

# LE RICOCHET

RESTAURANT / BAR / LAC D'ANNECY

## CARTE & MENU



Fait  
Maison

## ENTREES

### Gravlax de Truite

Crèmeux avocat, rattes confites ail et thym,  
pickles de cornichons, mesclun de salade  
18.00 €

### Betteraves Rouges

Confites en papillote, anguille fumée,  
mousse de betteraves au wasabi frais, noisettes grillées  
19.00 €

### Poireau en Chemise

Vinaigrette anchois, Combawa  
15.00 €

### Velouté de Cresson

Au parmesan, mouillette condimentée  
17.50 €



### Pieuvre Snackée

Sauce civet, gros lardons, oignons nouveaux grillés, croûtons  
19.00 €

### Os à Moëlle

A la braise, crème de lard, pouces-pieds, coquillages, pickles d'oignon rouge  
18.50 €

### Tarte fine aux Champignons de Saisons

Purée de Topinambours truffée, chips, pickles  
18.00 €



### Foie gras

Rôti entier à la muscade, chutney de fruit, pain de campagne  
21.00 €



**Plats végétariens**

Prix net TTC

Origine viandes: Europe

Origine poissons: Europe

## PLATS

Risotto d'Avoine Savoisienne  
Homard et crustacés, kombu frit, émulsion bisque, agrumes  
30.00 €

Cabillaud Nacré  
Fenouil braisé, tomates confites,  
beurre blanc à l'orange brûlée  
27.00 €

Pavé de bœuf  
Pomme de terre farcie tartiflette, jus de viande  
37.00 €

Ris de veau en feuilleté  
Champignons, sauce poulette crémeuse, salade verte  
29.50 €

Arancini   
Espuma de brocolis au basilic, citron confit, noisettes torréfiées  
25.00 €

Poké Bowl   
Quinoa, courge rôtie, pousses d'épinards, enoki, graines de courge,  
figue, chou chinois, vinaigrette sésame  
24.00 €

## PLATS A PARTAGER

Cuits à la braise  
(2 PERSONNES)

Coffre de Cannelle des Dombes  
Sauce cacao  
59.00 €

Entrecôte 500 gr minimum\*  
Béarnaise au vin rouge  
75.00 €

Daurade Entière  
jus corsé  
69.00 €

Côte de Cochon de Rhône Alpes  
Jus miel et thym  
54.00 €

2 garnitures au choix comprises  
garniture supplémentaire 7.00 €

Légumes  
racines

Rattes rôties  
au sel fumé

Matouille

Tian de  
légumes

*\*Les viandes sont pesées par notre Chef, et, le poids est indiqué cru*



**Plats végétariens**

Prix net TTC

Origine viandes: Europe

Origine poissons: Europe



**MAISON  
MILLERET**

Boucherie fondée en 1971

Sélection de viandes maturées par Stéphane de la  
Boucherie des Halles

DE NOTRE CAVE DE MATURATION\*

CHOISISSEZ VOS VIANDES MATUREES SELON VOS ENVIES, AFFICHEES  
SUR L'ARDOISE QUE NOUS TENONS A VOTRE DISPOSITION.



\*Les viandes sont pesées par notre Chef, et, le poids est indiqué cru

2 garnitures au choix comprises  
garniture supplémentaire 7.00 €

Légumes  
racines

Rattes rôties  
au sel fumé

Matouille

Tian de  
légumes

Prix net TTC

## DESSERTS

### Le « Paris-Annecy »

Chou craquant, crémeux noisette, nuage de yaourt,  
noisettes sablées sucrées, salées

13.00 €

### Duo Chocolat Café

Crumble cacao, biscuit chocolat, crémeux galaxie lait,  
Disque craquant de chocolat noir

12.50 €

### Banane Sésame

Nougatine sésame, mousse au chocolat noir,  
Brunoise de banane, crème glacée banane, poudre de sésame grillée

