Lard paysan, salade, tomate et oignon confit	
Burger Joshua	21€
Bun's Bio aux graines, 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 graines, Steak haché façon bouchère, Bleu de Bonneval, Coppa de Savoie, salade, tomate, oignon confit	
Burger Grec	21€
Bun's Bio aux graines, Steak haché façon bouchère, fêta, aubergine grillée, oignon rouge, sauce blanche	

Prix nets, service compris.

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

LES FONDUES

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

Fondue bourguignonne au Boeuf de notre Région 28€
Servie avec pommes de terre grenailles et salade verte

LES RACLETTES

Prix par personne, 2 personnes Minimum

Raclette au lait cru de la coopérative de Yenne 26€
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 INCONTOURNABLES

Buratta, déclinaison de tomates d'antan, pesto vert 22€

Moelleux du Revard 25€
Servi avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à la truffe d'été et pommes de terre

Cuisse de Canard confite 26€
Servie avec pommes de terre grenailles, sauce béarnaise

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 « artisanaux » crème de parmesan

ou

Steak haché façon bouchère,

pommes de terre rôties

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€

Salade de Fruits frais 8€

COUPES GLACÉES

Coupe Lily : 9€
Glace yaourt, myrtilles fraîches et Spéculoos, coulis myrtilles

Coupe Tess : 9€
Glace vanille, caramel au beurre salé et sablé Breton

Coupe Josh : 9€
Sorbet pêche de vigne, pêches fraîches, coulis de fruits exotiques

Coupe Louna : 9€
Sorbet citron, framboises fraîches et coulis de fruits rouges

Prix nets, service compris.

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

 MENU DU JOUR 

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

ENTRÉE

~

PLAT

~

DESSERT

18€

 HORAIRES D'OUVERTURE 

RESTAURANT :

AU DÉJEUNER 12H - 13H30

AU DÎNER 19H - 21H

BRASSERIE ET MINI GOLF

DE 10H - 19H

FERMÉ LE SAMEDI MIDI ET DIMANCHE SOIR

Prix nets, service compris.

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