

# À PARTAGER

## OU PAS

<b>CAVIAR FRANÇAIS "PERLE NOIRE" 20G, BLINIS</b> <i>French caviar "Perle noire" 20g, blinis</i>	<b>55.00€</b>
<b>TAPENADE D'OLIVES NOIRES GRECQUES</b> <i>Greek black olives tapenade</i>	<b>6.00€</b>
<b>DUO DE HOUMOUS, POIS CHICHES ET BETTERAVES, TOASTS</b> <i>Chick peas and beetroots humus, fine toast</i>	<b>12.00€</b>
<b>SARDINES À L'HUILE D'OLIVE "RAMON PEÑA"</b> <i>Sardines with olive oil "Ramon Peña"</i>	<b>14.00€</b>
<b>BOL DE PARMESAN 18 MOIS D'AFFINAGE, CRÈME BALSAMIQUE</b> <i>Vintage Parmesan cheese and balsamic reduction</i>	<b>10.00€</b>
<b>BOL D'ARTICHAUTS</b> <i>Antipesto artichokes</i>	<b>10.00€</b>
<b>BOL DE GORGONZOLA, NOIX</b> <i>Gorgonzola bowl</i>	<b>12.00€</b>
<b>SAUMON, LE COEUR, EN GRAVLAX ET FUMÉ</b> <i>Salmon three ways : filet heart, gravlax and smoked</i>	<b>25.00€</b>
<b>BURRATA, PESTO DE ROQUETTE</b> <i>Burrata, rocket pesto</i>	<b>22.00€</b>
<b>BURRATA, TRUFFE</b> <i>Burrata, truffle</i>	<b>32.00€</b>
<b>PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, CORNICHONS, PICKLES</b> <i>Homemade pâté in crust, gurbins and pickles</i>	<b>19.00€</b>
<b>FOIE GRAS, CHUTNEY</b> <i>Foie gras and chutney</i>	(60G) <b>20.00€</b> (120G) <b>36.00€</b>
<b>ESCARGOTS DE MAGLAND, LA DOUZAINÉ</b> <i>Snails from Magland, twelve pieces</i>	<b>19.00€</b>

# À PARTAGER

## OU PAS

### SAUCISSON, MAISON PINEAU SEC ET FUMÉ

*Saucisson from Maison Pineau cured and smoked*

9.00€ À 16.00€

### VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE DES ALPES

*Dried local beef meat*

14.00€ À 26.00€

### JAMBON TRUFFÉ

*Truffled ham*

12.00€ À 22.00€

### CLOCHE D'ÉPAULE IBERIQUE BELLOTA

*Iberico Bellota shoulder ham*

16.00€ À 29.00€

### PLANCHE TRUFFÉE

*Jambon à la truffe, saucisson à la truffe, fromages à la truffe*

*Truffled ham, truffled sausage, truffled cheeses*

18.00€ À 34.00€

### PLANCHE DE CHARCUTERIE DES ALPES

*Alpine cured meats platter*

16.00€ À 29.00€

### PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES

*Alpine cured meats and cheese platter*

17.00€ À 32.00€

### PLANCHE GOURMANDE

*Assortiment de charcuterie et fromages alpins, terrine de foie gras mi-cuit, magret fumé, jambon blanc à la truffe*

*Alpine charcuterie and cheeses, Foie Gras mi-cuit, smoked duck breast, truffled ham, walnuts*

