

# Milton Pub

Tandis qu'au ciel la Lune, pâle souveraine, veille  
Et poursuit sa course,

Les Elfes à minuit s'égaillent à l'orée d'un bois  
Ou au bord d'une fontaine,

Sous les yeux ébahis de quelque villageois attardé,  
S'efforçant par leurs chants joyeux et leurs danses  
de charmer son coeur

Bondissant d'allégresse et d'effroi.

EXTRAIT DU PARADIS PERDU, DE JOHN MILTON



# Milton Pub

## Salade de Chèvre ..... 17,50

Salade, toasts de chèvre, noix, miel, crème balsamique, origan.

Salad, tomatoes, walnuts, hot goat cheese on toasts, honey, balsamic cream, origano.

## Salade Savoyarde ..... 19,50

Salade, tome des Bauges, pommes vapeurs tièdes, toasts au Reblochon, jambon cru de Savoie.

Salad, Bauges' white tome cheese, hot potatoes, Reblochon cheese on toasts, Savoie's raw ham.

## Salade César ..... 19,50

Salade, poulet croustillant, sauce César, parmesans, tomates cerises, croutons.

Salad, crispy chicken, César sauce, parmesans cheese, cherry tomatoes, crouton.

## Carpaccio de Saumon Gravlax (élevé en Ecosse) ..... 19,80

Saumon Gravlax, huile d'olive, jus de citron, taosts.

Gravlax salmon, olive oil, lemon juice, taosts.



## Menu Savoyard

### Tartiflette, Jambon cru de Savoie, Salade ..... 19,50

Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon, salade et jambon cru de Savoie

Potatoes, strips of bacon, onions, Reblochon cheese, green salad and Savoie's raw ham

## Menu des Alpages

### Tartichèvre, Jambon cru de Savoie, Salade ..... 19,50

Pommes de terre, lardons, oignons, chèvre, salade et jambon cru de Savoie

Potatoes, strips of bacon, onions, goat cheese, garden salad and Savoie's raw ham

## Les Fondues Savoyardes (minimum 2 personnes)

### Fondue Tradition ..... Prix par personne ..... 19,50

Emmental, Comté, Beaufort

### Fondue aux Cèpes ..... Prix par personne ..... 20,50

Emmental, Comté, Beaufort, Cèpes

Emmental, Comté, Beaufort, wild mushrooms

*(minimum 2 personnes, prix par personne) (served for a minimum of 2 peoples, price per person)*

## Nos Ardoises

### Jambon cru de Savoie 12 mois ..... 16,50

Jambon cru de savoie, beurre, cornichons

Savoie's raw ham, butter, pickled gherkins

### Charcuterie de Savoie ..... 18,80

Jambon cru de savoie, saucissons, beurre, cornichons

Savoie's raw ham, sliced dried sausage, butter, pickled gherkins

### Ardoise des Alpes ..... 19,80

Jambon cru, saucissons, Reblochon, tome des Bauges, beurre, cornichons

Raw ham, dried sausages, Reblochon cheese, Bauges' white tomme, butter, pickled gherkins

Prix net en Euro - Service compris

# **Hilton Pub**

## **Les Moules** (*Frites maison*)

**Moules Marinières** ..... 19,50

*Moules, vin blanc, échalotes, céleri, persil*

*Mussels, white wine, shallots, celery, parsley*

**Moules Indiennes** ..... 20,50

*Moules, vin blanc, échalotes, crème fraîche, curry jaune, céleri, coriandre*

*Mussels, white wine, shallots, fresh cream, yellow curry, celery, coriander*

**Moules Auvergnates** ..... 20,50

*Moules, vin blanc, échalotes, crème fraîche, bleu d'Auvergne*

*Mussels, white wine, shallots, fresh cream, Auvergne's blue cheese*

**Moules Thaï** ..... 20,50

*Moules, lait de coco, échalotes, curry vert, céleri, coriandre*

*Mussels, coconut milk, shallots, green curry, celery, coriander*

## **Fish and Chips** (*Traiteur surgelé*)

**Beignet de Cabillaud, Frites Maison** ..... 18,80

## **Nos Burgers** (*Frites maison*)

Steack haché frais  
origine Française  
(v.b.f.)

