



le Bouc Blanc

CHRISTIAN ARNAL
Photographe

végétarien sans gluten Prix en Euros, taxes et service compris.

à partager

Planche apéritive 21,00
Charcuterie, pot de pâté, fromage

to share

Aperitif board 21,00
Cold meats, pot of pâté, cheese

entrées

Salade verte 7,00
Salade Bouc Blanc 12,00
Salade verte, croûtons, fromage, jambon blanc, œuf
Salade verte au St Marcellin tiède 13,50
Salade César 15,00
Salade verte, blanc de poulet, parmesan, tomates
Salade de tomates avec sa Burrata 16,00
Salade océane 16,00
Salade verte, saumon fumé, tomates, œuf et glace au citron vert.

starters

Green Salad 7,00
Bouc Blanc Salad 12,00
Green Salad, croûtons, cheese, ham, egg
Green Salad with tempered St Marcellin 13,50
Caesar Salad 15,00
Green salad, chicken breast, parmesan, tomatoes
Tomato salad with its Burrata 16,00
Ocean Salad 16,00
Green salad, smoked salmon, tomatoes, egg and lime ice cream

vegan bowl

Quinoa, avocat, chou rouge, tomate cerise, concombre, pois chiches, manque, noix (compa. variable selon le marché) 16,50

vegan bowl

Quinoa, avocado, red cabbage, cherry tomato, cucumber, chickpeas, mango, walnuts (composition variable depending on the market) 16,50

burgers

Burger de nos montagnes (au Reblochon), frites 19,00
Burger au saumon, frites 19,00

burgers

Our Mountains Burger (au Reblochon), fries 19,00
Salmon Burger, fries 19,00

omelettes

Omelette nature, frites 11,50
Omelette jambon-fromage, frites 14,50
Assiette de frites 6,50

omelets

Plain omelet, fries 11,50
Ham and cheese omelet, fries 14,50
Fries plate 6,50

pâtes

Linguine au pesto 17,00

pastas

Pesto Linguini 17,00

coin savoyard

Tartiflette, salade verte et charcuterie 20,50
Tarte au Beaufort avec salade verte 16,00

Savoy corner

Tartiflette, green salad and cold cuts 20,50
Beaufort tart with green salad 16,00

viandes

Carpaccio de bœuf, frites 18,00
Tartare (non préparé), frites 20,00
Demi poulet grillé* 22,50
Côtes d'agneau aux herbes* 23,50
Entrecôte XL grillée* 25,50
Supplément sauce Poivre ou Échalotes ou Roquefort 2,50
Supplément sauce Morilles 5,00
Origine de nos viandes : voir ardoise à l'intérieur

meats

Beef carpaccio, fries 18,00
Tartare (unprepared), fries 20,00
Grilled half chicken* 22,50
Lamb chops with herbs* 23,50
XL Grilled Rib Steak* 25,50
Pepper or Shallot or Roquefort sauce supplement 2,50
Morel sauce supplement 5,00
Origin of our meats: see slate inside

poissons

Tartare de saumon, frites 19,50
Escalope de saumon grillée* 20,50

fisheses

Salmon tartare, fries 19,50
Grilled salmon cutlet* 20,50

* Our meats and fish are accompanied by: fries, Savoyard gratin, green beans or green salad.

* Nos viandes et poissons sont garnis : frites, gratin Savoyard, haricots verts ou salade verte.

fromages

Fromage blanc aux myrtilles 8,50
Beaufort, Tomme de Savoie 8,50

cheeses

Cottage cheese with blueberries 8,50
Beaufort, Tomme de Savoie 8,50

menu bouc blanc 25,50

Salade Bouc Blanc
+ Viande du jour garnie avec frites, gratin savoyard ou légumes
+ Fromage ou Dessert

bouc blanc menu 25,50

Bouc Blanc Salad
+ Meat of the day with fries, Savoyard gratin or vegetables
+ Cheese or Dessert

plat du jour 18,50

Viande du jour garnie avec frites, gratin savoyard ou légumes

dish of the day 18,50

Meat of the day with fries, Savoyard gratin or vegetables

menu enfant 14,00

(moins de 12 ans)
Steak haché ou knacki ou jambon blanc
ou poisson pané, frites + Glace

