



L'ANCOLIE

RESTAURANT

Propriétaire 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	3€
Coca Cola, Soft 33 cl	3€	Limonade 25cl	3€
Jus de fruits Pago 20 cl	3€	Sírop 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

COCKTAILS

12 €

SPRITZ :

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

MOJITO :

Rhum havana 3 ans, menthe, citron vert

L'ANCOLIE

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

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Ricard 2cl ou Martini 4cl	4€	Kir 12cl	6€
Ballantine's 4cl	8€	Kir pétillant 12 cl	8€
Chivas Regal 12 ans 4cl	12€	Rhum Havana 3ans 4cl	8€
Gin Bombay Sapphire 4cl	8€	Rhum Diplomatico 4cl	12€
Genépi, Mont Corbier 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)

Prix nets, service compris.

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

🏰 VERRES ET PICHETS 🏰

	15cl	25cl	49cl
Blanc IGP Pays d'oc Viognier	5€	8 €	14 €
Rosé IGP Méditerranée	5€	8 €	14 €
Rouge Côtes du Rhône	5€	8 €	14 €

🏰 CHAMPAGNE 🏰

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

🏰 VINS BLANCS 🏰

Savoie

Apremont « Lisa » J-C Masson	2021	39€
Roussette « Anne-Sophie » J-F Quénard	2020	49€
Bergeron « Au pied des Tours » J.F. Quénard	2021	52€
Apremont « La Centenaire » J-C Masson	2020	59€

🏰 VINS ROUGES 🏰

Savoie

Pinot Noir « Les Moraines » Domaine de l'Idylle	2021	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	39€
Crozes-Hermitage « Les Saviaux » F. Buit	2021	49€

Bourgogne

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

🍷 TAPAS 🍷

Assiette de charcuteries, Jambon blanc à la truffe d'été	14€
Petites sardines à l'huile d'olive « Ramón Peña »	12€
Moules à l'escabèche « Ramón Peña »	12€
Terrine à l'ail des ours	12€

🍷 LES INCONTOURNABLES 🍷

Coquillettes, crème de parmesan, jambon blanc à la truffe d'été	17€
Gnocchi, crème de truffe et champignons, tuile de parmesan	17€
Burratta, déclinaison de tomates d'antan, pesto	18€
Burger Savoyard	19€
Bun bio aux graines, steak haché façon bouchère, tomme de Savoie, lard paysan, salade, tomate et oignon confit.	
Burger Josh	19€
Bun Bio aux graines, steak haché façon bouchère, raclette au lait cru, jambon blanc à la truffe d'été, pommes de terre, salade, tomate et oignon confit.	
Tataki de boeuf aux saveurs asiatiques	27€
Gravlax de saumon à l'aneth et aux baies roses	28€

🍷 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	

Prix nets, service compris.

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

🍷 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	

🍷 FROMAGES ET DESSERTS 🍷

Faisselle fermière aux myrtilles	7€
Sablé aux framboises, crème fouettée à la menthe	7€
Trilogie de fromages de Savoie	7€
Pomme au four, sablé Breton, caramel beurre salé	7€
Moelleux au chocolat Valrhöna, crème anglaise	9€

🍷 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 Meije :	12€
Glace génépi, copeaux de chocolat, meringues et shooter de génépi	

Prix nets, service compris.

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

 MENU ENFANT 14€ 

(POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12ANS)

Coquillettes, crème de parmesan, jambon blanc
truffé

ou

Steak haché façon bouchère

ou

1/2 Raclette pour accompagner les
parents

-

Batonnet de glace

 FORMULE DÉJEUNER 

(UNIQUEMENT LE MIDI)

ENTRÉE

+

PLAT

+

DESSERT

MENU AFFICHÉ À L'ARDOISE

20 €

 HORAIRES D'OUVERTURE 

AU DÉJEUNER 11H30 - 13H30

Prix nets, service compris.

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

AU DÎNER 18H30 - 21H

FERMÉ SAMEDI MIDI ET DIMANCHE SOIR

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT LE SOPAR

- AU PIED DU TÉLÉSIÈGE DU SOLEIL -

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI À PARTIR DE 16 HEURES

RESERVATIONS : RESTAURANT-LATOUSSUIRE.FR

Prix nets, service compris.

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