Steack haché  
végétal au soja  
(Végan)

**Classique** ..... 18,50 ..... 19,50

*Salade, tomate, oignons, cornichons aigre doux*

*Salad, tomato, onions, sweet and sour pickle, fresh french fries*

**Cheddar** ..... 19,50 ..... 20,50

*Salade, tomate, oignons, cornichons aigre doux, sauce cheddar*

*Cheddar cheese sauce, salad, tomato, onions, sweet and sour pickle, fresh french fries*

**Savoyard** ..... 19,90 ..... 20,90

*Salade, tomate, oignons, cornichons aigre doux, sauce reblochon*

*Reblochon cheese sauce, salad, tomato, onions, sweet and sour pickle, fresh french fries*



Prix net en Euro - Service compris



## Contre-Filet de Boeuf

Frites, Salade, Beurre Maître d'Hotel ..... 23,90

Supplément sauce au bleu 3,00

Supplément Os à Moelle 5,00

## Nos Tartares de Bœuf (Charolais Français coupé au couteau v.b.f)

Tradition ..... 19,50

Bœuf charolais cru, condiments, frites maison, Salade

Charolais raw beef, condiments, fresh french fries and green salad

Poêlé ..... 21,50

Bœuf charolais cru, condiments, frites maison, Salade

Seized just raw Charolais beef, condiments, fresh french fries and green salad

Italien ..... 21,80

Bœuf charolais cru, condiments, pesto, parmesan, frites maison, Salade

Charolais raw beef, condiments, pesto, parmesan, fresh french fries and green salad

## Carpaccio de Boeuf (Charolais Français)

Frites maison, salade, pesto et parmesan ..... 21,50

Beef Carpaccio, pesto, parmesan, fresh french fries and green salad

## L'Os à Moelle (Origine Europe)

Frites maison, salade, toasts, beurre et sel de Guérande ..... 18,50

Bone has marrow, toast, butter, flower of salt of Guérande





## Les Pizza-Flams (Pâte fine Flammekueche / Flammekueche fine dough)

**Margarita** (végétarien) ..... 13,00

Tomates fraîches, fromage, olives, origan  
Fresh tomatoes, cheese, olives, origano

**Jambon Fromage** ..... 13,90

Tomates, jambon, fromage, olives, origan  
Tomatoes, ham, cheese, olives, origano

**Végétarienne** (végétarien) ..... 14,90

Tomates, poivron, champignons, oignons, fromage, olives, origan  
Tomatoes, sweet pepper, mushrooms, onions, cheese, olives, origano

**Reine** ..... 14,50

Tomates, jambon, champignons, fromage, olives, origan  
Tomatoes, ham, mushrooms, cheese, olives, origano

**Complète** ..... 15,50

Tomates, jambon, œuf, champignons, fromage, olives, origan  
Tomatoes, ham, egg, mushrooms, cheese, olives, origano

**Paysanne** ..... 15,50

Tomates, jambon, lardons, oignons, crème fraîche, fromage, origa6  
Tomatoes, ham, strips bacon, onions, fresh cream, cheese, origano

**Bolognaise** ..... 16,50

Tomates, bœuf haché, oignons, poivron, fromage, olives, origan  
Tomatoes, chopped beef, onions, sweet pepper, cheese, olives, origano

**Milton** ..... 16,50

Tomates, jambon, œuf, oignons, poivron, Anchois de Collioure «Maison Desclaux», fromage, olives, origa7  
Tomatoes, ham, eggs, onions, sweet pepper, Anchovies from Collioure «Maison Desclaux», cheese, olives, origano

**Trois Fromages** (végétarien) ..... 18,50

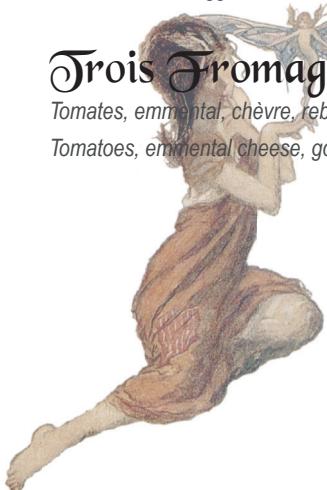
Tomates, emmental, chèvre, reblochon, olives, origan  
Tomatoes, emmental cheese, goat cheese, reblochon cheese, olives, origano

(ingrédient supplémentaire : 2 euro)

(extra ingredient : 2 euro)

(Toutes nos pizzas sont élaborées à partir des pâtes à flammekueches)  
(All our pizzas are made with a flammekueche dough)

Prix net en Euro - Service compris



# Milton Pub

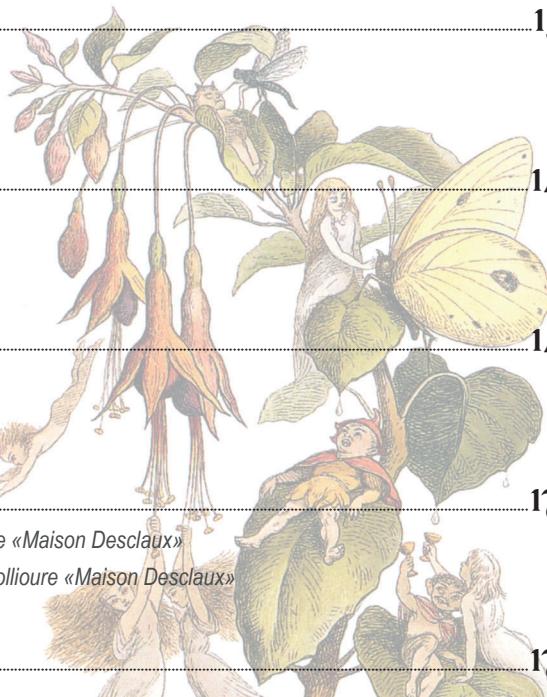
## Les Flammekueches (Spécialité Alsacienne)

### La Nature .....

Fromage frais, oignons, lardons

Fresh cheese, onions, strips of bacon

13,90



### La Gratinée .....

Fromage frais, oignons, lardons, emmental

Fresh cheese, onions, strips of bacon, emmental cheese

14,90

### La Forestière .....

Fromage frais, oignons, lardons, champignons de paris

Fresh cheese, onions, strips of bacon, Paris mushrooms

14,90



### La Collioure .....

Fromage frais, oignons, poivrons, tomates fraîches, Anchois de Collioure «Maison Desclaux»

Fresh cheese, onions, sweet pepper, fresh tomatoes, Anchovies from Collioure «Maison Desclaux»

17,50



### La New-Yorkaise .....

Fromage frais, bœuf haché, tomates fraîches, oignons, salade

Fresh cheese, chopped beef, fresh tomatoes, onions, salad

17,50

### La Bergère .....

Fromage frais, oignons, lardons, pommes de terre, chèvre

Fresh cheese, onions, strips of bacon, potatoes, goat cheese

17,50



### La Savoyarde .....

Fromage frais, oignons, lardons, pommes de terre, reblochon

Fresh cheese, onions, strips of bacon, potatoes, reblochon cheese

17,50

### Saumon Gravlax sur flammekueche (élevé en Ecosse) .....

19,50

Fromages frais, oignons, saumon Gravlax, crème ciboulette

Fresh cheese, onions, Gravlax salmon, chive cream



### Menu Enfant (max 12 ans)

### Nuggets de Poulet ou Steak Haché .....

12,50

Frites maison, Riz ou Pates,

Mister Freeze, fromage blanc ou boule de glace

Chicken nuggets or chopped steak, Fresh french fries, Rice or Pasta,

Mister freeze or fresh cheese or scoop of ice cream

Prix net en Euro - Service compris

# Milton Pub

## Nos Fromages Affinés (150 gramme environ)

◆ Tome des Bauges ..... 7,50

◆ Reblochon Fruitier ..... 7,50

Saint-Marcelin ..... 7,50

Assortiment (portion pour 1 personne) ..... 8,50

Reblochon Fruitier, Fromage de Chèvre, Tome des Bauges

Ardoise du Berger (à partager) ..... 19,80

Reblochon Fruitier, Saint-Marcelin, Tome des Bauges

## Nos Desserts

Fromage Blanc (Fresh cream cheese) ..... 5,50

Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges ..... 6,50

Fresh cream cheese and fruit sauce

Panna cotta Framboise ..... 7,00

Tiramisu spéculoos Maison ..... 7,50

Fondant Chocolat Maison (Chocolate cake) ..... 7,50

Crème Brûlée à la vanille Bourbon Maison ..... 8,00

Crème Brûlée Flambée au Rhum (Sailor Jerry Spiced) ..... 14,50

(Accompagné de son verre de 2 cl de sailor Jerry Spiced)

# Milton Pub

Composez votre coupe...

## Crèmes Glacées :

Chocolat, Vanille, Café, Caramel Beurre Salé,  
Rhum Raisin, Noix de Coco, Menthe-Chocolat

## Les Sorbets :

Citron, Fraise, Mangue, Myrtilles, Framboise

**Deux Boules** ..... 5,60

*Two bowls*

**Trois Boules** ..... 7,60

*Three bowls*

**Boule supplémentaire** ..... 2,60

*Extra bowl*

**Supplément Chantilly** ..... 1,00

*Extra cream*

**Supplément Chocolat** ..... 1,00

*Extra Chocolate*

**Supplément Coulis** ..... 1,00

*Extra sauce red fruits*

## Nos Coupes

**Chocolat Liégeois** (crème glacée chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly) ..... 10,00

*chocolate and vanilla ice cream, sauce chocolate, whipped cream*

**Café Liégeois** (crème glacée café et vanille, sauce café, chantilly) ..... 10,00

*coffee and vanilla ice cream, coffee sauce and whipped cream*

**Caramel Liégeois** (crème glacée caramel beurre salé et vanille, sauce caramel, chantilly) ..... 10,00

*salted butter caramel and vanilla ice cream, caramel sauce and whipped cream*

**Aravis** (Sorbet myrtille, fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly) ..... 10,00

*blueberry, strawberry and raspberry sorbet, red fruit sauce, whipped cream*

**Bounty** (crème glacée noix de coco, chocolat, sauce chocolat, chantilly) ..... 10,00

*Coconut and chocolate ice cream, chocolate sauce and whipped cream*

**Mont Blanc** (glace vanille, crème de marron, chantilly) ..... 10,50

*vanilla ice cream, chestnut cream and whipped cream*

**Dame Blanche** (glace vanille, sauce chocolat, meringue, chantilly) ..... 10,50

*vanilla ice cream, sauce chocolate, meringue, whipped cream*

**Irlandaise** (glace vanille, whisky) ..... 13,50

*vanilla ice cream and whisky*

**Colonel** (sorbet citron, vodka) ..... 13,50

*lemon sorbet, vodka*

**Jamaïque** (sorbet mangue, rhum) ..... 13,50

*Mango sorbet, rum*

**Montagnarde** (crème glacée vanille, génépi) ..... 13,50

*vanilla ice cream, genepi*

**Iceberg** (crème glacée menthe chocolat, gel 27) ..... 13,50

*mint and chocolat ice cream, mint liquor*

Prix net en Euro - Service compris

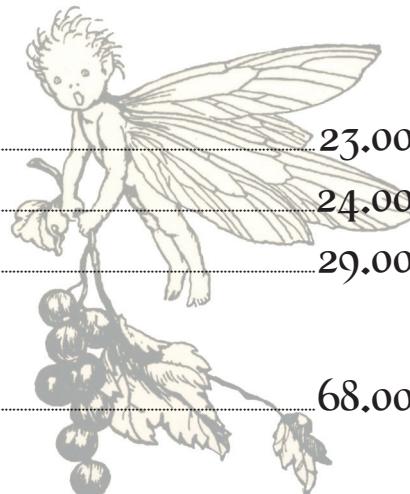


## Notre Cave à Vin

75 cl

### Nos Blancs:

		Savoie	
◆	Jongieux "Cave du Prieuré" Raymond Barlet A.O.C.		23.00
◆	Roussette "Maison Gonnet" A.O.C.		24.00
◆	Chignin Bergeron "Maison Gonnet" A.O.C.		29.00



### Vallée du Rhône

Hermitage	"Guigal" A.O.C.	68.00
-----------	-----------------	-------

### Loire

Sancerre	"Henri Bourgeois" Grande reserve A.O.C.	38.00
----------	---	-------

### Bourgogne

Saint-Véran	"Louis Jadot" A.O.C.	36.00
-------------	----------------------	-------

### Alsace

Pinot Gris	"Dopff au moulin" A.O.C.	29.00
Riesling	"Dopff au moulin" A.O.C.	34.00
Pinot Gris Vendange Tardive	"Cave de Turckheim" A.O.C.	48.00

### Nos Rosés:

### Savoie

◆	Gamay de Jongieux "Cave du Prieuré" A.O.C.	23.00
---	--	-------

### Provence

Côtes de Provence	"Charme des Demoiselles" A.O.P.	28.00
◆	Côtes de Provence bio "Chateau Sainte Marguerite" A.O.C cru classé depuis 1955.	38.00
Côtes de Provence	Magnum 1,5 litre "Charme des Demoiselles" A.O.P.	48.00

