

BRASSERIE ICE MOUNTAIN

Restaurant

Spécialités

LA RACLETTE

Min 2 pers.

La véritable raclette de Savoie IGP, à partager à partir de deux personnes. Accompagnée de charcuteries artisanales telles que jambon blanc, jambon de Savoie, bresaola, pavé d'Aoste aux poivres, et rosette de Lyon. Le tout est servi avec des pommes de terre fondantes et une salade fraîche de crudités.

Traditionnelle

Fromage IGP, charcuterie, salade de crudités, pommes de terre fondantes

27,50 PP

Suppléments: Salade **4,00** Charcuterie **9,00**

LA FONDUE

Min 2 pers.

Nos fondues sont une symphonie fromagère, un mélange harmonieux de Gruyère Suisse AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP. Ces fromages d'exception sont fondus ensemble dans du vin blanc, subtilement relevés d'ail, de muscade et d'une pointe de Kirsch pour une expérience fondue inoubliable.

Suisse

Gruyère Suisse AOP et Vacherin Fribourgeois AOP avec crudités

29,50 PP

Everest

Gruyère Suisse AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, lardons, champignons avec crudités

30,50 PP

LES TARTIFLETTES

Savourez une tartiflette généreuse à base de pommes de terre fondantes, d'oignons doux et de crème onctueuse. Choisissez entre la version traditionnelle aux lardons et Reblochon, ou la version végétarienne "La Pela" aux champignons et emmental, le tout gratiné.

Tradition

Pomme de terre, lardons, Reblochon, crème, oignons, vin blanc, crudités

18,90

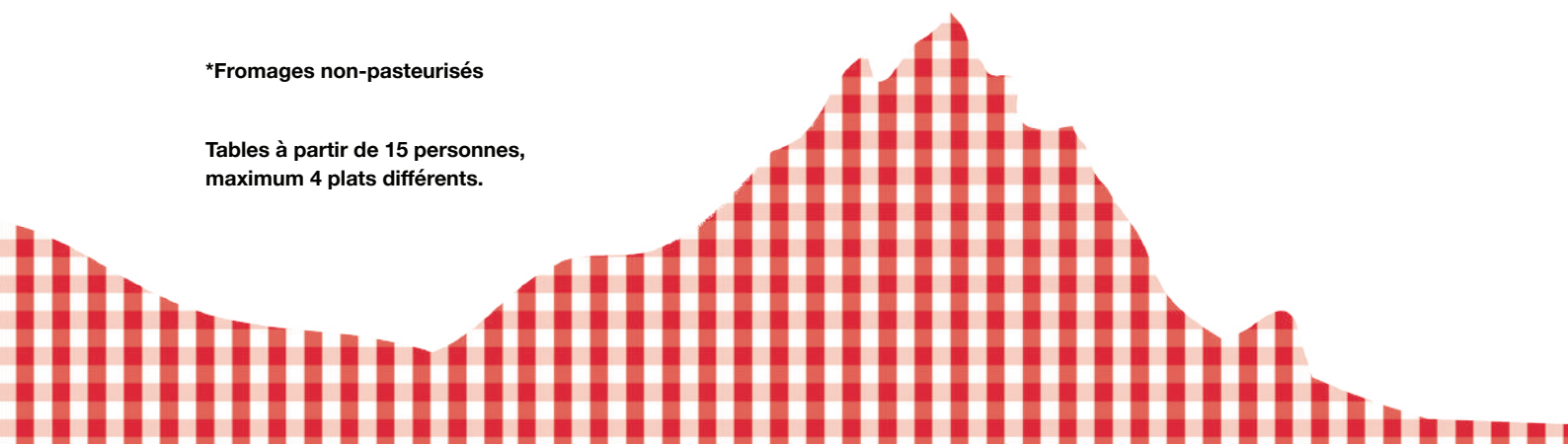
Pela (végétarienne)

Pomme de terre, champignons, Reblochon, oignons, crème fraîche, crudités

18,90

*Fromages non-pasteurisés

Tables à partir de 15 personnes,
maximum 4 plats différents.



LA CROZIFLETTE

Une classique des pistes de Haute-Savoie. Les crozets, ces petites pâtes carrées typiques, mariées aux lardons fumés et nappés d'un reblochon fondant. Le tout gratiné à la perfection avec du Beaufort AOC.

Croziflette

Crozets (pâtes), lardons, crème, fromage Beaufort, vin blanc

18,90

LA PIERRADE

Un assortiment généreux de viandes à cuire soi-même sur une pierre volcanique chauffée à 400 degrés. Savourez la tendreté du bœuf, la douceur du poulet, la saveur du porc et le piquant des merguez, accompagnés de sauces froides, de véritables frites belges croustillantes et d'une salade croquante.