12.00 €

### Crêpes Suzette Revisitées

Roulé de crêpes à l'orange, pain de gènes,  
Sorbet à l'orange, sauce Suzette

13.50 €

### Exotique

Sablé noix de coco,  
Crémeux fruit de la passion, marmelade ananas, copeaux de noix de coco

12.00 €

### Citron

Sablé reconstitué huile d'olives, confit citron-gingembre,  
Main de Buddha, crémeux citron et son sorbet

11.50 €

### Assiette de Glaces Maison de notre Chef Pâtissier

3 parfums du moment au choix

10.00 €

## FROMAGES

Fromages sélectionnés par *Alain Michel*

Fromages affinés, condiments fruités

3 parts à 12.00 € - 5 parts à 16.00 €



DESSERTS A PARTAGER 17.00 €  
(2 PERSONNES)

Mousse chocolat noir  
biscuits de Savoie

Ile flottante à la praline rose

Prix net TTC

MENU « LES CROETS » jusqu'à 12 ans 15.50 €

Suprême de volaille grillé  
Pommes de terre à la fleur de sel, salade verte

Ou

Steak haché de bœuf du Limousin  
Pommes de terre à la fleur de sel, salade verte

Ou

Saumon poêlé  
Risotto de coquillettes

---

Mousse au chocolat

Ou

Île flottante

Ou

Glace aux choix

---

Boissons comprise: fuze tea ou sirop ou soda

# SELECTION DES VINS

## CHAMPAGNE



Pol Roger, Brut	14cl 14€	75cl	84.00 €
Pol Roger, Rosé		75cl	179.00 €
Pol Roger, Blanc de Blanc		75cl	169.00 €
Pol Roger, Rich, Demi-Sec		75cl	95.00 €
Ruinart, Brut		75cl	110.00 €
Ruinart, Rosé		75cl	150.00 €
Dom Pérignon		75cl	320.00 €
Veuve-Clicquot Ponsardin, La Grand Dame		75cl	350.00 €

## NOTRE SELECTION DE VIN AU VERRE

### ROUGE

Graves, Château De Rieufret		14cl	7.00 €
Chinon, Domaine Laurent Gouron		14cl	8.00 €
 Mondeuse, Les Taillis, Dom. St-Germain 		14cl	9.00 €
Crozes Hermitage, Cave De Clairmont		14cl	10.00 €
Hautes-Côtes de Beaune, Dom. Florian Regnard		14cl	12.00 €

### BLANC

IGP Côtes de Gascogne, Moelleux		14cl	7.00 €
Mâcon-Villages, Dom. Du Petit Romain		14cl	8.00 €
 Roussette, Dom. St-Germain 		14cl	9.00 €
Crozes Hermitage, Cave De Clairmont		14cl	10.00 €
Sancerre, Dom. De La Gemière		14cl	11.00 €

### ROSE

Glorius, Château la Catille, Côtes de Provence		14cl	7.00 €
Minuty, Prestige, Côtes de Provence		14cl	9.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

The background of the entire page is a topographic map with contour lines in a golden-brown color on a dark blue background. The lines are more densely packed in some areas, indicating steeper terrain, and more spread out in others.

# LE RICOCHET

RESTAURANT / BAR / LAC D'ANNECY

## LA CARTE DU BAR

# LE BAR

## DIGESTIFS 4 cl

Hennessy XO	44.00 €
Hennessy VS	13.00 €
Courvoisier	22.00 €
Armagnac Uby 3 ans	10.00 €
Chartreuse Verte	9.00 €
Chartreuse Jaune	9.00 €
Poire William Alfred Giraud <i>France</i>	9.00 €
Morand Kirsch, Mirabelle	18.00 €

## Mountain Spirit Fabrik 4cl

*Découvrez notre sélection de digestifs BIO  
des Alpes*

9.00 €



Génépi des Alpes BIO 40°  
L'O des Glaciers BIO 40°  
Liqueur Mélèzine BIO 40°  
Liqueur de Verveine BIO 40°  
Brian Thym BIO 40°  
Liqueurs des Bois BIO 40°  
Limoncello BIO 30°