Prix net en Euro - Service compris

## Nos Rouges:

### Savoie

<b>Gamay de Jongieux</b>	"Barlet" A.O.C.	24.00
<b>Mondeuse</b>	"Vieilles Vignes" Charles Gonnet A.O.C.	31.00

### Vallée du Rhône

<b>Crozes-Hermitage bio</b>	"Gilles Robin" Papillon A.O.P.	38.00
<b>Hermitage</b>	"Guigal" A.O.C.	69.00
<b>Côtes du Rhône</b>	"Chapoutier" A.O.C.	28.00
<b>Côtes du Rhône bio</b>	"Domaine Rouge Garance" A.O.P.	26.00
<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	"Guigal" A.O.C.	59.00

### Loire

<b>St Nicolas de Bourgueil</b>	"Joël Taluau" A.O.C.	26.00
<b>Chinon bio</b>	"Domaine de La Noblaie" A.O.C.	31.00

### Bourgogne

<b>Pinot Noir</b>	"Domaine des Croix Perrières" Louis Jadot A.O.C.	28.00
-------------------	--	-------

### Vins Du Sud-Ouest

<b>Bordeaux</b>	"Dourthe N°1" A.O.C.	28.00
<b>Saint-Emilion Grand cru bio</b>	"Petit Corbin-Despagne" A.O.C.	56.00
<b>Saint-Georges-Saint-Emilion</b>	"Château Vieux Guillou" A.O.C.	34.00
<b>Castillon Côtes de Bordeaux bio</b>	"Château Quatre-Rieux" A.O.C.	26.00

### Vins Du Sud

<b>Côtes de Provence</b>	"Charme des Demoiselles" A.O.P.	26.00
<b>Ventoux bio</b>	"Château des 3 Pins" Les 3 Villages A.O.P.	31.00
<b>Fitou bio</b>	"Clos Padulais" A.O.P.	36.00
<b>Saint-Chinian bio</b>	"Canet Valette" Une et Mille Nuits A.O.C.	38.00
<b>Pic Saint-Loup bio</b>	"Le Cayla" A.O.P.	38.00

### Alsace

<b>Pinot Noir</b>	"Dopff au moulin" Rouge des 2 Cerfs A.O.C.	38.00
-------------------	--	-------

Prix net en Euro - Service compris

## Nos Vins au Verre

10 cl

### Blancs

	Jongieux (Savoie) "Cave du Prieuré" Raymond Barlet A.O.C.....	5,00
	Chignin Bergeron (Savoie) "Maison Gonnet" A.O.C.....	6,50
	Alsace Veilleur de nuit "Cave de Turckheim" A.O.C.....	5,00
	Alsace Pinot Gris "Dopff au moulin" A.O.C. ....	6,50

### Rosés

	Côtes de Provence "Charme des Demoiselles" A.O.P.....	6,00
	Côtes de Provence bio "Chateau Sainte Marguerite" A.O.C cru classé depuis 1955.....	7,00

### Rouges

	Côtes du Rhône "Chapoutier" A.O.C.....	5,50
	Bordeaux "Dourthe N°1" A.O.C.....	5,50
	Pic Saint Loup bio "Le Cayla" A.O.P .....	7,00

## Nos Vins au Pichet

25 cl

50 cl

### Blancs

	Jongieux (Savoie) "Cave du Prieuré" Raymond Barlet A.O.C.....	9,50	18,00
	Chignin Bergeron (Savoie) "Maison Gonnet" A.O.C.....	12,00	22,00
	Alsace Veilleur de nuit "Cave de Turckheim" A.O.C.....	9,50	18,00
	Alsace Pinot Gris "Dopff au moulin" A.O.C.....	12,00	22,00

### Rosés

	Côtes de Provence "Charme des Demoiselles" A.O.P.....	11,00	20,00
	Côtes de Provence bio "Chateau Sainte Marguerite" A.O.C cru classé en 1955.....	14,00	26,00

### Rouges

	Côtes du Rhône "Chapoutier" A.O.C.....	11,00	20,00
	Bordeaux "Dourthe N°1" A.O.C.....	11,00	20,00
	Pic Saint Loup bio "Le Cayla" A.O.P .....	14,00	26,00

Prix net en Euro - Service compris