



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 : France

Canard : France

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€	Sirop 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€
----------------------	----	--------------------------	----

APÉRITIF MAISON:

LE VIRTUOSE

8 €

Liqueur de verveine
« La Vertueuse »,
Perrier et citron

NOS COCKTAILS

12 €

SPRITZ :

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

L'ANCOLIE

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

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Ricard 2cl ou Martini 4cl	4€	Kir 12 cl	6€
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€
Genépi, Mont Corbiér 4cl	8€	Get 27 6cl	8€
Chartreuse Verte / Jaune 4cl	8€	Cognac VSOP 4cl	8€
Liqueur « La Vertueuse » 4cl	8€	Poire Williams 4cl	8€

(Verveine, menthe, framboise, mandarine)

PICHETS, POTS

	25cl	49cl
Blanc IGP Pays d'oc Viognier	8 €	14 €
Rosé IGP Méditerranée	8 €	14 €
Rouge Côtes du Rhône	8 €	14 €

Prix nets, service compris.

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

🍷 CHAMPAGNE 🍷

	15cl	75cl
« Esprit Nature » Maison Henri Giraud	15€	75€

🍷 VINS ROSÉS 🍷

Rosé de Savoie, « La Brise » Domaine de l'Idylle	2021	29€
--	------	-----

🍷 VINS BLANCS 🍷

Savoie

Chignin « Anne de la Biguerne » J-F Quénard	2021	8€	39€
Apremont « Lisa » J-C Masson	2021		39€
Roussette « Anne-Sophie » J-F Quénard	2020	9€	49€
Bergeron « Au pied des Tours » J.F. Quénard	2021		52€
Apremont « La Centenaire » J-C Masson	2020		59€
Bergeron « Grand Orgue » Louis Magnin	2015		69€

🍷 VINS ROUGES 🍷

Savoie

Pinot Noir « Les Moraines » Domaine de l'Idylle	2021	8€	39€
Mondeuse « Elisa » J.F. Quénard	2020		49€
Persan J-P Griséard	2020		56€

Vallée du Rhône

Syrah « la Champine » J.M. Gerin	2021		39€
Côtes du Rhône « Mon Cœur » J.L. Chave	2021	8€	39€
Crozes-Hermitage « Les Saviaux » F. Buit	2021		49€
Saint Joseph « Offerus » J.L. Chave	2020		58€

Bourgogne

Bourgogne « Saint-Vincent » V. Girardin	2020		52€
Santenay 1er Cru « Beauregard » V. Girardin	2017		78€

ENTRÉES

À PARTAGER OU PAS....

Assiette de charcuteries, Jambon blanc à la truffe d'été	14€
Terrine de campagne de la boucherie Magnin	12€
Pâté en croûte volaille de la boucherie Magnin	14€
Petites sardines à l'huile d'olive « Ramón Peña »	12€
Moules à l'escabèche « Ramón Peña »	12€
Gaspacho de courgette, chèvre et graines de courges	12€

LES INCONTOURNABLES

Coquillettes, crème de parmesan, jambon blanc à la truffe d'été	19€
Gnocchi, crème de truffe et champignons, tuile de parmesan	19€
Moelleux du Revard	26€
Servi avec sélection de charcuteries de Savoie, jambon à la truffe d'été et pommes de terre	
Cuisse de Canard confite, crémeux de champignons	28€
Pommes de terre et purée de patate douce	

BURGERS

Burgers Savoyard	22€
Bun's Bío aux graines, Steak haché façon bouchère, Tomme de Savoie, Lard paysan, salade, tomate et oignon confit	
Burger Joshua	22€
Bun's Bío 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	22€
Bun's Bío aux graines, Steak haché façon bouchère, Bleu de Bonneval, Coppa de Savoie, salade, tomate, oignon confit	

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 23€

Fondue l'Ancolie avec Beaufort, Comté et Appenzeller 28€
Servie avec sélection de charcuteries de Savoie et jambon à la truffe d'été

Fondue bourguignonne au coeur de Rumsteck (220g) 29€
Servie avec pommes de terre, salade verte, assortiment de sauces

🍷 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 29€
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

🍷 MENU ENFANT 14€ 🍷

Pour les enfants de moins de 12 ans

Coquillettes, crème de parmesan, jambon blanc
truffé

ou

Steak haché façon bouchère,
pommes de terre, purée de patate douce

ou

1/2 Raclette pour accompagner les
parents

-

Batonnet de glace

Prix nets, service compris.

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

FROMAGES ET DESSERTS

Faisselle fermière aux myrtilles	8€
Trilogie 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€
Moelleux au chocolat Valrhöna, crème anglaise	9€

COUPES GLACÉES

Coupe Lily : Glace yaourt, myrtilles fraîches et Spéculoos, coulis myrtilles	9€
Coupe Tess : Glace vanille, caramel au beurre salé et sablé Breton	9€

Prix nets, service compris.

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

 HORAIRES D'OUVERTURE 

AU DÉJEUNER 11H30 - 13H30

AU DÎNER 18H30 - 21H

FERMÉ LES MERCREDIS

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT LE SOPAR, À L'ESPRIT BISTRONOMIQUE.

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI AU DÉJEUNER ET AU DÎNER

RESERVATIONS : RESTAURANT-LATOUSSUIRE.FR

Prix nets, service compris.

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