Bœuf

24,50

Fillet de poulet

21,90

Mix de 4 viandes

Boeuf, poulet, porc, merguez

26,00

LES GRILLADES

Côte à l'os (2 personnes)

69,90

Notre côte à l'os, d'origine irlandaise et découpée sur place, est un délice pour deux personnes. Avec environ 1,200g de pur plaisir, ce plat est une célébration de la viande parfaitement cuite, prête à fondre en bouche. Les grillades sont accompagnés avec des frites croustillantes et d'une salade fraîche croquante.

Suppléments

Sauces: Béarnaise / Champignons / Poivre / Roquefort / Beurre à l'ail **3,00**

Portion de frites ou croquettes supplémentaire 4,50

*Nos frites sont cuites dans de la graisse de bœuf.



Plat principaux

LES GRILLADES

Nos viandes sont grillées à la perfection et assaisonnées avec soin pour révéler toute leur tendreté et leur goût, accompagnées avec de véritables frites belges croustillantes et une salade fraîche croquante.

Steak Pavé de Bœuf de 220g **24,50**

Petites côtes de porc **23,50**

Suppléments

Sauces: Béarnaise / Champignons / Poivre / Roquefort / Beurre à l'ail **3,00**

Portion de frites **4,50**

LES BURGERS

Nos burgers fondant dans un pain brioché artisanal de la "Boulangerie Au Pain de Campagne (depuis 1973)" légèrement doré sont parfaitement accompagnés de fromage à Raclette AOP, de salade croquante, de tomates juteuses, d'oignon rouge et d'une sauce crémeuse à l'oignon pour une explosion de saveurs. Ils sont accompagnés de véritables frites belges croustillantes.

Ice Burger Spécialité
Savoureux steak haché bœuf grillé de 180g (100% bœuf), Pain artisanal brioché, Tomates, Oignon rouge, Fromage Raclette AOP, Salade, Frites **23,50**

Chicken Burger Spécialité
Un demi-filet de poulet grillé, Pain artisanal brioché, Tomates, Oignon rouge, Fromage Raclette AOP, Salade, Frites **22,50**

Burger Végétarien
Burger de légumes, Pain artisanal brioché, Tomates, Oignon rouge, Fromage Raclette AOP, Salade, Frites **20,50**

Fish Burger
Poisson pané, Pain artisanal brioché, Tomates, Oignon rouge, Fromage Raclette AOP, Salade, Frites **20,50**

*Nos frites sont cuites dans de la graisse de bœuf.



LES CLASSIQUES

Les classiques sont toujours accompagnés d'une salade fraîche, de crudités et de véritables frites belges croustillantes.

Américain maison	17,50
Carbonnade flamande maison Recette traditionnelle à la Rodenbach	18,90
Vol-au-vent maison	18,90
Croquettes de fromage artisanales (2 pièces)	14,90

LES PATES

Toutes nos pâtes sont servies avec des sauces faites maisons.

Spaghetti carbonara Lardons, fromage	16,50
Spaghetti bolognaise Sauce bolognaise à la viande de porc & de bœuf	16,50
Spaghetti végétarienne Sauce tomate & légumes	16,50

Suppléments: Portion de fromage râpé **3,10**

LES SALADES

Nos salades fraîches sont agrémentées de vinaigrette réalisée par nos Chefs.

Maya Crudités, poulet, oignons, fines herbes	20,50
Chèvre chaud Chèvre chaud sur toast, miel, tomates, pommes, noix	20,50
Salade chicken Salade, tenders de poulet, tomates cerises, oignon frits, œuf, croûtons	20,50
Montagnarde Tomates, jambon de montagne, fromage tomme de Savoie, pomme de terre froides, lardons fumés froid, noix	20,50

*Nos frites sont cuites dans de la graisse de bœuf.



Menu Enfant Max. 12 ans

PLATS PRINCIPAUX

Nos plats principaux sont accompagnés de véritables frites belges croustillantes et de crudités

Yeti Burger	12,00
Fricadelles (2 pièces)	12,00
Nuggets de poulet (5 pièces)	12,00
Vol-au-vent	12,00
Carbonades	12,00
Petites côtes de porc pour enfants (hors Menu Yeti)	17,50

PATES

Toutes nos pâtes sont servies avec des sauces faites maison par nos chefs.

Spaghetti carbonara Lardons, fromage	12,00
Spaghetti bolognaise Sauce bolognaise à la viande de porc & de bœuf, fromage	12,00
Spaghetti végétarien Sauce tomate et légumes, fromage	12,00

DESSERT

Glace enfant avec chantilly 2 boules de glace: Vanille / Chocolat / Fraise / Pistache	5,30
Mousse au chocolat	5,30

MENU YETI 17,00

**Plat principal
boisson soft
dessert**
(hors Petites Côtes)

*Nos frites sont cuites dans de la graisse de bœuf.



Snacks

Seulement en semaine de 12h à 18h30
et le week-end uniquement de 14h à 18h30.

Nos snacks sont accompagnés de crudités.

