

SALADES ET BOWLS

SALADE PERDRIX 17.00€
LARDONS, CROUTONS, FROMAGE D'ABONDANCE, SALADE ET CRUDITÉS — COMPOSED SALAD WITH LOCAL CHEESE, BACON, CROUTONS

SALADE CHÈVRE CHAUD 17.00€
TOAST DE CHÈVRE, SALADE, CRUDITÉS ET GRAINES — GOAT'S CHEESE TOAST ON COMPOSED SALAD AND SEEDS

SALADE CÉSAR 16.50€
POULET, OEUF DUR, COPEAUX DE PARMESAN, SALADE, TOMATES & SAUCE CÉSAR — COMPOSED SALAD WITH CHICKEN, EGG, TOMATOES, PARMESAN, CAESAR DRESSING

POKE BOWL 20.00€
BOL DE RIZ, AVOCAT, THON MARINÉ, LÉGUMES DE SAISON, CORIANDRE, GRAINES & VINAIGRETTE SESAME-SOJA
BOWL OF RICE, AVOCADO, MARINATED TUNA, VEGETABLES, CORIANDER, SOYA & SESAME DRESSING, SEEDS

VEGAN BOWL 17.00€
BOL DE RIZ, AVOCAT, LÉGUMES DE SAISON, CORIANDRE, GRAINES & VINAIGRETTE SESAME-SOJA
THE BUDDHA BOWL WITHOUT TUNA

VIANDES

ENTRECÔTE 28.00€
FRITES ET LÉGUMES DU JOUR
BEEFSTEAK FRIES AND VEGETABLES

STEAK HACHÉ 16.00€
FRITES ET SALADE VERTE
MINCED BEEF, FRIES AND SALAD

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 22.00€
DU MOMENT (À LA THAÏ, À L'ITALIENNE), FRITES ET SALADE VERTE
BEEF TARTARE CHEF'S MOOD RECIPE, FRIES AND SALAD

ENTRECOTE ORIGINE IRLANDE
STEAK ET TARTARE ORIGINE FRANCE

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

TARTIFLETTE 19.00€
SERVI AVEC SALADE VERTE
ONIONS, BACON AND POTATOES BAKED IN REBLOCHON CHEESE. SERVED WITH SALAD

*Option végétarienne possible

BERTHOUD 24.00€
SERVI AVEC POMME DE TERRE ET CHARCUTERIE
LOCAL ABONDANCE CHEESE MELTED, SERVED WITH POTATOES AND CHARCUTERIE

*Option végétarienne possible

MENU ENFANT 13.00€

Jusqu' à 10 ans

STEAK HACHÉ FRITES OU JAMBON FRITES
GLACE ENFANT

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT VOIR ARDOISE
SEASONAL'S DESSERT

CAFÉ GOURMAND 11.00€
ESPRESSO OU THÉ
ESPRESSO OR TEA WITH DIFFERENT LITTLE DESSERTS

TIRAMISU TRADITIONNEL 8.00€
TRADITIONAL TIRAMISU

TARTE CHOCOLAT ET NOISETTE 8.00€
GLACE NOISETTE ET COULIS Caramel BEURRE SALÉ
CHOCOLATE AND HAZELNUT TART, HAZELNUT ICE CREAM AND SALTED CARAMEL SAUCE

BOULES DE GLACE 1 2 3

GLACES 3.50€ 6.00€ 9.00€
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ,
CARAMEL BEURRE SALÉ, COCO, NOISETTE

SORBETS ARTISANAUX 3.50€ 6.00€ 9.00€
FRAMBOISE, MYRTILLE, CITRON, MANGUE

SUIVEZ-NOUS !  

PRIX TTC SERVICE INCLUS
PRICE INCL. SERVICE INCLUDED

BURGERS

Servis avec frites

BURGER BIKEPARK 17.50€
PAIN BIO, STEAK DU BOUCHER 150G, CHEDDAR,
SAUCE BURGER — CLASSIC CHEESEBURGER

BURGER SAVOYARD 19.00€
PAIN BIO, STEAK DU BOUCHER 150G, ABONDANCE, LARD GRILLÉ, SAUCE AU POIVRE
BURGER WITH ABONDANCE CHEESE, BACON AND BLACK PEPPER SAUCE

