



notes
gourmandes
C A F E • R E S T O

• • •
ouvert tous les jours
11H30-16H
SERVICE NON STOP

NOTRE ENGAGEMENT
QUALITE

Soucieux de vous proposer des produits de qualité, nous avons fait le choix de travailler autant que possible avec des artisans et producteurs locaux, privilégiant les circuits courts, réduisant de ce fait notre empreinte carbone.

LESNOTESGOURMANDES.FR



salades & soupes

CHOPIN..... 19,00€

toasts de chèvre chauds, salade, tomates confites,
noix, miel, speck, légumes croquants

MOZART 19,00€

poulet pané, salade,
parmesan, croutons, tomates confites,
oignons frits, oeuf, légumes croquants

ACCOMPAGNEZ VOTRE SALADE DE 3 RAPINS 6,50€

SOUPE DE TOMATES 3 COULEURS  16,00€

SERVIE FROIDE, burrata 120g, et focaccia du
boulangier



plats

TARTARE DE BOEUF* 180g..... 24,00€

coupé au couteau, préparé avec câpres, cornichons,
oignons, oeuf
servi avec frites fraîches

SUPRÊME DE VOLAILLE** 22,00€

poulet cuisson basse température,
ratatouille maison, jus à l'olive noire

FISH & CHIPS DE SAUMON MI-CUIT ... 23,00€

saumon norvégien, sauce tartare, petite salade
servi avec frites fraîches

* viande de boeuf origine France

** poulet et canard origine France

suggestion du chef

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR



bùrgers

CHEESEBURGER..... 19,00€

boeuf, bun*, cheddar, oignons frits, sauce cocktail
maison

servi avec frites fraîches

supplément bacon +2€

L'ÉFFILOCHÉ 24,00€

éffiloché de canard*, brezain, bun*,
marmelade de figues confites au balsamique, miel
servi avec frites fraîches

*pain du boulangier



spécialités

ASSIETTE LOU RAPIN PETITE..... 15,00€

beignet de pommes de terre savoyard, speck,
jambon blanc, saucisson, petite salade

ASSIETTE LOU RAPIN GRANDE 21,00€

beignets de pommes de terre savoyards, speck,
jambon blanc, saucisson, petite salade

MOELLEUX DU REVARD 25,00€

fromage fondu de Savoie, servi avec pommes de
terre, speck, jambon blanc, saucisson, petite salade

CARTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE
PLATS VÉGÉTARIENS 



••• JUSQU'À 10 ANS



menu kids

PLAT + BOISSON 25CL

FILETS DE POULET PANÉ 11,00€
servi avec frites fraîches

JAMBON BLANC 8,00€
servi avec frites fraîches

STEAK HACHÉ 180G 12,00€
servi avec frites fraîches

GLACE SO FUZZ 2,00€



•••

desserts

TARTE MYRTILLE MAISON 9,00€

GAUFRE DE LIÈGE 8,00€
caramel ou chocolat maison
servi avec boule de glace vanille

MOELLEUX CHOCOLAT 8,00€
servi avec boule de glace vanille

NOUGAT GLACÉ 8,00€
servi avec coulis de fruits rouges

FROMAGE BLANC 7,00€
servi avec confiture du pays



notes
gourmandes
C A F E • R E S T O



salads & soup

CHOPIN..... 19,00€

warm goat cheese toast, salad, tomatoes, nuts, honey, speck, crunchy vegetables

MOZART 19,00€

breaded chicken fillets, salad, parmesan, croutons, tomatoes, crispy onions, egg, crunchy vegetables

ADD 3 POTATO FRITTERS TO YOUR SALAD..... 6,50€

TOMATO SOUP 3 COLORS  16,00€

SERVED COLD, burrata 120g, and baker's focaccia



dishes

BEEF TARTARE* 180g 24,00€

knife cut, prepared with capers, pickles, onions, egg, served with fresh fries

CHICKEN SUPREME** 22,00€

low-temperature chicken, ratatouille, black olive jus

FISH & CHIPS HALF COOKED SALMON 23,00€

Norwegian salmon, tartar sauce, small salad served with fresh fries

* beef from France

** chicken and duck from France



burgers

CHEESEBURGER..... 19,00€

beef, bun*, cheddar, crispy onions, homemade cocktail sauce served with fresh fries
bacon supplement +2€