SANDWICHES

Jambon	6,90
Fromage	6,90
Jambon & fromage	7,50
Filet américain	7,50

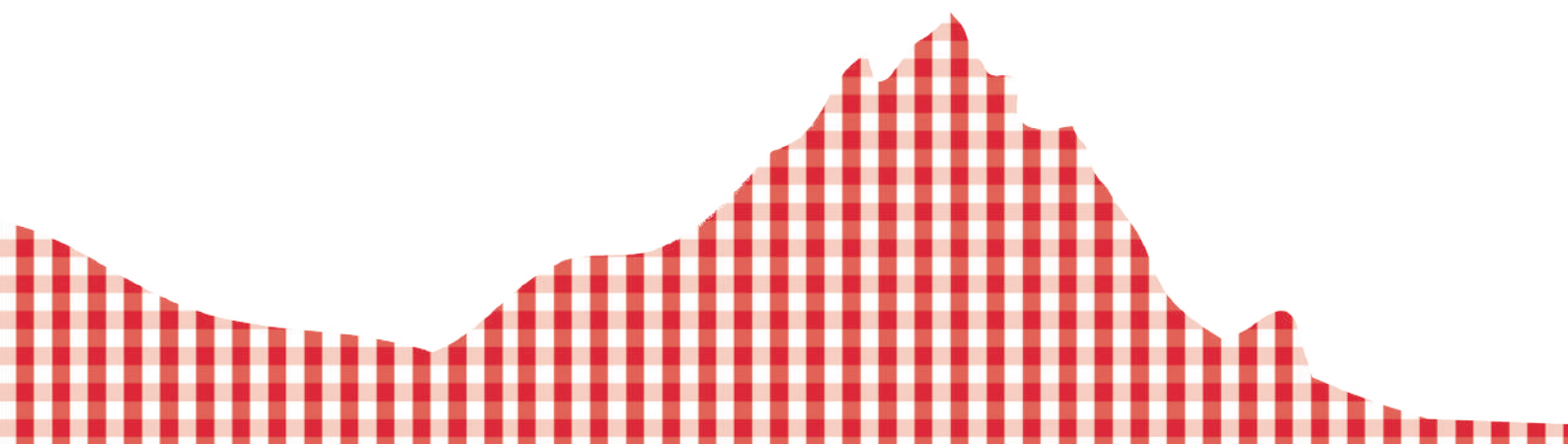
CROQUES

Monsieur	8,90
Madame	9,50
Bolognaise	10,90
Raclette	10,90

Toujours disponible

ASSIETTES APÉRITIVES

Fromage	6,30
Saucisson sur planche	9,00
Mixte fromage & rosette & chorizo	7,90
Planche Savoyarde	21,30



Desserts

GLACES

Dame Blanche Vanille / chocolat chaud maison / chantilly	8,50
Dame Noire Chocolat / chocolat chaud maison / chantilly	8,50
Dame Verte Pistache / chocolat chaud maison / chantilly	8,50
Banana Split Vanille / stracciatella / banane / chocolat chaud maison / chantilly	9,50
Coupe Brésilienne Vanille / praliné / caramel / noisettes / chantilly	9,50
Café Liégeois Moka / vanille / café chaud / chantilly	7,50
Coupe Fidji Fruits frais / vanille / coulis de fraise / chantilly	9,50
Coupe Macao Vanille / chocolat / chocolat chaud maison / chantilly / meringue	9,50
Coupe Spéculoos Vanille / spéculoos / caramel / croquant de spéculoos / chantilly	9,50
Coupe Désir 3 boules au choix avec chantilly Goûts: Vanille / chocolat / praliné / moka / stracciatella / fraise / pistache / spéculoos	9,50

SORBETS

Coupe 2 boules 5,00

Coupe 2 boules + alcool 6,90

Goûts: Citron / passion / pomme verte / poire

Alcool: Vodka / Calvados / Eau de vie poire

Café - thé gourmand 8,50

Milkshake 5,50

Goûts: Vanille / chocolat / praliné / moka
stracciatella / fraise / pistache / spéculoos / banane

DOUCEURS

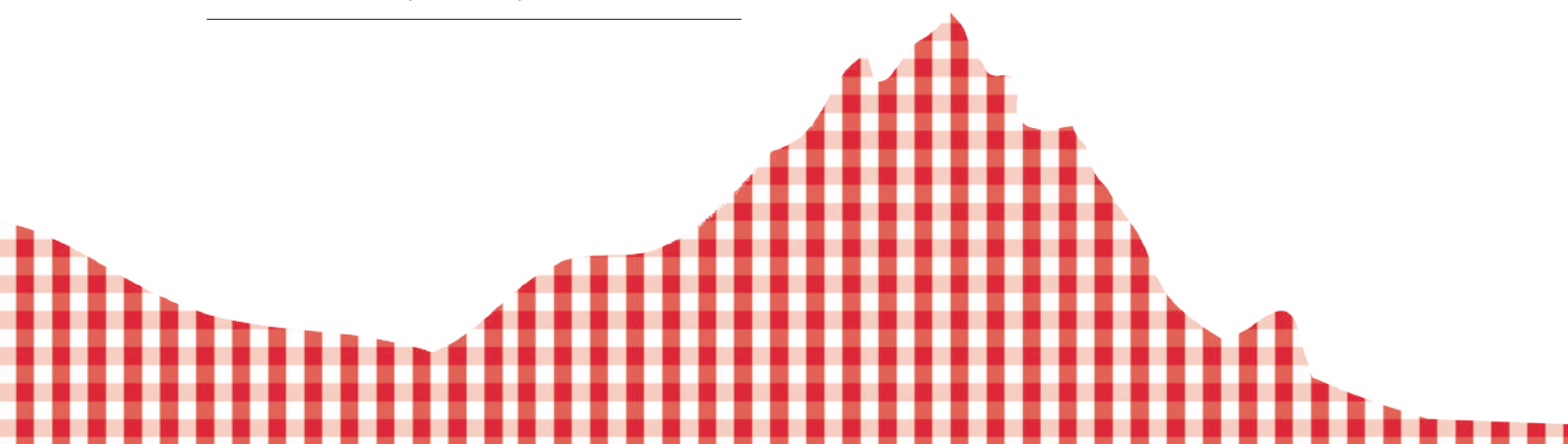
Mousse chocolat 7,50

Crème brûlée 6,50

Profiteroles 9,50

Moelleux chocolat 9,50

Tarte aux Myrtilles 8,50



Carte des boissons

Boissons rafraîchissantes

Almdudler 35cl	4,90
Coca cola (zero,light)	3,20
Fanta orange	3,20
Sprite	3,20
Cécémel	3,20
Fristi	3,20
Fuzetea (Pétillant)	3,20
Fuzetea peach	3,20
Red Bull	4,40
Red Bull zero	4,40
Red Bull Myrtille	4,40
Red Bull Cactus	4,40
Red Bull Poire Cannelle	4,40
Royal bliss Tonic water	3,40
Royal bliss Bitter lemon	3,40
Royal bliss Agrumes & Ylang Ylang	3,40
Royal bliss Pink Aromatic Berry	3,40
Cidre 4,5° 20cl	3,20

Eaux (Pétillante ou plate)

Chaudfontaine - 25cl	3,20
Chaudfontaine - 50cl	5,30
Chaudfontaine - 1l	7,50
Supplément grenadine ou menthe	1,30

Jus de fruits

Jus d'orange pressé	6,60
Jus de citron pressé	6,60
Melon mix	3,30
Ananas	3,30
Pomme	3,30
Orange	3,30
Tomate	3,30

Cafés

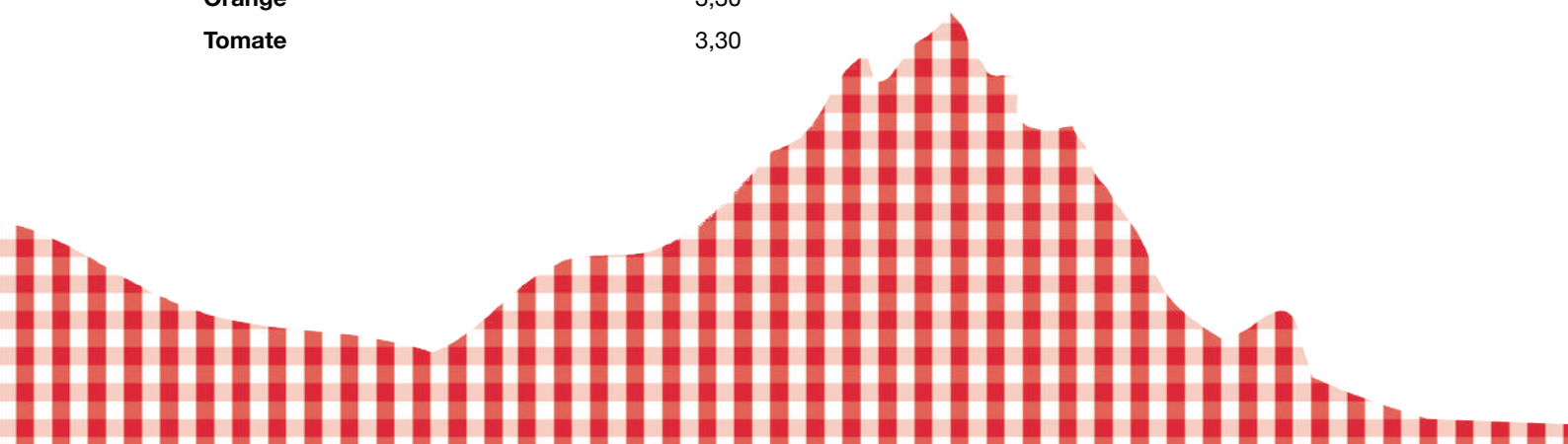
Espresso	3,00
Café	3,10
Capuccino	3,80
Décaféiné	3,10
Café Viennois	3,80
Latte macchiato	3,80
Latte macchiato Caramel	4,20
Latte macchiato Speculoos	4,20
Latte macchiato Noisette	4,20

