



Kitzbühel

BAR • RESTAURANT • BOWLING

COCKTAILS

Pina Colada	8,50€
Tequila Sunrise	8,50€
Gin Fizz	8,50€
Ti' Punch	6,00€
Bloody Mary	8,50€
Vodka Martini	8,50€
Martini – Gin	8,50€
Manhattan	9,00€
Margarita	9,00€
Black Russian	8,50€
White Russian	8,50€
Sex On The Beach	9,00€
Planteur	8,50€
Cuba Libre	7,50€
Long Island	10,00€
Americano Maison	10,00€
Mojito	9,00€

APÉRITIFS

Kir au vin de Savoie	3,20€
Kir Royal	8,50€
Kir Pétillant	6,00€
Ricard ou Pastis	2,70€
Martini Blanc, Martini Rouge	3,20€
Porto, Suze, Muscat	3,20€
Coupette Champagne	6,00€
Coupe Champagne	8,50€

ALCOOLS

Gin, Vodka, Tequila, Malibu, Bailey's, Whisky, Rhum, Get 27Entier (4cl)	6,00€
Glenfiddich	8,50€
Jameson	8,50€
Jack Daniel's	7,50€
Chivas	8,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Chantaco	7,90€
jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine	
Coca cabana	7,90€
jus de pamplemousse, coca cola, sirop de fraise	
Caraïbes	7,90€
jus de mangue, jus de banane, sirop de casis	
Bahïa	7,90€
jus de pêche, jus de fruit de la passion, sirop de fraise	
Virgin Mojito	7,90€
Menthe, citron vert, sucre de canne, perrier	

BIÈRES PRESSION

Kronenbourg	25cl 2,90€	50cl 5,60€
1664	25cl 3,20€	50cl 6,00€
Elephant 7,2°	25cl 3,80€	50cl 7,30€
Grimbergen	25cl 3,80€	50cl 7,30€
Blanche	25cl 3,80€	50cl 7,30€
Guinness	25cl 3,50€	50cl 7,00€
Panaché	25cl 2,90€	
Monaco	25cl 3,00€	
Picon	25cl 3,50€	

ALCOOLS CHAUDS

Vin Chaud	3,20€
Grog	6,00€
Café Valdôtain	5,50€
mini 2 personnes prix par personne	
Grolle	5,50€
mini 2 personnes prix par personne	
Irish Coffee	9,00€
Café savoyard	9,00€
(café, sucre, génépy, chantilly)	

DIGESTIFS Entier (4cl) 6,50€

Get 27 & Get 31,
Bailey's,
Génépy,
Mont Corbier.

Chartreuse Verte,
Marc de Savoie,
Cointreau,
Calvados.

Amaretto,
Grand Marnier,
Kahlua,
Sambucca.

Cognac, Poire
Williams,
Jägermeister,
Southerncomfort

MENUS BOWLING

MENU + 1€ PARTIE DE BOWLING (uniquement le soir)

Kir

Tartiflette salade ou
Tartiflette charcuterie ou
Pella salade ou
Pella charcuterie ou
Fondue savoyarde ou
Fondue charcuterie ou
Raclette

Profiteroles/Tarte du jour

27.50€
(sans bowling 22.50€)

Kir

Fondue Bacchus
ou
Fondue Bourguignonne
ou
Pierrade

Profiteroles/Tarte du jour

29,90€
(sans bowling 24,90€)

MENU SKIEUR Uniquement le midi (sans bowling)

Le complet entrée/plat/dessert
15,00€

Le plat du jour
11,00€

L'entrée/plat
13,00€

Le plat/dessert
13,00€

MENU ENFANT 8,00€

Hamburger ou saucisse ou nuggets

Frites
Ou
Tagliatelles bolognaises

-
Glace, yaourt ou fruit

13,00€
avec bowling (soir uniquement)