## VINS & CHAMPAGNE AU VERRE 14 cl

Coupe Pol Roger, Brut 14.00 €

### Rouge

Brouilly, Plaisirs de Pégase, Domaine Pégaz 6.00 €  
Savoie Mondeuse, Les Taillis 8.00 €

### Blanc

Savoie Petite Sainte Marie . 6.00 €  
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, 6.00 €  
Les Cèdres, Domaine du Petit Arton  
Mâcon-Villages, Domaine du Petit Romain 6.00 €

### Rosé

Côtes du Roussillon, Gris-Gris, Château de Corneilla 6.00 €  
Minuty Prestige 9.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à  
consommer avec modération

# COCKTAILS

## COCKTAILS

*L'équipe du bar a pour envie de vous faire découvrir les cocktails classiques oubliés, tout en les revisitant. 14.00 €*



Sec



Fruité



Acidulé



Crèmeux

Bijoux 9cl

*Sipsmiths Gin, Chartreuse Verte, Vermouth Red, Bitter Orange*



Boulevardier 9cl

*Bulleit Bourbon, Campari Cask Tales, Vermouth Red*



Aviation 10cl

*Sipsmiths Gin, Liqueur Maraschino, Crème de Violette, Jus de Citron Jaune*



Ocean Basil Smash 9cl

*Rhum Trois Rivières Cuvée Ocean, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Feuilles de Basilic Fraiches*



Ocean Margarita 9cl

*Rhum Trois Rivières Cuvée Océan, Sirop d'Agave, Jus de Citron Vert*



Vesper Martini 8cl

*Haku Vodka, Lillet Blanc, Gin Generous*



Bronx 10cl

*Sipsmith Gin, Vermouth Red, Vermouth Blanc, Bitter Angostura, Jus d'Orange*



Paloma 12cl

*Téquila José Cuervo, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Sirop d'Agave, Perrier*



The Last Word 12cl

*Sipsmiths Gin, Chartreuse Verte, Maraschino, Jus de Citron Vert*



P\*\*\* Star Martini 12cl

*Vodka Belvedere Poire Gingembre Bio, Purée de Passion Monin, Sirop de Vanille, Jus de Citron Vert, Champagne (toujours à côté)*



Ricochet Gin Fizz 12cl

*Sipsmiths Gin, Jus de Citron Jaune, Jus de Citron Vert, Sucre Liquide, Blanc d'Oeuf, Extrait de Vanille, Crème Liquide, Perrier, Essence de Fleur d'Orange*



Tous vos cocktails préférés seront réalisés par l'équipe du bar selon vos envies, n'hésitez à demander un cocktail avec ou sans alcool en création minute.

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# MOCKTAILS

*L'équipe du bar a pour envie de vous faire découvrir les cocktails classiques oubliés, tout en les revisitant.*

10.00 €



Fruité

## L'Aline

*Jus d'orange, Jus de citron vert, Jus de citron jaune, menthe, Sirop de grenadine, Jaune d'œuf*



## Bautae

*Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Menthe, Perrier*



## Le Cran

*Jus de Cranberry, Jus de pomme, Jus citron jaune, Perrier*



## Le Lola

*Jus de banane, Jus de pomme, Jus de citron jaune sirop de fleur de sureau*



## Le Max

*Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop d'orgeat*



Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## SODAS & EAUX

Coca-Cola 33cl	4.00 €
Coca-Cola Zéro 33cl	4.00 €
Limonade Bio 33cl	4.00 €
Fuze Tea pêche	5.00 €
Orangina 25cl	5.00 €
Schweppes agrumes 25cl	5.00 €
Sprite 33cl	4.00 €
Perrier 33cl	5.00 €

Sélection de Jus de fruits « Ulti » 25cl - Pressé à froid 	5.00 €
<i>Pomme, Orange, Pomme-Céleri-Epinard, Orange-Fraise, Ananas-Melon-Mangue, Carotte-Orange-Gingembre</i>	

Demandez les eaux filtrées pétillantes ou plate Aquachiara en illimité 1€/pers.

Evian 75cl	5.00 €
Badoit Verte 75cl	5.00 €
Ferrarelle rouge 75cl	6.00 €
Sélection de sirops Monin	3.00 €
<i>Fraise, framboise, citron, grenadine, menthe, pêche, orgeat, vanille</i>	

## LES BIERES

BIERES PRESSIONS	25cl	50cl
Les Brasseurs Savoyards Blanches	4.00 €	8.00 €
Grimbergen Brassin de Noël	4.50 €	9.00 €
Nonne IPA	4.00 €	8.00 €
Carlsberg Verte	4.00 €	8.00 €

### BIERES BOUTEILLES

Corona 33cl	8.00 €
La Chouffe 33cl	8.00 €
Nonne Smash Blonde 33cl	8.00 €
Myrtille du Mont-Blanc 33cl	8.00 €
L'Aiguille Blanche 33cl	8.00 €

### BIERES BOUTEILLES

1664 0% 33cl	6.00 €
--------------	--------

## BOISSONS CHAUDES

### CAFE

Expresso	3.50 €
Double Expresso	4.00 €
Cappuccino	4.50 €
Café crème	4.50 €
Latte Macchiato	4.50 €
Ricochet Chaud	5.00 €

Chocolat chaud, chantilly maison à l'essence de fleur d'oranger, fève de tonka

### THE & INFUSION

Demandez à nos équipes notre sélection de thés «Dammann Frères »	6.00 €
Demandez à nos équipes notre sélection d'infusions « Chic des plantes »	

Prix net TTC  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# LE BAR

## DECOUVERTES

### EAUX ALCOOLISEES

Hard Seltzer Fefe concombre 33cl	10.00 €
Hard Seltzer Fefe fraise 33cl	10.00 €

### Liqueurs BY H. THEORIA 4cl

Laissez vous envoûter par ses parfums fruités,  
explosifs au nez et découvrez de surprenantes  
saveurs épicées en bouche.

H. THEORIA Cuir Lointain	14.00 €
H. THEORIA Electric Velvet	14.00 €
H. THEORIA Midi Fauve	14.00 €

## APERITIFS

Mancino Vermouth Blanc	4cl	9.00 €
Mancino Vermouth Red	4cl	9.00 €
Mancino Vermouth Dry	4cl	9.00 €
Italicus	4cl	9.00 €
Kir Vin Blanc Cartron	14cl	9.00 €
<i>Mûre, Framboise, Cassis, Pêche de Vigne</i>	14cl	10.00 €
Kir Royal	14cl	14.00 €
Midori	4cl	8.00 €
Suze	4cl	7.00 €
Porto Fine Ruby	4cl	9.00 €
Porto Fine White	4cl	9.00 €
Campari Spritz (Task Tales)	14cl	10.00 €
Aperol Spritz	14cl	10.00 €
Lillet Rosé	4cl	7.00 €
Lillet Blanc	4cl	7.00 €
Pastis Bio 45° <i>Moutnaint Spirit Fabrik</i>	4cl	9.00 €
Ricard	4cl	9.00 €
Prosecco Riccadonna	14cl	10.00 €
Chandon Garden Spritz	14cl	10.00 €

## LIQUEURS 4cl

Pimm's	7.00 €
Grand Marnier Cordon Rouge	9.00 €
Hope Safran	9.00 €
Amarreto	9.00 €
Baileys	9.00 €
Fernet Branca	9.00 €
Chambord	9.00 €
Fiorente – Liqueur de sureau	9.00 €
Cointreau	9.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à  
consommer avec modération