Thés

Nature	3,00
Citron	3,10
Lait	3,10
Eglantier	3,10
Fruit de bois	3,10
Thé vert	3,10
Tilleul (Infusions)	3,10
Menthe (Infusions)	3,10
Camomille (Infusions)	3,10

Boissons chaudes

Chocolat chaud	3,20
Chocolat liégeois	3,80
Lait chaud	3,10
Royco Tomate	3,20
Royco Potiron	3,20
Royco Poulet	3,20



Bières à la pression

Jupiler 25cl - 5,2°	3,30
Jupiler 50cl - 5,2°	5,90
Leffe blonde 25c - 6.6°	4,60
Baptiste 25cl - 7,7°	4,60
Baptiste 50cl - 7,7°	8,50
Paix-dieu 25cl - 10°	5,30
Paix-dieu 50cl - 10°	10,10
Karmeliet 33cl - 8.4°	5,30
Karmeliet 50cl - 8.4°	10,10

Bières blanches

Hoegaarden 25cl - 4,9°	3,70
------------------------	------

Bières ambrées

Bush 33cl - 12°	5,40
-----------------	------

Bières trappistes brunes

Chimay bleue 33cl - 9°	5,40
Chimay rouge 33cl - 7°	4,80
Rochefort 10 - 33cl - 11,3°	7,10

Bières trappistes blondes

Orval 33cl - 6,2°	5,40
Westmalle Triple 33cl - 9,5°	5,40

Bières blondes

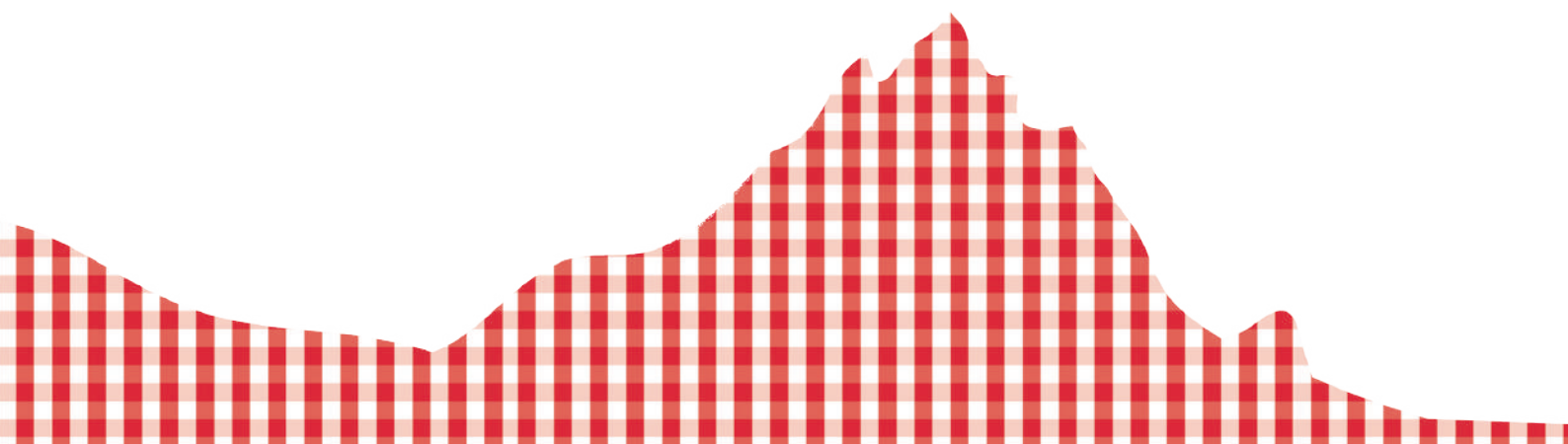
Martha 33cl - 8°	4,90
Filou 33cl - 8,5°	4,90
Tripel Le fort 33cl - 8,8°	4,90
Brigand 33cl - 9°	5,30
Omer 33cl - 8°	4,90
Délirium Tremens 33cl - 8,5°	5,30
Duvel 33cl - 8,5°	5,30
Duvel Tripel Hop 33cl - 9,5°	5,30
Kasteelbier 33cl - 11°	5,30
St. Idesbald 33cl - 9°	4,90
Carlsberg 25cl - 5°	4,90
La Chouffe 33cl - 8°	4,90
La Guillotine 33cl - 8,5°	4,90
Desperados 33cl - 5,9°	5,30
Jupiler 25cl - 0,0°	3,60

Bières fruitées

Kriek Extra 25cl - 4,1°	4,40
Kriek Max 25cl - 3,5°	4,40
Kasteelbier Rouge 33cl - 8°	5,40
Pécheresse 25cl - 1,1°	4,40
Liefmans fruitesse - 3,8° 25cl	4,40
Liefmans fruitesse - 0,0° 25cl	4,60

Bières brunes

Kasteelbier 33cl - 11°	5,30
Leffe 33cl - 6,5°	4,60
St. Bernardus 33cl - 10°	5,40
Rodenbach 25cl - 5,2°	3,80



Digestifs

Amaretto	7,40
Calvados	7,40
Cognac Otard	7,40
Cointreau	7,40
Grand Marnier	7,40
Limoncello	7,40
Génépi	7,40
Eau de vie poire	8,70
La Chartreuse verte	8,70

Alcools

Baileys	7,40
Batida de coco	7,10
Gin Bombay Sapphire	7,10
Get 27	7,10
Malibu	7,10
Passoa	7,10
Pisang	7,10
Rhum blanc Bacardi	7,10
Rhum brun Bacardi	7,10
Safari	7,10
Vodka Poliakoff	7,10
Vodka red Poliakoff	7,10
Bacardi 4 ans	7,10
Suppl. Coca-cola, jus d'orange...	2,40

Whiskys

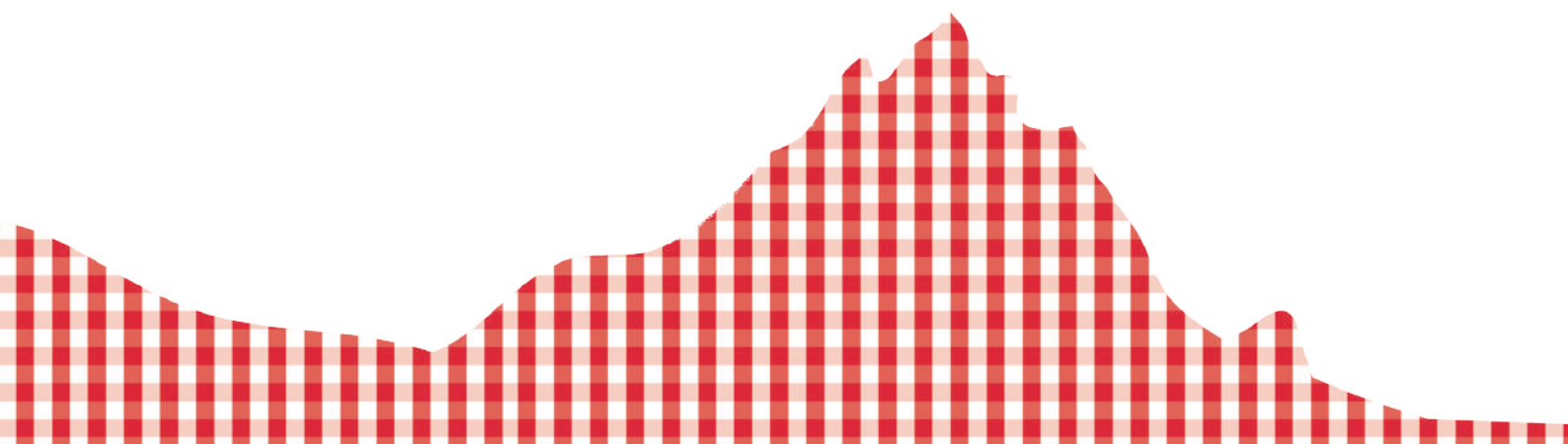
Jameson	8,20
Jack Daniel's	9,30
Jack Daniel's honey	9,30
Glenfiddich 12 years	9,30
William Lawson's	7,10
Suppl. Coca-cola, ...	2,40

Aperitifs

Apéritif maison	6,60
Campari	6,60
Kir	6,60
Kir Royal (prune, pêche, cassis)	12,00
Martini Bianco / Rosso / Rosato	5,40
Picon vin blanc	6,50
Picon bière	6,50
Pineau des Charentes	5,90
Porto Offley blanc	5,40
Porto Offley rouge	5,40
Ricard	5,40
Apérol Spritz	9,50
Cava	7,00
Coupe de Champagne	11,70

Produits de Savoie

Grog	7,50
Rhum blanc ou brun, citron & sucre	
Vin Chaud (Glühwein)	5,30
Green Chaud	8,60
La Chartreuse verte, chocolat chaud	
La Grolle (Pour 4 Personnes)	25,00
Mélange de café et d'alcools de Savoie, ce digestif est servi dans une "Grolle"	
Jägermeister	
Le ski (7 shooters)	24,40
Shooter	4,90



Cocktails chauds

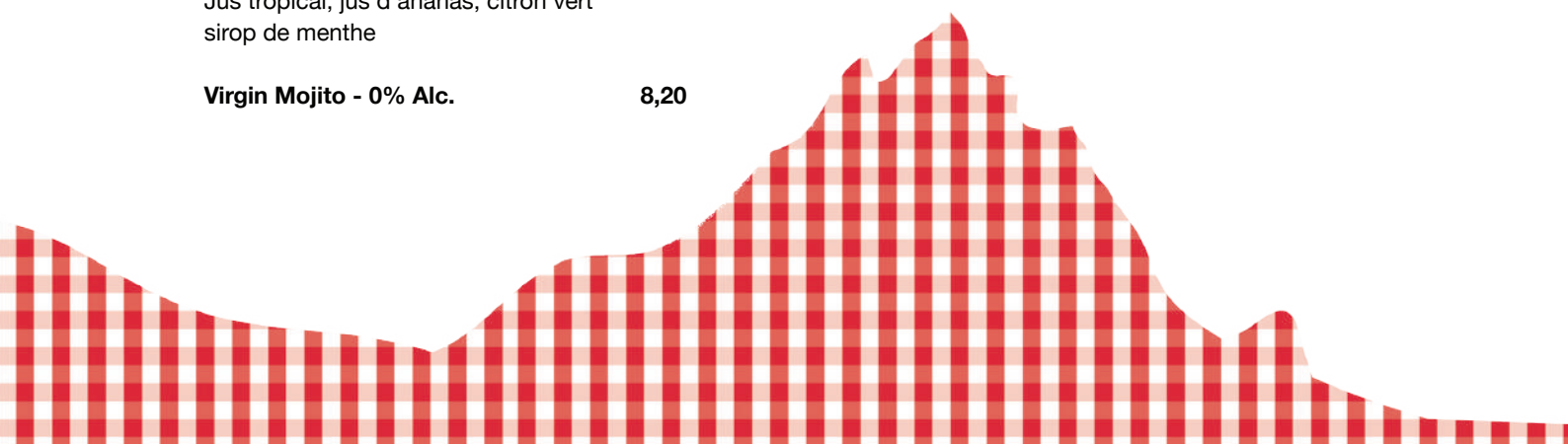
Irish Coffee Whisky (William Lawson's)	9,50
French Coffee Cognac, Otard	9,50
Italian Coffee Amaretto, Disaronno	9,50
Normandy Coffee Calvados, Coquerel	9,50
Marnissimo Coffee Grand Marnier	9,50
Bellissimo Coffee Baileys	9,50
Jamaican Coffee Café, Rhum	9,50
Rhumba Caliente Cécémel chaud, Rhum	9,30
Amour Intense Cécémel chaud, Cointreau	9,30
Passione Italiano Cécémel chaud, Amaretto	9,30
Coco Cabana Cécémel chaud, Batida de coco	9,30
Irish Kisses Cécémel chaud, Baileys	9,30

Mocktails

Virgin Colada - 0% Alc. Jus d'ananas, sirop de coco crème liquide	8,20
Fruit Punch - 0% Alc. Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, grenadine	8,20
Splendide Beauté - 0% Alc. Jus tropical, jus d'ananas, citron vert sirop de menthe	8,20
Virgin Mojito - 0% Alc.	8,20

Cocktails

Americano Martini blanc, Martini rouge, Campari, Gin	10,00
Cuba Libre Rhum blanc, citron vert, coca-cola	10,00
Caïpirinha Cachaca, citron vert, sucre	10,00
Long Island Ice Tea Vodka, gin, rhum blanc, Cointreau tequila, jus de citron, coca-cola	12,00
Blue Lagoon Vodka, Curaçao, jus de citron	10,00
Gin Fizz Gin, jus de citron, crème liquide sucre de canne	10,00
Dr Green Gin, Malibu, jus d'orange, curaçao	10,00
Piña Colada Malibu, Batida, jus d'ananas	10,00
Amaretto Sour Amaretto, jus de citron, sucre de canne	10,00
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	10,00
Margarita Tequila, Cointreau, citron vert	10,00
Jäger Bomb Jägermeister, Red Bull	10,00
Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, Sprite	10,00



Cartes des vins

Au Verre Bouteille

Vins rouges

Château Fontarèche 'Tradition' Corbières, France	5,60	30,00
Pinot Noir 'Enfant Rebelle' Antoine de la Farge, Loire, France	6,80	29,00
Gamay 'Les Moraines' Savoie, France		28,00
Mondeuse 'Les Moraines' Savoie, France		30,00
Côte du Rhône Réserve, Famille Perrin, Rhône, France		30,00
Lalande du Pomerol, Château de la Commanderie, Bordeaux, France		39,00
Sette Vigne, Orion Wines, Pouilles, Italie		29,00
Pinot Noir <<Weingut Adank>>, Graubünden, Suisse		55,00
Syrah Crème - La Crotta di Vegneron, Val d'Aoste, Italie		43,00