kids menu 14,00

(moins de 12 ans)
Ground steak or knack sausage or ham or breaded fish, fries
+ Ice cream

desserts & glaces

DESSERTS

Tartelette myrtilles ou framboises 8,50
Blueberry or raspberry tart
Tarte Tatin, boule de glace et chantilly 8,50
Tarte Tatin, ice cream scoop and whipped cream
Crème brûlée 8,50
Crème brûlée
Fondant au chocolat 8,50
Chocolat fondant
Nougat glacé maison et coulis de fruits 8,90
Homemade iced nougat and fruits coulis
Mousse glacée citron 8,50
Lemon ice cream
Café gourmand 11,50
Gourmet coffee
Thé ou grand café gourmand 12,50
Gourmet Tea or large coffee

COUPES GLACÉES

Café ou chocolat liégeois 12,00
La Tania 12,00
2 boules rhum-raïsans, 1 boule vanille et chantilly
Courchevel 12,00
2 boules crème brûlée, 1 boule caramel et chantilly
Méribel 12,00
1 boule fraise, 1 boule cassis, 1 boule pistache et chantilly
Val Thorens 12,00
2 boules vanille, 1 boule fraise et chantilly
Val d'Isère 12,00
2 boules crème brûlée, 1 boule chocolat noir et chantilly
Megève 12,00
2 boules chocolat noir, 1 boule menthe et chantilly

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL (4 CL.)

Poire 14,50
Glace à la poire et son verre d'eau de vie de Poire Williams
Framboise 14,50
Glace à la framboise et son verre d'eau de vie de framboise
Chartreuse 14,50
Glace à la chartreuse et son verre de Chartreuse
Coupe colonel 14,50
Sorbet citron et vodka

BOULES DE GLACES

1 boule 1 scoop 3,50
2 boules 2 scoops 6,00
3 boules 3 scoops 9,00
Café, caramel beurre salé, cassis, chartreuse, chocolat noir, citron, crème brûlée, fraise, framboise, menthe, pistache, poire, rhum-raïsans, vanille
Coffee, salted butter caramel, blackcurrant, chartreuse, dark chocolate, lemon, crème brûlée, strawberry, raspberry, mint, pistachio, pear, rum-raïsans, vanilla

apéritifs

Aperitif maison Pétillant de Savoie avec crème de violette ou myrtille 7,00
Aperol Spritz 9,50
Coupe Champagne 11,00
Kir Savoie 4,50
Casanis, Pastis, Ricard 4,50
Porto, Martini, Suze, Rhum Blanc 6,00
Baby 5,00
Whisky 8,50
Chivas 10,00

apéritifs

house aperitif: Sparkling Savoy with violet or blueberry cream 7,00
Aperol Spritz 9,50
Glass of Champagne 11,00
Kir Savoie 4,50
Casanis, Pastis, Ricard 4,50
Porto, Martini, Suze, Rhum Blanc 6,00
Baby 5,00
Whisky 8,50
Chivas 10,00

bières

PRESSION

Jupiler 25 cl 4,00 50 cl 7,50
Leffe 25 cl 5,00 50 cl 9,00
Hoegaarden 25 cl 5,00 50 cl 9,00

BOUTEILLE

Heineken 25 cl 5,00
Corona 33 cl 6,50
Bière brune 33 cl 6,50
Bière 3 Vallées 33 cl 6,50

beers

TAP BEER

Jupiler 25 cl 4,00 50 cl 7,50
Leffe 25 cl 5,00 50 cl 9,00
Hoegaarden 25 cl 5,00 50 cl 9,00

BOTTLE BEER

Heineken 25 cl 5,00
Corona 33 cl 6,50
Brown beer 33 cl 6,50
Bière 3 Vallées 33 cl 6,50

eaux minérales

Vittel ¼ L 3,50 ½ L 5,00 1 L 7,00
San Pellegrino ½ L 5,00 1 L 7,00
Perrier 33 cl 4,50

mineral water

Vittel ¼ L 3,50 ½ L 5,00 1 L 7,00
San Pellegrino ½ L 5,00 1 L 7,00
Perrier 33 cl 4,50

boissons

Jus de fruits ? cl 4,50
Orange, pomme, ananas, abricot, tomate, pamplemousse, fraise
Orange pressée ou citron pressé ? cl 6,00
Limonade 25 cl 3,50 150 cl 10,00
Coca-Cola (normal, zéro) 33 cl 4,50
Orangina 25 cl 4,50
Thé glacé ? cl 4,50
Powerade ? cl 5,50
Cidre Brut ? cl 5,50
Supplément sirop 0,50
Tranche de citron 0,50
Sirop à l'eau du robinet ? cl 3,00

drinks

Juice 4,50
Orange, apple, pineapple, apricot, tomato, grapefruit, strawberry
Squeezed orange or squeezed lemon 6,00
Lemonade 25 cl 3,50 150 cl 10,00
Coca-Cola (normal, zero) 33 cl 4,50
Orangina 25 cl 4,50
Ice tea 4,50
Powerade 5,50
Cidre Brut 5,50
Syrup supplement 0,50
Lemon slice 0,50
Tap water syrup 3,00

boissons chaudes

Café 2,80
Grand café 4,50
Grand café crème 5,00
Cappuccino 5,00
Café Latte 5,00
Irish Coffee 9,00
Chocolat 4,50
Chocolat avec alcool 7,00
Chocolat chantilly 5,50
Thé : Nature, Vert, Vert à la menthe, Au lait ou Citron, Infusion 3,50
Verre de lait 3,00
Grog 7,00
Vin chaud 5,00
Viandox 4,00

warm drinks

Coffee 2,80
Large coffee 4,50
Large cream coffee 5,00
Cappuccino 5,00
Coffee Latte 5,00
Irish Coffee 9,00
Chocolate 4,50
Chocolate with alcohol 7,00
Chantilly chocolate 5,50
Tea: Plain, Green, Mint green, Milk or Lemon, Infusion 3,50
Glass of milk 3,00
Grog 7,00
Mulled wine 5,00
Viandox 4,00

carte des vins

SÉLECTION DU BOUC BLANC

Merlot (rouge, vin de Pays du Gard) 75 cl 19,00

ROUGES DE SAVOIE

Gamay de Savoie 37 cl 14,00 75 cl 22,00
Pinot 37 cl 14,00 75 cl 25,00
Mondeuse Arbin Domaine Perrier 75 cl 30,00
Mondeuse Jongieux Domaine Carrel 75 cl 30,00

BLANCS DE SAVOIE

Abymes 75 cl 19,00
Chignin 75 cl 20,00
Apremont 37 cl 14,00 75 cl 24,00
Roussette Marestel 75 cl 31,00
Chignin-Bergeron 37 cl 18,00 75 cl 35,00

BEAUJOLAIS

Brouilly « Comte de Monspey » 37 cl 15,00 75 cl 28,00
Fleurie 75 cl 30,00
Morgan 75 cl 30,00

BORDEAUX

Côtes-de-Bourg AOC Château de Barbe 75 cl 30,00
Haut-Médoc Victoria II 75 cl 30,00
St-Émilion Lussac Château La Claymore 75 cl 30,00

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône St-Véradème Villages 75 cl 26,00
Côtes du Rhône Villages Dom. de la Renjarde 75 cl 29,00
Vacqueyras 75 cl 31,00
Jean XXII « Lirac Grand Cru » 75 cl 31,00
Crozes-Hermitage 75 cl 40,00

LOIRE

Reuilly Blanc (Sauvignon) 75 cl 29,00

CHAMPAGNES

Prosecco 75 cl 30,00
Crémant de Savoie 75 cl 30,00
Rémi Massin Prestige 75 cl 70,00
Rémi Massin Rosé 75 cl 70,00
Drappier 75 cl 70,00
Ruinart 75 cl 120,00
Ruinart Rosé 75 cl 115,00