# LE BAR

## GINS 4 cl

Martin Miller's	14.00 €
Bikens Rosé	14.00 €
Hendricks	13.00 €
Brockman's	13.00 €
Generous Gin Bio	14.00 €
44°N	22.00 €
Tanqueray London Dry	12.00 €
Altitude	14.00 €
Gin Roku	14.00 €
Gin Sipsmith	13.00 €
Adamvs	14.00 €
Seedlip (sans alcool)	9.00 €
Supplément Tonic	3.00 €

*L'équipe du bar sera ravie de vous conseiller  
pour un accord Gin Tonic*

## VODKA 4 cl

Grey Goose	13.00 €
Ketel One	10.00 €
Beluga	17.00 €
Haku Vodka Japon	20.00 €
Vodka Nadé	20.00 €
Supplément Soda	3.00 €

## TEQUILAS / MEZCAL / PISCO 4 cl

Pisco Demonio de Los Andes	9.00 €
Don Julio Silver	13.00 €
Don Julio Reposado	18.00 €
Patron Café	12.00 €
Cuervo Tradicional Silver	9.00 €
Téquila Azul Plata	43.00 €
Mezcal Siete Misterios	11.00 €
Supplément Soda	3.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à  
consommer avec modération

# LE BAR

## RHUMS 4 cl

Mount Gay Black Barrel	12.00 €
Mezan XO	16.00 €
Saint James 1765	12.00 €
Trois Rivières Vieux Océan	14.00 €
Zacapa 23 ans	20.00 €
Appleton Estate	9.00 €
Cachaça Leblon	9.00 €
Zacapa XO	47.00 €
Supplément Soda	3.00 €

## WHISKY 4 cl

JW Black Label	14.00 €
Jura 12 ans	17.00 €
Domaine des Hautes Glaces	24.00 €
Laphoraig 10 ans	18.00 €
Octomore 11.3 5ans	41.00 €
Lagavullin 16 ans	23.00 €
Macallan n°6	46.00 €
Chita Whisky	34.00 €
Toky Whisky	13.00 €
Kilberggan	12.00 €
Canadian Club	17.00 €
Glenmorangie the Original	16.00 €
Caol Ila 12 ans	18.00 €
Oban 14 ans	20.00 €
Talisker Port Ruigh	18.00 €
Ardbeg 10 ans	18.00 €
Bulleit Bourbon	14.00 €
Bulleit Rye	12.00 €
Maker's Mark Bourbon	12.00 €
Supplément Soda	3.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à  
consommer avec modération

# LE BAR

## DIGESTIFS 4 cl

Hennessy XO	44.00 €
Hennessy VS	13.00 €
Courvoisier	22.00 €
Armagnac Uby 3 ans	10.00 €
Chartreuse Verte	9.00 €
Chartreuse Jaune	9.00 €
Poire William Alfred Giraud <i>France</i>	9.00 €
Morand Kirsch, Mirabelle	18.00 €

## Mountain Spirit Fabrik 4cl



*Découvrez notre sélection de digestifs BIO  
des Alpes*

9.00 €



Génépi des Alpes BIO 40°  
L'O des Glaciers BIO 40°  
Liqueur Mélèzine BIO 40°  
Liqueur de Verveine BIO 40°  
Brian Thym BIO 40°  
Liqueurs des Bois BIO 40°  
Limoncello BIO 30°

## VINS & CHAMPAGNE AU VERRE 14 cl

Coupe Barons de Rothschild, Brut	14.00 €
Coupe Barons de Rothschild, Rosé	16.00 €
Coupe Barons de Rothschild, Blanc de Blancs	24.00 €

### Rouge

Brouilly, Plaisirs de Pégase, Domaine Pégaz	6.00 €
Savoie Mondeuse, Les Taillis	8.00 €

### Blanc

Savoie Petite Sainte Marie .	6.00 €
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Les Cèdres, Domaine du Petit Arton	6.00 €
Mâcon-Villages, Domaine du Petit Romain	6.00 €

### Rosé

Côtes du Roussillon, Gris-Gris, Château de Corneilla	6.00 €
Minuty Prestige	9.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à  
consommer avec modération