Vins blancs

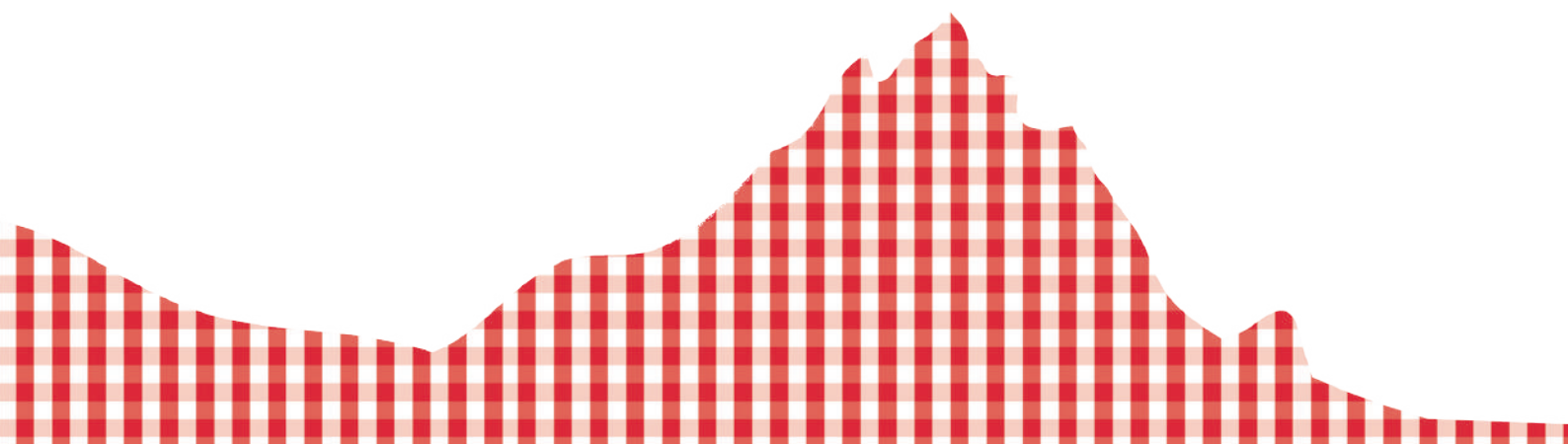
Abymes domaine Ravier, Savoie, France	5,60	28,00
Pinot Grigio Castello della Rosa, Dolomites, Italie	5,60	32,00
Pinot Blanc, Léon Beyer, Alsace, France		36,00
Apremont <<Les Moraines>>, Savoie, France		30,00
Roussette de Savoie <<Les Moraines>> Savoie, France		32,00
Petite Arvine - La Crotta di Vegneron - Val d'Aoste, Italie		39,00
Chablais Vieilles Vignes, Cyril Testut, Bourgogne, France		46,00
Vin Doux 'Cambos' Côtes de Gascogne, France	6,70	29,00

Vins rosés

Gris Gris, Château de Corneilla, France	5,60	28,00
Tavel "Roc Épiné", Rhône, France		35,00

Les bulles

Cava Reserva, Pere Ventura, Espagne	7,00	35,00
Champagne Laurenti, Brut	11,70	57,00
Champagne Piper Heidsieck Brut		71,00
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin Brut		87,00
Champagne Piper Heidsieck Rosé Sauvage		87,00



Bière du mois

Martha Sexy Blond



Une bière blonde forte de haute fermentation et refermentée en bouteille qui contient des ingrédients soigneusement sélectionnés, tels que de l'orge maltée de grande qualité et trois types de houblon aromatique Belge. Une bière jaune paille avec des notes de blanc, de fruits secs et de clou de girofle, bière au goût plein, à l'arôme raffiné et à l'amertume subtile. De quoi porter un toast d'amour à Martha !

Volume d'alcool: 8%

Goût amertume: 30 EBU

Couleur: 7 EBC

Température de coulée: 6° - 8°

Labels d'origine et de qualité



AOP

Appellation d'Origine Protégée est un emblème utilisé pour identifier en langue française des produits dont l'origine et la fabrication sont strictement définies par une région précise, en l'occurrence un produit suisse.



IGP

Indication Géographique Protégée est un autre signe de qualité attribué par l'Union Européenne. Il désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique. Cela se réfère ici à un produit français.

Heures d'ouverture

	Restaurant		Tearoom
Lundi	12.00 -14.00	19.00 - 22.30	14.00 - 18.30
Mardi	12.00 -14.00	19.00 - 22.30	14.00 - 18.30
Mercredi	12.00 -14.00	19.00 - 22.30	14.00 - 18.30
Jeudi	12.00 -14.00	19.00 - 22.30	14.00 - 18.30
Vendredi	12.00 -14.00	19.00 - 23.00	14.00 - 18.30
Samedi	12.00 -14.00	19.00 - 23.00	14.00 - 18.30
Dimanche	12.00 -14.30	19.00 - 22.30	14.00 - 18.30