L'ÉFFILOCHÉ 24,00€

pulled duck**, smoked raclette cheese, bun*, fig marmalade confit with balsamic, honey served with fresh fries

*baker's bread



local dishes

ASSIETTE LOU RAPIN SMALL 15,00€

savoyard potato fritters, speck, ham, sausage, small salad

ASSIETTE LOU RAPIN LARGE 21,00€

savoyard potato fritters, speck, ham, sausage, small salad

MOELLEUX DU REVARD 25,00€

melted Savoy cheese, served with potatoes, speck, ham, sausage, small salad

chef's suggestion

ASK YOUR SERVER

ALLERGEN MAP ON REQUEST

VEGETARIAN DISHES 



• • • UP TO 10 YEARS OLD



kids menu

DISH + 25 CL DRINK

CHICKEN FILLET 11,00€

served with french fries

HAM 8,00€

served with french fries

MINCED BEEF STEAK 180G 12,00€

served with french fries

SO FUZZ ICE CREAM 2,00€



• • •

desserts

HOMEMADE BLUEBERRY PIE 9,00€

BELGIAN WAFFLE 8,00€

homemade caramel or chocolate
served with a scoop of vanilla ice cream

CHOCOLATE CAKE 8,00€

served with a scoop of vanilla ice cream

NOUGAT ICE CREAM 8,00€

served with red fruit coulis

COTTAGE CHEESE 7,00€

served with local jam



notes
gourmandes
C A F E • R E S T O

FOLLOW US
suivez-nous



#NOTESGOURMANDES
@NOTESGOURMANDES.LESGETS



vins rosés

	VERRE 12,5CL	CARAFE 25CL	CARAFE 50CL	BOUTEILLE 75CL
GOURMANDISE SAINT-TROPEZ, IGP MÉDITERRANÉE	4,60€	9,20€	18,40€	27,60€
CHÂTEAU DE BERNE CÔTE DE PROVENCE AOP	5,70€	11,40€	22,80€	34,20€
BIO DOM. COULOMB COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP	4,90€	9,80€	19,60€	29,40€

vins blancs

	12,5CL	25CL	50CL	75CL
CHARDONNAY DOMAINE DE MÉJANE, SAVOIE AOP	4,60€	9,20€	18,40€	27,60€
CHIGNIN BERGERON F. TROSSET, SAVOIE AOP	6,60€	13,20€	26,40€	39,60€
ROUSSETTE E. TROSSET, SAVOIE AOP	4,30€	8,60€	17,20€	25,80€

vins rouges

	12,5CL	25CL	50CL	75CL
BIO DOMAINE DE LA RENJARDE CÔTE DU RHÔNE AOC	4,90€	9,80€	19,60€	29,40€
PIC SAINT LOUP MAS DE L'ONCLE, LANGUEDOC AOP	5,80€	11,60€	23,20€	34,80€
MONDEUSE ARBIN F. TROSSET, SAVOIE AOP	5,90€	11,80€	23,60€	35,40€

champagnē

	75CL
CHAMPAGNE BRUT NICOLAS MAILLART	48,00€



notes
gourmandes
CAFE • RESTO

• • •
nos partenaires

BOULANGERIE DE TANINGES
- PAIN, PAIN BURGER -

BOCQUET PRIMEUR SAMOËNS
- LÉGUMES, FRUITS, FRITES FRAICHES -

LES FERMIERS DE MARIN
- OEUFS FRAIS BIO -

BRASSERIE BIO LA ROCHOISE
- BIÈRES BIO ARTISANALES -

CONFITURES LOU FENÉRÊTS AYZE
- CONFITURES ARTISANALES -

GOÛ'THÉ & PAUS' CAFÉ - SAINT-JEOIRE
- CRÉATEUR DE THÉS -

GLACES DES ALPES ALLONZIER
- MAÎTRE ARTISAN GLACIER -

SALAISONS PELIZZARI SAINT-PIERRE
- CHARCUTERIE ARTISANALE -



BON APPÉTIT

LESNOTESGOURMANDES.FR