30.00€ À 55.00€

### PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

*Alpine cheese platter*

14.00€ À 25.00€

## SOUPES

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AUX FROMAGES DE MONTAGNE

*Onion soup, grilled bread, cheese*

19.00€

### VELOUTÉ DE POTIRON, POIS CHICHES GRILLÉS, PESTO DE ROQUETTE, CHÈVRE FRAIS

*Smooth vegetable soup, chick peas and rocket pesto, goat cheese*

19.00€

# SALADES & PÂTES FRAÎCHES

<b>SALADE VERTE, CROUSTILLANT DE FLOCONS D'AVOINE</b> Green salad, oat crisp	5.00€ - 8.00€
<b>SALADE CÉSAR</b> Caesar salad Salade iceberg, volaille, croûtons, câpres, parmesan, pancetta, sauce César, anchois Green salad, poultry, croutons, capers, parmesan cheese, crunchy bacon, Caesar dressing, anchovies	22.00€
<b>SALADE VEGGY</b> Veggy salad Coeurs d'artichauts, poêlée de pois chiches, betteraves, burrata, fèves Artichoke hearts, pan seared chick peas, beets, burrata, fava beans	22.00€
<b>LASAGNES MAISON, SALADE VERTE</b> Homemade lasagna and green salad	22.00€
<b>TAGLIOLINI À LA SAUCE TOMATE</b> Pasta with tomato sauce	20.00€
<b>TAGLIOLINI AUX VIANDES (BOEUF ET VEAU)</b> Pasta with meats (veal and beef)	22.00€
<b>TAGLIOLINI À LA CARBONARA</b> Pasta with Carbonara sauce	22.00€
<b>TAGLIOLINI À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS DES BOIS</b> Truffled pasta and mushrooms	36.00€

# PINSAS

<b>BOLOGNAISE MAISON, OIGNONS ROUGES, FROMAGE, ROQUETTE</b> Bolognese pinsa with red onions, cheese and rocket	19.00€
<b>VEGGY, LÉGUMES RÔTIS, FETA, POTIMARRON, ROQUETTE</b> Veggy pinsa with roasted vegetables, feta, pumpkin, rocket	19.00€
<b>TRUFFE, CHAMPIGNONS DES BOIS, JAMBON TRUFFÉ, BURRATA</b> Truffle and mushrooms pinsa with truffled ham and burrata	28.00€

# VIANDES & POISSONS

## LE BURGER

Steak Black Angus avec pommes de terre rôties  
(pancetta, raclette, oignon rouge, salade, carottes croquantes, sauce gribiche)  
Black Angus steak with roasted potatoes  
(pancetta, raclette cheese, red onions, salad, crunchy carrots, gribiche sauce)

24.00€

## ESCALOPE MILANAISE FAÇON "OREILLE D'ÉLÉPHANT"

Servi avec pâtes fraîches à la tomate, feuilles de roquette, câpres, anchois  
Breaded veal cutlet served with pasta with tomato sauce, arugula leaves, capers, anchovies

29.00€

## SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES ET VIN JAUNE

Servi avec purée maison et légumes rôtis  
Served with homemade mashed potatoes and roasted vegetables

29.00€

## FILET DE BOEUF

Servi avec purée maison et légumes rôtis  
Beef filet served with homemade mashed potatoes, roasted vegetables

Juste grillé — Just grilled

42.00€

Beurre Maître d'Hôtel — "Maître d'Hôtel" butter

42.00€

Sauce au Poivre — Pepper sauce

45.00€

Sauce aux Morilles — Morels mushrooms sauce

49.00€

Sauce aux Truffes — Truffles sauce

51.00€

## BAVETTE ENVIRON 1KG, À PARTAGER

Servi avec pommes de terres rôties, salade verte, sauce gribiche  
Flank steak (around 1KG) served with roasted potatoes, green salad, gribiche sauce

75.00€

## PAVÉ DE SAUMON, TAGLIOLINI ET LÉGUMES RÔTIS, CHANTILLY GINGEMBRE

Grilled salmon, taglioloni pasta and roasted vegetables, ginger whipped cream

29.00€

## QUENELLE DE BROCHET, SAUCE ÉCREVISSE

Servi avec purée maison et légumes rôtis  
Pike dumpling and crayfish sauce served with homemade mashed potatoes and roasted vegetables

28.00€

# DÉLICIES DE TRUFFES

Tous nos plats sont agrémentés de truffe fraîche française, rapée devant vous.  
All our dishes are enhanced with fresh french grated truffle.

## **BURRATA À LA TRUFFE**

Burrata, huile de truffe, truffe servie sur pain toasté  
Burrata, truffle oil, truffle served on grilled bread

**32.00€**

## **TAGLIOLINI À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS DES BOIS**

Truffled pasta and mushrooms

**36.00€**

## **COQUILLETES FAÇON "RISOTTO" À LA TRUFFE**

Servies avec tranche de jambon blanc à la truffe  
"Risotto" style pasta with truffles, slice of truffled ham

**39.00€**

## **FILET DE BOEUF, SAUCE À LA TRUFFE**

Servi avec purée maison et légumes rôtis  
Beef filet served with homemade mashed potatoes, roasted vegetables

