



LA PIVOTTE

ENTRÉES - Starters

- Palets de crozets onctueux aux tomates séchées, cervelle de canut maison** 14
Wheat pasta fritters with dried tomatoes, homemade shalots
& herbs cottage cheese
- Terrine de lièvre persillée** 12
Hare terrine sprinkled with parsley
- Soupe du jour** 11
Soup of the day

SALADES - Salads

- Pommes de terre rattes et truite fumée par nos soins, crème à la moutarde douce** 16.5
"Rattes" potatoes and home smoked trout, sweet mustard cream
- Reblochon pané, viande de boeuf séchée et mélange de salade d'hiver** 16.5
Deep fried breaded Reblochon cheese, cured beef meat and winter leaf salad

PLATS - Main dishes

- Tournedos de lapin et jus corsé, polenta à l'ancienne** 22
Rabbit cooked like a "tournedos" with a reduction gravy & grandma's polenta
- Filet d'omble chevalier cuit sur sa peau et fenouil en trois façons** 25
Arctic char filet cooked on its skin served with a variation around fennel
- Cocotte de pintade au jus gourmand et garniture forestière** 21
Casserole of guinea fowl in gravy with a winter vegetable mix
- Pièce de porc rôtie en croûte de moutarde à l'ancienne, choux fleur en 3 façons, jus court au vin rouge** 21
Roasted piece of pork, then coated in a wine gravy and mustard seeds, cauliflower in 3 ways

FONDUES (min. 2 pers)

Servies avec salade et charcuteries - served with salad & cured meat

Savoyarde aux 3 fromages 23

Savoyard with 3 melted cheese in a pot

Savoyarde avec des cèpes 25

Savoyard with boletus mushrooms

À la tomate servie à la louche sur des pommes de terre 24

With tomatoes served with a laddle on potatoes

Supplément de fromage de 200 grammes ou de charcuterie 5

RACLETTES (min. 2 pers)

Servies avec pommes de terre, salade et charcuterie - served with potatoes, salad & cured meat

Au lait cru 24

Raw milk cheese

Au lait cru fumé par nos soins 25

Raw milk home smoked cheese

Supplément de fromage de 200 grammes ou de charcuterie 5

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES - Signature dishes

Lou rapins : Beignets de pommes de terre et fromage fondu, servis avec charcuterie 24

Lou rapins: local potato fritters with melted cheese and cured meat

Berthoud : fromage d'Abondance, pommes de terre et charcuterie 23

Oven baked Abondance cheese & potatoes dish served cured meat

Matouille (min. 2 pers) 25

Tome des Bauges au four servie avec charcuterie et pommes de terre

Oven baked Abondance cheese served with potatoes & cured meat

Farçon savoyard au lard de montagne et salade fraîcheur 23

Signature potato and lard cake served with a salad

Cassolette de fromages fondus maison, pommes de terre et charcuterie 23

Mixed melted cheeses in a pot, potatoes and cured meat

DESSERTS 7.5

Pour finir sur une note sucrée, La Pivotte vous propose ses délices maison

To finish with a sweet note, La Pivotte offers some homemade delicacies

LES VINS BLANCS**PRIX**

Apremont "Les Jumelles" - Domaine de l'Épervière - Julie Portaz - Isère		26
Roussette Altesse "Clos de la Péclette" - Sébastien Mollex - Ain	75 cl	27
	50 cl	20
"Nature de Chasselas" - Famille Mercier - H ^{te} -Savoie	75 cl	32
	37.5 cl	17
Chasselas "Quintessence" - Les vins du Léman - Dominique Lucas - H ^{te} -Savoie		34
La Touche - Maison Giorgio Anselmet - Val d'Aoste - Italie		35
Argile - Domaine des Ardoisières - Brice Omont - Savoie		36
Roussette "Ensemble" - Domaine des Côtes Rousses - Nicolas Férand - Savoie		39
Chignin-Bergeron "L'opulent" - Philippe Grisard - Savoie		40
Un p'tit coin de Paradis - Les vignes de Paradis - Dominique Lucas - H ^{te} -Savoie		41
Verdesse - Côteaux du Grésivaudan - Domaine Thomas Finot - Isère		41
Apremont - Domaine de Chevillard - Mathieu Goury - Savoie		41
Petite Arvine - Gérald Besse - Canton du Valais - Suisse		44
"Big Bang" -Domaine de l'aitonnement- Maxime Dancoine - Savoie		44
Chignin-Bergeron "Sous Les Amandiers" - Pascal Quénard - Savoie		49
Chignin-Bergeron "Les Filles" - Domaine partagé Gilles Berlioz - Savoie		62
Gringet "Le Feu" - Dominique Beluard - H ^{te} -Savoie		66

LES VINS ROUGES**PRIX**

Grand Bouvet - Domaine Bouvet -Mauve Abelanet - Savoie	75cl	25
	50cl	19
Pinot "Et pourquoi pas" - Les vins du Léman - Dominique Lucas - H ^{te} -Savoie		36
Manicle "Cuvée des Rocailles" - Y. Claudet & S. Malik - Caveau Bugiste - Ain		38
Amariva - Domaine Bouvet - Mauve Abelanet - Savoie		40
Pinot - Domaine de Chevillard - Mathieu Goury - Savoie		42
Mondeuse "Montagnes Rousses" - Domaine des côtes rousses - N. Férand - Savoie		43
Étraire de la Dhui - Coteaux du Grésivaudan - Domaine Thomas Finot - Isère		45
Argile -Domaine des Ardoisières - Brice Omont - Savoie		47
Persan - Côteaux du Grésivaudan - Domaine Thomas Finot - Isère		48
"Enfer" Cave d'Arvier - Sara Patat - Val d'Aoste - Italie		52
Mondeuse "La Deuse" - Domaine partagé Gilles Berlioz - Savoie		60

LES VINS ROSÉS

PRIX

Cruet - Assemblage Pinot & Gamay - Domaine de l'Idylle - Famille Tiollier - Savoie

30

CHAMPAGNES

PRIX

Crémant de Savoie - Sébastien Mollex - Ain

28

Frizant de Cerdon - Clos de La Bierle - Thierry Troccon - Bugey - Ain

32

Royal Seyssel "Cuvée R" - Domaine Gérard Lambert - Ain

42

BOISSONS

APÉRITIFS

Kir au vin blanc de Savoie	5
Kir pétillant	6
Kir royal	10
Coupe de Champagne	10
Martini rouge, Suze, Porto,	5
Martini Blanc, Ricard (5cl)	
Americano maison (5cl)	7
Bières du Mont Blanc	4.5

DIGESTIFS (4cl)

Maison Etter (Suisse) ou Distillerie de la dent d'Oche (Bernex)

Liqueur de Génépy	10
Cognac ou calvados	10
Eau de vie de poire	12
Eau de vie framboise	12
Eau de vie mirabelle	12
Eau de vie de prune	12
Marc de crépy de Savoie	11

Sodas, jus de fruits	3.5
Limonade, diabolos	3
Sirop à l'eau	2

Expresso, noisette, allongé, déca	2
Double expresso, grand crème	4
Thés et infusions Damann	3.5

EAUX MINÉRALES

PRIX

Nous vous servons une eau naturelle de qualité, micro filtrée grâce aux procédés «Aqua Chiara». Cette eau des Gets vous est proposée plate ou gazeuse. Nous limitons ainsi les carburants de transport et la production d'emballages.

Bouteille de 75 cl	3.5
Bouteille de 50 cl	2.5