

LES COCHONNERIES DU GÉNÉRAL

LES TAPAS

9,90 €

Arancini mozzarella Sauce tomate

Röstis Sauce américaine ou samouraï

Aiguillettes de poulet croustillantes Sauce BBQ

Assiette de saucisson artisanal

Assiette de jambon cru

Crevettes Torpedo Sauce thaï

Foccacia Gorgonzola poires

Samoussas bœuf Sauce thaï

Escargots en persillade « Mange-moi la coquille » x 6 pièces



LES SALADES

Salade César **16,50 €**
Salade romaine, parmesan, croûtons, tomates cerises et poulet croustillant

Salade d'endives **13,50 €**
Endives, croûtons, gorgonzola et noix

Salade de truite fumée **16,50 €**
Salade romaine, croûtons, courgettes, tomates cerises, carottes, oignons rouges & Truite fumée maison



LES FONDUES

La Fondue du Général **19,90 € par personne** (2 personnes min.)

La Fondue à l'Étivaz **25,00 € par personne** (2 personnes min.)

Nos fondues sont accompagnées de salade verte.

Supplément charcuterie : 13,50€

Supplément mini röstis : 9,90€



LES COCHONNERIES

Camembert rôti au miel & herbes de Provence, toasts **12,90 €**

Croq'truffée **12,90 €**

Escargots en persillade « Mange-moi la coquille » x 12 pièces **19,90 €**

Assiette de truite fumée maison, beurre & toasts **17,00 €**

Berthoud, mini röstis & salade **18,50 €**

Reblochon au four, mini röstis & salade verte **18,50 €**

Burger de poulet croustillant, frites **16,50 €**
Salade, tomates cerises, oignons rouges, cornichon, cheddar, sauce américaine

Burger Pulled pork, frites **18,50 €**
Salade, oignons rouges, cornichon, reblochon, effiloché de porc, sauce américaine

Assiette de fromages affinés (Tomme, abondance et reblochon) **12,00 €**

LES PLANCHES



La Chablaisienne **17.50€**
Jambon Blanc, Jambon Cru, Saucisson Artisanal, tomme, reblochon, Abondance & Foccacia

L'escapade Asiatique **21,00 €**
Chips de poitrine de cochon aigre doux marinade maison, sauce barbecue, crevettes torpedo, samoussas bœuf, sauce thaï

La Gourmande **29,90 €**
Truite fumée Maison, toasts, Foccacia gorgonzola poires, croq'truffée, Escargots en persillade « mange-moi la coquille », tzatsiki

LES PIZZAS (Ø 22CM)

Marguerite **8,90 €**
Coulis de tomates, mozzarella

La 4 saisons **11,90 €**
Coulis de tomates, mozzarella, champignons, courgettes, oignons, poivrons

La 4 fromages **11,90 €**
Coulis de tomates, mozzarella, abondance, reblochon, tomme

La Reine **10,50 €**
Coulis de tomates, mozzarella, jambon, champignons

La Truffée **15,50 €**
Base Blanche, mozzarella & tartufata

L'Abondance **10,90 €**
Base blanche, mozzarella, abondance, ail et madère

La Tartiflette **12,00 €**
Base blanche, mozzarella, reblochon, lardons, pommes de terre et oignons

La Forestière poulet **10,90 €**
Coulis de tomate, mozzarella, abondance, champignons, poulet

La Forestière lardons **10,90 €**
Coulis de tomate, mozzarella, abondance, champignons, lardons

La Savoyarde **13,00 €**
Base tomate, mozzarella, jambon cru, pommes de terre, oignons rouges et reblochon

Ingrédient en supp : 0,80 € • Supp truffé. : 6,50 €

MENU ENFANT

12,00 €

Aiguillettes de Poulet croustillantes, frites ou Pizza marguerite

Boisson
Jus de pommes, jus d'ananas, jus d'orange, verre de limonade ou sirop au choix

1 boule de glace au choix

DESSERTS ET GLACES

Crème brûlée à la vanille **7,90 €**

Tarte Tatin aux pommes **7,90 €**

Moelleux au chocolat **7,90 €**

Gaufres (caramel, nutella ou sucre) **7,90 €**

Glaces **3,00 € / boule**
Vanille, chocolat, café, framboise, poire, citron, caramel beurre salé, noix de coco

Chantilly en supp : 0,50 €

LEGENERAL.COM

LA LIMONADERIE

SOFTS

Coca Cola / Coca Zéro	4,00 €
Limonade	4,00 €
Schweppes Héritage Ginger Beer	4,00 €
Schweppes Tonic	4,00 €
Sirop	3,00 €
Orangina	4,00 €
Fuzetea	4,00 €
Jus de fruits	5,50 €

Orange, ananas, tomate, pomme, cranberries

EAUX MINÉRALES

Thonon 33cl / 75cl	3,80 € / 6,00 €
Badoit Rouge 33cl / 75cl	3,80 € / 6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Servies uniquement avant 18h

Thé ou infusion	3,50 €
Café	2,00 €

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	Galopin (12,5 cl)	Demi (25 cl)	Pinte (50 cl)
Grand Malt (Blonde) 6°	3,00 €	4,50 €	9,00 €
Bière du Léman - Speed King IPA (Blonde) 5,8°	3,00 €	5,00 €	10,00 €
Liefmans (Rouge) 3,8°	3,00 €	5,00 €	10,00 €
Meteor Triple (blonde) 8°	3,00 €	5,00 €	10,00 €
Black Licorne (Brune) 6°	3,00 €	5,50 €	11,00 €
Meteor (Blanche) 4.7°	3,00 €	5,00 €	10,00 €