+ BOWLING 7,50€
au lieu de 10.00€

GRANDES SALADES

Salade mixte (Salade verte, tomates, œuf dur)	7,50€	Salade du chef (Salade verte, croûtons, lardons, chèvre chaud)	11,50€
Salade montagnarde (Salade verte, champignons de paris, jambon, beaufort, noix)	10,50€	Salade du berger (Salade verte, tomates, jambon cru, Tomme de Savoie, reblochon fondu)	11,50€
Salade niçoise (Salade verte, concombre, olives, poivrons, tomates, anchois, œufs durs, thon)	10,50€	Salade gourmande (Salade verte, magret fumé, gésiers confits, foie gras, tomates, champignons de paris)	15,50€
Salade César (Salade verte, tomates, poulet, anchois, parmesan, olives)	11,50€		

ENTREES

Carpaccio de bœuf	9.50€	Soupe à l'oignon	7,50€
Tartare de Saumon	12,00€	Escargots de Bourgogne 7.50€ les 6, 13.00€ les 12	
Assiette de charcuterie	11.50€	Terrine	9.50€

OMELETTES

Omelette nature	8,10€	Omelette 2 éléments	9,50€
Elements au choix : Jambon, champignons, fromage€		Omelette 3 éléments	10,40€
Omelette 1 élément	8,90€	Omelette savoyarde	10,60€

VIANDES

Carpaccio de bœuf, frites	12,50€
Brochette de bœuf (200gr)	15,50€
Mix grill	18,00€
Ribs de porc	16,80€
Filet de bœuf (200gr)	19,80€
Entrecôte bowling 500gr	29,90€
Filet de bœuf sauce au choix (poivre, roquefort, reblochon, cèpes)	23,50€
Magret de canard au miel	18,50€
Escalope panée	14,50€
Entrecôte maitre d'hôtel (250gr)	15,50€
Entrecôte sauce au choix (poivre, roquefort, reblochon, cèpes)	18,50€

POISSONS

Uniquement le soir

Gambas flambées au génépi	20,70€
Escalope de saumon	16,50€
Suggestion du chef	15,50€

HAMBURGERS

Savoie hamburger (Pain sésame, salade, tomates, oignons, steak haché 150 g, reblochon, sauce américaine)	13,50€
American hamburger (pain sesame, salade, tomates, oignons, steak haché 150 g, cheddar, sauce américaine, ketchup)	12,50€

Bowling hamburger (Pain sésame, salade, tomates, oignons, 2 steaks hachés 150 g, fromage de chèvre, cheddar, jambon cru, œuf au plat, chorizo, sauce américaine, ketchup)	16,50€
Avec un 3e steak haché	19,50€

Chicken burger (pain sésame, salade, tomates, oignons, poulet, cheddar, sauce américaine)	12,50€
--	--------

Raclette burger (pain sésame, salade, tomates, oignons, steak hachés 150 g, raclette, sauce américaine, ketchup)	13,50€
---	--------

Fish burger (pain sésame, salade, tomates, oignons, poisson, cheddar, sauce américaine)	13,00€
--	--------

Rossini burger (pain sésame, foie gras poêlé, confiture d'oignons, magret de canard fumé)	16,50€
--	--------

Bleu burger (pain sésame, salade, tomates, oignons, steak hachés 150 g, bleu, sauce américaine)	13,50€
--	--------

Camembert burger (pain sésame, salade, tomates, oignons, steak hachés 150 g, camembert, sauce américaine)	13,50€
--	--------

Vegetarian burger (pain sésame, galette légumes, sauce américaine, tomates, cheddar, salade)	13,00€
---	--------

Pepper burger (pain sésame, salade, tomates, oignons, steak hachés 150 g, sauce au poivre)	13,50€
---	--------

Le tartare burger (mi-chaud) (pain sésame, steak tartare, salade, oignons, sauce)	16,00€
--	--------

ACCOMPAGNEMENT
frites, gratin, légumes



kitzbühel

BAR • RESTAURANT • BOWLING

PATES

Tagliatelles à la napolitaine	12,20€
Tagliatelles à la bolognaise	12,20€
Tagliatelles au roquefort	12,20€
Tagliatelles à la carbonara	12,20€
Tagliatelles Pesto	12,20€
Lasagnes maison, salade verte	12,20€