VINS ROSÉS

Rosé Île de Beauté Casa Rossa 75 cl 23,00
Rosé de Savoie Pure 50 cl 16,00 75 cl 24,00
« M » de Minuty 50 cl 22,00 75 cl 32,00 1,5 L 62,00
« Elle et Lui » AOP Languedoc 75 cl 33,00 1,5 L 62,00

VERRES DE VIN

Coupe de Champagne 10 cl 11,00
Rouge Bordeaux 14 cl 5,00
Blanc de Savoie 14 cl 5,00
Rosé de Corse 14 cl 6,00
Chignin Bergeron (vin blanc de Savoie) 14 cl 8,00
Côtes du Rhône Vill. D. la Renjarde (vin rouge) 14 cl 8,00

PICHET DE VIN

Rouge, Blanc ou Rosé (Bordeaux) 25 cl 7,00 50 cl 11,00

wines list

SELECTION OF BOUC BLANC

Merlot (red, Pays du Gard) 75 cl 19,00

SAVOY REDS

Savoy Gamay 37 cl 14,00 75 cl 22,00
Pinot 37 cl 14,00 75 cl 25,00
Mondeuse Arbin Domaine Perrier 75 cl 30,00
Mondeuse Jongieux Domaine Carrel 75 cl 30,00

SAVOY WHITES

Abymes 75 cl 19,00
Chignin 75 cl 20,00
Apremont 37 cl 14,00 75 cl 24,00
Roussette Marestel 75 cl 31,00
Chignin-Bergeron 37 cl 18,00 75 cl 35,00

BEAUJOLAIS

Brouilly « Comte de Monspey » 37 cl 15,00 75 cl 28,00
Fleurie 75 cl 30,00
Morgan 75 cl 30,00

BORDEAUX

Côtes-de-Bourg AOC Château de Barbe 75 cl 30,00
Haut-Médoc Victoria II 75 cl 30,00
St-Émilion Lussac Château La Claymore 75 cl 30,00

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône St-Véradème Villages 75 cl 26,00
Côtes du Rhône Villages Dom. de la Renjarde 75 cl 29,00
Vacqueyras 75 cl 31,00
Jean XXII « Lirac Grand Cru » 75 cl 31,00
Crozes-Hermitage 75 cl 40,00

LOIRE

Reuilly Blanc (Sauvignon) 75 cl 29,00

CHAMPAGNES

Prosecco 75 cl 30,00
Crémant de Savoie 75 cl 30,00
Rémi Massin Prestige 75 cl 70,00
Rémi Massin Rosé 75 cl 70,00
Drappier 75 cl 70,00
Ruinart 75 cl 120,00
Ruinart Rosé 75 cl 115,00

VINS ROSÉS

Rosé Île de Beauté Casa Rossa 75 cl 23,00
Rosé de Savoie Pure 50 cl 16,00 75 cl 24,00
« M » de Minuty 50 cl 22,00 75 cl 32,00 1,5 L 62,00
« Elle et Lui » AOP Languedoc 75 cl 33,00 1,5 L 62,00

GLASSES OF WINE

Coupe de Champagne 10 cl 11,00
Rouge Bordeaux 14 cl 5,00
Blanc de Savoie 14 cl 5,00
Rosé de Corse 14 cl 6,00
Chignin Bergeron (vin blanc de Savoie) 14 cl 8,00
Côtes du Rhône Vill. D. la Renjarde (vin rouge) 14 cl 8,00

POTS OF WINE

Rouge, Blanc ou Rosé (Bordeaux) 25 cl 7,00 50 cl 11,00

digestifs

Grolle de Savoie pour une personne 6,00
Rhum, Rhum Blanc, Vodka, Gin, Marc de Savoie, Get27, Tequila 6,50
Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Baileys 7,00
Genépi, Poire, Mirabelle, Framboise, Chartreuse, Armagnac, Cognac, Calvados 8,50

liquors

Grolle de Savoie for one person 6,00
Rhum, White Rhum, Vodka, Gin, Marc de Savoie, Get27, Tequila 6,50
Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Baileys 7,00
Genépi, Poire, Mirabelle, Framboise, Chartreuse, Armagnac, Cognac, Calvados 8,50