Supplément Picon +1,00 €

BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

MONT BLANC Genepi / Myrtille	6,00 €
IPA Sans alcool 0.0°	4,00 €

LES APERITIFS

Martini rouge / blanc 4 cl	4,50 €
Suze 4 cl	4,50 €
Campari 4 cl	5,00 €
Kir (aligoté) 12 cl	5,50 €

Cassis, Pêche, Myrtilles, Châtaigne, Fraises, Framboise

Pastis des Alpes 4 cl	4,50 €
Ricard 4 cl	4,50 €
Coupe de Champagne Deutz 12 cl	14,00 €
Kir Royal 12 cl	15,00 €
Pétillant Blanc de Blancs 12 cl	5,00 €

LES ALCOOLS

WHISKYS

Jack Daniel's	8,00 €
Nikka From the Barrel	13,00 €
Mossburn Speyside	8,00 €
Caol Ila	9,00 €
Lagavulin	11,50 €

COGNACS

Meukow VS 40°	8,00 €
Meukow VSOP	10,50 €

VODKAS

Ciroc	8,00 €

ARMAGNAC

Armin 6 ans	10,50 €

GINS

Mare	9,00 €
Altitude	9,00 €
Hendrick's	12,00 €
Tanqueray	9,00 €

RHUMS

Millionario Pérou	8,50 €
Centenario Costa Rica	10,00 €
The Kraken Ïles Vierges	8,00 €
Bumbu Barbade	8,00 €
Angostura Trinidad	8,00 €
Dorrly's Barbade	8,00 €

CALVA

Calvados Dupont	8,00 €

LES VINS

VIN ROUGE

	12 cl	75 cl
Château Ciceron "Le lion des Corbières Bio" AOP Corbière	6,00 €	28,00 €
Vacqueyras Domaine Ouréa Adrien Roustan AOP Rhone	7,00 €	36,00 €
Côte du Rhône village AOC Domaine des Gravennes	6,00 €	28,00 €
Médoc Château de Conques AOP Bordeaux	7,00 €	41,50 €
Pinot noir, Côte d'or AOC Bourgogne, Louis Jadot	9,00 €	46,50 €
Domaine de Marchandise rouge AOP Côte de Provence	5,50 €	29,90 €

VIN BLANC

Chardonnay AOP Bourgogne Domaine Nudant	7,00 €	41,50 €
Viognier IGP Languedoc Delas Frères	6,00 €	28,00 €
Chardonnay Supernova Domaine Gilly Blanc IGP Pays d'oc	6,00 €	30,00 €
Moelleux IGP Côte de Gascogne Domaine Gros Manseng Charmes	5,50 €	27,00 €
Jacquère AOP Savoie « Fleurs blanches » Cave de Cruet	5,50 €	28,00 €
Gewurztraminer collection Maison Ribeauvillé AOC Alsace	5,50 €	28,50 €

ROSÉS

Domaine de Marchandise AOP Côte de Provence	5,50 €	27,50 €

CHAMPAGNE

Deutz	14,00 €	79,00 €

LES DIGESTIFS 4 cl 9.90 €

Cointreau • Grand Marnier • Poire, Mirabelle, Framboise (Distillerie Dent d'Oche), Vieille Prune • Limoncello • Get 27 • Get 31 Génépi • Amaretto • Chartreuse Verte Chartreuse Jaune • Baileys • Menthe Pastille

LES COCKTAILS

LES INCONTOURNABLES 9.90 €

Moscow mule 20 cl
Vodka, sucre de canne, citron, Ginger Beer

Dark and Stormy 20 cl
Rhum, sucre de canne, citron, Ginger Beer

London Mule 25 cl
Gin, sucre de canne, ginger beer

Pina Colada 25 cl
Rhum, ananas, purée de coco

Mojito 20 cl
Rhum agricole, citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau pétillante

Explosion Martini 8 cl
Martini blanc, vodka, jus de citron, liqueur fleur de sureau

Le Chamonix 25 cl
Gin altitude à la fraise, ginger beer hibiscus et rhubarbe



LES SPRITZ 9.90 €

Spritz 25 cl
Aperol, vin pétillant, eau pétillante, orange

Hugo Spritz 25 cl
Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau pétillante, citron vert, feuilles de menthe

Campari Spritz 25 cl
Campari, vin pétillant, eau pétillante, orange

Limoncello Spritz 25 cl
Limoncello, vin pétillant, eau pétillante, citron jaune

Figue Spritz 25 cl
Liqueur de figue, vin pétillant, eau pétillante

LES SANS ALCOOLS 8.00 €

On the beach 20 cl
Sirop de pêche, citron, jus de Cranberry et jus ananas

Virgin colada 25 cl
Purée de coco et jus d'ananas

Virgin Mojito 20 cl
Feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante

Le Virgin Hugo 25 cl
Sirop de fleur sureau, limonade, citron vert et feuille de menthe

Prix net, service compris. Certaines préparations du restaurant peuvent contenir des allergènes : n'hésitez pas à questionner notre équipe au sujet des ingrédients que nous utilisons.