PIZZA

-1€ sur les pizzas à emporter

Milanaise (tomates, fromage)	7,90€
Napolitaine (tomates, anchois, fromage)	8,80€
Latina (tomates, jambon, fromage)	8,80€
Reine (tomates, jambon, fromage, champignon de Paris)	9,60€
Végétarienne (tomates, champignons de Paris, fonds d'artichauts, oignons, poivrons, fromage)	10,40€
Valentina (tomates, chorizo, jambon, poivrons, fromage)	10,60€
Spéciale (tomates, saucisses, champignons de Paris, œuf, fromage)	10,60€
Roma (tomates, jambon, champignons de Paris, fonds d'artichauts, œuf, fromage)	10,60€

Calzone (tomates, jambon, fromage, champignons de Paris, œuf)	11,50€
Neptune (tomates, thon, crevettes, crème fraîche, fromage)	11,50€
Rocca Bianca (tomates, lardons, chèvre chaud, fromage)	11,10€
Hawaïan (tomates, jambon, fromage, ananas)	10,90€
Piémontaise (viande hachée, tomates, fromage, œuf, oignons, poivrons)	11,50€
Reblochon (tomates, fromage, reblochon, oignons, lardons)	11,50€
Carbopiz (crème, lardons, champignons, fromages, œuf)	11,50€
Valaisane (tomates, jambon cru, viande de bœuf séchée, fromage, fromage à raclette)	11,50€
Fromagère (tomates, fromage, reblochon, roquefort, raclette, fromage de chèvre)	11,50€
Tartif (crème, reblochon, lardons, oignons, pomme de terre, fromage)	11,50€
Saint Jacques (crème, fromage, champignons, persillade, noix de Saint Jacques)	11,50€

Supplément: 1€ par ingrédient

SPÉCIALITÉS

(uniquement le soir)

Minimum 2 personnes par spécialité - Prix par personne

Potence 220gr viande cuisson sur fer chaud, flambée au whisky, sauces maison, frites	21,50€	Pella individuelle/charcuterie	19,50€
		Gratin de ravioles aux cèpes et reblochon	16,50€
Pierrade aux trois viandes Sur commande, 250 g de viandes, cuisson sur pierre chaude	22,90€	Fondue savoyarde	15,50€
		Fondue savoyarde/charcuterie	19,50€
Fondue Bourguignonne 250 g de viandes, sauces maison et frites	21,50€	Supplément oignons et lardons	3,00€
Fondue Bacchus 250 g de viandes, marinade chaude, sauces maison, frites	21,50€	Fondue savoyarde aux cèpes	18,50€
		Fondue au reblochon	19,50€
Tartiflette individuelle pommes de terre sautées avec lardons et oignons, crème et reblochon fondue/salade	15,50€	Fondue au reblochon/charcuterie	23,50€
Tartiflette individuelle/charcuterie	19,50€	Raclette aux deux fromages	19,50€
Pella individuelle Pommes de terre sautées avec lardons et oignons, crème, chèvre et beaufort fondu/salade	15,50€	Tranches de fromage nature et fumé, jambon cru, viande de montagne séchée, saucisson sec, jambon blanc, pomme de terre et condiments	
		Escalope savoyarde	17,50€
		Supplément fromage, charcuterie, salade	5,00€

FROMAGES

La portion de fromage	5,00€
L'assiette des fromages de Savoie	7,30€
Fromage blanc en faisselle (Servi nature, à la crème, coulis de fruits rouges ou au miel)	5,20€

DESSERTS

Îles flottantes	6,60€
Fondant tiède au chocolat et glace vanille	6,60€
Tarte Tatin servie tiède avec sauce caramel et glace vanille	7,10€
Tarte myrtille	7,10€
Tarte citron	7,10€
Profiteroles au chocolat chaud et chantilly	6,60€
Tarte du jour	6,60€
Crème caramel	5,20€
Mousse au chocolat	5,20€
Café gourmand	6,00€

GLACES ET SORBETS

Crèmes glacées vanille, café, chocolat, banane, menthe, cannelle, noix de coco, cookies	
1 boule 2,10€, 2 boules 3,90€, 3 boules 5,60€	

Sorbets fraise, citron, framboise, poire, passion, myrtille	
Chocolat liégeois glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	6,90€
Café liégeois glace café, sauce café, chantilly	6,90€
Dame blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly	6,90€
After Eight glace menthe, sauce chocolat, chantilly	6,90€
Banana Split glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly	7,90€
Gourmande glace vanille, café, chocolat, sauce caramel, chantilly	7,90€
Colonel sorbet citron, alcool de poire	7,90€
Coupe des Alpes sorbet framboise, marc de Savoie	7,90€
William sorbet poire, alcool de poire	7,90€
Antillaise glace banane, banane, fruit de passion, cocktail de fruits, chantilly	7,90€
American Cup glace cookies, brisures de cookies, sauce chocolat, chantilly	7,90€

LA CAVE

LES VINS AU VERRE

Chignin AOC (Blanc)	12 cl 3,00€
Beaujolais AOC	12 cl 3,60€
Bordeaux AOC Château Pertignas	12 cl 3,60€
Côtes du Rhône AOC	12 cl 3,00€
Gamay AOC	12 cl 3,00€
Provence (Rosé) VDP du Var Omeradou	12 cl 3,00€
Chardonnay Saint-Antoine AOC	12 cl 4,40€
Pinot de Savoie AOC	12 cl 4,10€
Rosé de Savoie AOC	12 cl 3,00€
Champagne coupe	14 cl 7,50€
Champagne coupette	10 cl 5,00€
Pétillant Savoie	14 cl 5,50€

LES VINS AU PICHET

Chignin AOC (Blanc)	25 cl 7,00€	50 cl 13,00€
Vin de Pays du Vaucluse (Rouge)	25 cl 5,50€	50 cl 10,00€
Vin de Pays D'OC (Rosé)	25cl 5,50€	50 cl 10,00€

LES CHAMPAGNES

JOBART Brut sélection	75 cl 38,00€
Prestige	75 cl 66,00€

LES VINS BLANCS

SAVOIE AOC	
Apremont	75 cl 18,00€
Cœur des Alpes (Fût de Chêne)	75 cl 25,00€
Chignin Bergeron	75 cl 32,00€
Roussette Cru Monterminod	75 cl 26,00€
Chardonnay St Antoine Prestige	75 cl 28,00€
	Magnum -53,00€
Pétillant Savoie	75 cl 24,00€

BOURGOGNE AOC	
Chablis 2007 Domaine Vrignaud	75 cl 33,00€

LES VINS ROUGES

SAVOIE AOC	
Gamay de Savoie	37,50 cl 13,50€ 75 cl 18,00€
Mondeuse de Savoie	75 cl 22,00€
Pinot de Savoie	75 cl 25,00€
Grand Savoie	75 cl 31,00€

BORDEAUX AOC	
Château Pertignas 2005	37,5 cl 14,50€ 75 cl 19,50€
Saint-émillion Ch Vieux Guillou 2000	75 cl 49,90€

VALLÉE DU RHÔNE AOC	
Côtes du Rhône Les Découvertes	37,5 cl 13,50€ 75 cl 18,00€
Saint-Joseph Les Rotisses Marthouret	75 cl 32,00€

BEAUJOLAIS AOC	
Beaujolais Coteau du Layet JF Garlon	75 cl 22,00€
Morgon 2007 Jean-Paul Thévenet	75 cl 30,00€
Fleurie La Madonne Dne de Prion 2007	75 cl 33,00€

BOURGOGNE AOC	
Côte chalonaise Philippe Milan 2006	75cl 28,00€

LES VINS ROSÉS

SAVOIE AOC	
Rosé de Savoie	37,5 cl 13,50€ 75 cl 18,00€
Grand Savoie Rosé élevé en fûts	50 cl 20,00€ 75cl 26,00€

PROVENCE AOC	
Château La Mascarone	75 cl 25,00€

LES EAUX MINÉRALES

Plate	50cl 3.50€	100cl 4.50€	Gazeuse	50cl 3.50€	100cl 4.50€
-------	------------	-------------	---------	------------	-------------