**51.00€**

## **LA REBLOCHONNADE À LA TRUFFE NOIRE ET À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE**

Servie avec salade verte, pommes de terre, charcuterie  
Reblochon cheese with black truffle and white truffle oil served with green salad, potates, charcuterie

**70.00€**

# SPÉCIALITÉS

## **LA REBLOCH' (POUR 2 PERSONNES ENVIRON)**

Servie avec salade verte, pommes de terre, charcuterie  
Reblochon cheese served with green salad, potates, charcuterie

**PRIX PAR REBLOCH'**

### **AUX LARDONS ET OIGNONS**

With bacon and onions

**49.00€**

### **AUX MORILLES, ÉCHALOTES ET VIN JAUNE**

With morels, shallots and "vin jaune"

**60.00€**

### **À LA TRUFFE NOIRE ET À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE**

With black truffles and white truffle oil

**70.00€**

# MENU ENFANT

15.00€

---

## MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS — CHILDREN'S MENU (UP TO 10 YEARS OLD)

### LASAGNES À LA BOLOGNAISE

*Bolognese lasagna*

OU/OR

### PÂTES FRAÎCHES À LA CARBONARA OU BOLOGNAISE OU SAUCE TOMATE

*Fresh pasta with carbonara or bolognese sauce*

OU/OR

### STEAK HACHÉ SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT ET PÂTES FRAÎCHES OU PURÉE MAISON

*Beef patty with vegetables of the day and fresh pasta or mashed potatoes*

OU/OR

### SAUMON SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT ET PÂTES FRAÎCHES OU PURÉE MAISON

*Salmon with vegetables of the day and fresh pasta or mashed potatoes*

---

### GLACE

*Ice cream*

OU/OR

### CRÊPE SUCRE OU NUTELLA

*Sugar or Nutella crepe*

OU/OR

### FROMAGE BLANC AU SUCRE OU COULIS DE FRUITS ROUGES

*Cottage cheese with sugar or red berries coulis*

OU/OR

### ROSE DES SABLES "MES PETITES FOURCHETTES"

*Chocolate sand rose from "mes petites fourchettes"*



# DESSERTS

## MAISON

### FROMAGE BLANC BATTU

Coulis de fruits rouges, sucre, caramel au beurre salé ou crème de marron  
Cottage cheese with red fruits coulis, sugar, salted butter caramel or chestnut cream

7.50€

### TIRAMISU CAFÉ

Coffee tiramisu

10.00€

### BROWNIE AUX NOISETTES DU PIÉMONT, GLACE VANILLE

Brownie with Piemont hazelnuts, vanilla ice cream

10.00€

### ANANAS VICTORIA, SORBET PASSION, SUCRE DE BOULEAU

Victoria Pineapple, passion fruit sorbet, birch wood sugar

11.00€

### BABA AU RHUM "8 ANS D'ÂGE" CHANTILLY MAISON, MYRTILLES

"8 years old" rum baba, homemade whipped cream, blueberries

12.00€

### COOKIE MOELLEUX À PARTAGER ET GLACE VANILLE 15 MIN D'ATTENTE

Soft cookie to share with vanilla ice cream 15 min wait

16.00€

# GLACES

### GLACES ARTISANALES "RENZO ARTISAN GLACIER" DE SAVOIE

Vanille, café, chocolat, pistache, noisette, caramel beurre salé, fraise, citron, framboise, poire, passion, marron, cacahuète, myrtille — Local icecream : Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, nuts, salted butter caramel, strawberry, lemon, raspberry, pear, passion, chestnut, peanut, blueberry

1, 2 ou 3 boules — 1, 2 or 3 scoops

4.00€ . 6.00€ . 8.00€

Supplément chantilly, chocolat, caramel beurre salé  
Whipped cream, chocolate sauce, salted caramel sauce

2.00€

### COUPE DAME BLANCHE

Boules vanille, sauce chocolat, chantilly — Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

11.00€

### COUPE CARAMEL

Boules vanille et caramel, sauce caramel au beurre salé, chantilly  
Caramel and vanilla ice cream, salted caramel sauce, whipped cream

11.00€

### COUPE MONT BLANC

Boules vanille et marron, crème de marrons, meringue, chantilly  
Vanilla and chestnut ice creams, chestnut cream, meringue, whipped cream

11.00€

### COUPE GIANDUJA Boules noisette, vanille, sauce gianduja, noisettes caramélisées

Hazelnut scoops, vanilla, gianduja sauce, caramelized hazelnuts

11.00€

### COUPES ALCOOLISÉES Alcohol scoop ice cream

WILLIAMINE : Boules poire, poire william — Pear scoops, pear schnapps

COLONEL : Boules citron, vodka — Lemon scoops, vodka

BAILEY'S : Boules café, vanille, Bailey's — Coffee scoops, vanilla, Bailey's

14.00€

# NOS GOURMANDISES

## PÂTISSERIES MAISON

**COOKIE**

**3.50€**

**CAKE**

**6.00€**

# NOS CRÊPES

## DE 12H00 À 18H00

**SUCRE** *Sugar*

**4.50€**

**BEURRE ET SUCRE**

*Beurre salé — Salted butter and sugar*

**5.00€**

**CITRON (jus frais) ET SUCRE** *Fresh lemon juice and sugar*

**5.00€**

**BEURRE, CASSONADE ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE** *Brown sugar, butter, salt "fleur de sel"*

**6.00€**

**LA CRÊPE D'ADÈLE**

*Vergeoise, beurre salé, petite touche de rhum — "Adèle Crepe" with vergeoise and salted butter, a drop of rhum*

**6.00€**

**NUTELLA OU CHOCOLAT MAISON** *Homemade chocolate or nutella*

**6.00€**

**CONFITURE MAISON FRAMBOISE OU MYRTILLE**

*Homemade jam: raspberry, blueberry*

**6.00€**

**COPEAUX DE CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE**

**6.50€**

**GIANDUJA** *Pâte de noisettes et chocolat au lait — Hazelnuts and milk chocolate paste*

**6.00€**

**CRÊPE D'HENRY** *Chocolat maison, noix — Homemade chocolate, nuts*

**6.00€**

**MIEL DE SAVOIE OU SIROP D'ÉRABLE BIO** *Local honey or organic maple syrup*

**6.00€**

**CRÈME DE MARRONS** *Chestnut cream*

**6.00€**

**CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON** *Homemade salted caramel sauce*

**6.00€**

**FLAMBÉE AU GRAND MARNIER** *Grand Marnier alcohol "flambée"*

**7.50€**

+ **SUPP. CHANTILLY** OU **CARAMEL BEURRE SALÉ** *Extra whipped cream or salted butter caramel*

**2.00€**

+ **SUPP. BOULE DE GLACE VANILLE** *Extra vanilla ice cream*

**2.00€**

+ **SUPP. SAUCE CHOCOLAT** *Extra chocolate sauce*

**2.00€**



# BACCHUS

BY CRYCHAR

Céline et Grégory tiennent à mettre à l'honneur les producteurs et fournisseurs qui les accompagnent. Leur savoir-faire et leur passion contribuent à faire du Bacchus une table reconnue.

---

## SALAISONS

- Maison Masse, Lyon
- Salaisons Savoie, Perrignier
- Maison Pineau, Magland

## CORNICHONS

- Maison Marc, dernier producteur 100% français, Chemilly-sur-Yonne

## NOIX

- Maison Maurice Cheneval, producteur AOC Vercors

## PRIMEURS

- Léman primeurs, Anthy sur Léman

## PRODUITS DE LA MER

- Du Lac à L'Océan, famille Plecquery, Lugrin

## VIANDES

- Les Viandes de Drailles, Cassagnes Bégonhès
- AltiViande, Morzine
- Maison Masse, Lyon
- JA Gastronomie, Saint-Barthélémy d'Anjou

## FROMAGES

- Fromagerie Boujon, Maître Fromager et Artisan Affineur, Thonon-les-Bains

## GLACES

- Renzo, Artisan Glacier de Savoie, Viviers-du-Lac

## BOULANGERIE

- La Bonbonnière, Morzine

# BACCHUS

BY CRYCHAR

## **SERVICE MIDI | LUNCH SERVICE**

12h00 - 14h30 (semaine)

12h00 - 15h00 (week-ends)

(heures des premières et dernières prises de commande)

*(times of first and last orders)*

## **JOURNÉE | ALL DAY**

bar à vins, thés, chocolat, gourmandises

*Wine, tea, chocolate and delicacies*

## **PAS DE RESTAURATION LE MARDI HORS VACANCES SCOLAIRES**

NO SERVICE ON TUESDAY NIGHTS OUTSIDE  
SCHOOL HOLIDAYS

---