*Nos steaks sont servis à point
*Burger's steak are served medium cooked

FORMULE VTT 20.00€

BURGER BIKEPARK
+ SODA OU STELLA 25CL

PIZZAS

MARGHERITE 13.50€
TOMATE, MOZZA — TOMATO, MOZZA

ROMAINE 14.00€
TOMATE, MOZZA, JAMBON — TOMATO, MOZZA, HAM

REINE 14.50€
TOMATE, MOZZA, JAMBON, CHAMPIGNONS
TOMATO, MOZZA, HAM, MUSHROOMS

PEPPERONI 14.50€
TOMATE, MOZZA, CHORIZO, POIVRONS
TOMATO, MOZZA, CHORIZO, PEPPERS

BOLOGNE 15.50€
TOMATE, MOZZA, VIANDE HACHÉE, OIGNONS, PERSILLADE
TOMATO, MOZZA, MINCED BEEF, ONIONS, GARLIC AND PARSLEY

CURRY 15.50€
CRÈME, MOZZA, CURRY, POULET, OIGNONS
CREAM, MOZZA, CURRY, CHICKEN, ONIONS

PROVENÇALE 14.50€
TOMATE, AÛBERGINES, CHÈVRE, ROQUETTE & PESTO
TOMATO, GOAT'S CHEESE, EGGPLANT, ROCKET & PESTO

PARME 17.00€
TOMATE, MOZZA, ROQUETTE, JAMBON CRU, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN, PERSILLADE
TOMATO, MOZZA, ROCKET, DRY HAM, CHERRY TOMATOES, PARMESAN, GARLIC AND PARSLEY

VEGAN 14.00€
TOMATE, LÉGUMES DE SAISON, ROQUETTE, PERSILLADE
TOMATO, VEGETABLES, ROCKET, GARLIC AND PARSLEY

 VEGGY  SANS GLUTEN

COUPES GLACÉES

MELBA 10.00€
GLACE VANILLE, COULIS & FRUITS ROUGE FRAIS, AMANDES, CHANTILLY
VANILLA ICE CREAM, RED FRUITS OF THE DAY, ALMONDS, WHIPPED CREAM

PERDRIX BLANCHE 9.00€
GLACE Caramel, GLACE VANILLE, Caramel FLEUR DE SEL, CACAHUËTES, CHANTILLY
VANILLA AND CARAMEL ICE CREAM, SALTED CARAMEL SAUCE, PEANUTS, WHIPPED CREAM

DAME BLANCHE 9.00€
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES, CHANTILLY
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, ALMONDS, WHIPPED CREAM

CHOCOLAT/CAFÉ LIEGOIS 9.00€
COFFEE OR CHOCOLATE ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM, ALMONDS

DAME COCO 9.00€
GLACE NOIX DE COCO, SAUCE CHOCOLAT, MERINGUE, CHANTILLY
COCONUT ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, MERINGUE, WHIPPED CREAM

COUPE ARROSÉE 11.00€

OUVERT TOUS LES JOURS
MIDI ET SOIR
FERMÉ LES MARDIS SOIRS

RÈGLEMENT EN ESPÈCES, CB ET CHÈQUES VACANCES
CASH & CREDIT CARD ACCEPTED



LA
PERDRIX
BLANCHE
RESTO • BAR • HÔTEL

LES BIÈRES PRESSION 25CL 50CL

STELLA	4.00€	7.50€
LEFFE	5.00€	8.50€
HOEGAARDEN	5.00€	8.50€
IPA	5.00€	8.50€

LES BIÈRES BOUTEILLE 33CL

DESPERADOS	6.50€
BIÈRE LOCALE	5.50€
CIDRE	5.00€

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

APEROL SPRITZ	8.00€
HUGO SPRITZ	8.00€
RICARD, MARTINI, CAMPARI	4.00€
KIR	5.00€
VIN AU VERRE	4.50€

LES SOFTS

COCA, COCA ZÉRO, ICE TEA	4.00€
ORANGINA, PERRIER	4.00€
SPRITE, SCHWEPES	4.00€
JUS DE FRUITS	4.00€
POMME, ORANGE, ABRICOT, ANANAS, TOMATE	
SIROP À L'EAU	3.00€
DIABOLO	3.50€
RED BULL	5.00€
POWERADE	4.50€
LIMONADE BIO MYRTILLE	4.50€

EAUX

EVIAN	50CL 3.00€	1L 4.00€
SAN PELLEGRINO	50CL 3.50€	
BADOIT	75CL 4.00€	

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS