



Les Cornettes

MAISON TRINCAZ - DEPUIS 1894

Carte hiver 2025

BISTROT - BRASSERIE

Demandez le menu
des Crouilles
de 10 à 18€

Il était une fois...les Cornettes

En 1894, Victor et Adeline Command décident de transformer leur ferme en auberge, afin d'accueillir les randonneurs, promeneurs et premiers touristes de la Vallée. S'en suivirent 3 générations qui n'ont eu de cesse d'améliorer, de développer et de dynamiser l'établissement : François et Pauline, Gaby et Jeanine, Bernard et Sylvie aux côtés de Philippe et Christine. Chacun tour à tour permettront de moderniser notre maison, en créant une résidence, une piscine couverte, la ferme de Papy gaby, un SPA,... Aujourd'hui, la Cinquième génération, Jérémy et Virginie avec son compagnon Mika, et bien épaulés par Sylvie, poursuivent la belle histoire des Cornettes, en perpétuant les mêmes valeurs que nous ont appris nos prédécesseurs : l'accueil, la convivialité... et la vraie cuisine ! Vous retrouverez donc chez nous uniquement des produits travaillés maison, des charcuteries aux confitures, en passant par les fonds de sauces, les viennoiseries, ou même encore les glaces et sorbets ! Alors on vous souhaite de passer un bon moment parmi nous, et... Bienvenue aux Cornettes !!



Soupes

Nos soupes sont servies avec crouillons et Abondance râpé

Crème de légumes du jour	12 €
Soupe à l'oignon	14 €

Salades

Salade verte	8 €
Salade des Cornettes <i>Maïs, tomate, fromage, jambon, oeuf et noix</i>	14 €
Salade Savoyarde <i>Crouillons, lardons, oeuf poché</i>	15 €
Variations de Tomates Anciennes, <i>Burrata crémeuse, pesto au Basilic du Jardin et Huile d'Olive</i>	16 €
Salade du Berger <i>Mélange de salade, croustillant de reblochon et brebis, crouillons, bacon et son malakoff</i>	16 €
Salade d'Abondance <i>Berthoud, fromage de Brebis, viande séchée, pomme de terre farcie au reblochon</i>	19 €
Déclinaison de melon charentais <i>et jambon 18 mois rosace au naturel, sorbet arrosé de Porto, soupe rafraîchie au Sauternes, copeaux de jambon cru et bœuf séché</i>	23 €

Charcuteries maison et fromage

Assiette «Papy Gaby» <i>Jambon cru fumé au Genièvre, saucissons, terrine de veau, jambon blanc et viande séchée</i>	19 €
Assiette «Chapellane» <i>Assortiment de 5 fromages du coin</i>	12 €

Omelettes

Nos omelettes sont servies avec de la salade verte et frites maison

Omelette au fromage d'Abondance ou jambon blanc maison	14 €
Omelette forestière <i>Fricassée de champignons des bois</i>	20 €

Pâtes

Linguines façon mémé Jeanine <i>Crème fraîche, coulis de tomate, Beaufort et champignons</i>	19 €
---	------

MENUS DU MARCHÉ

Plat du jour
16 €

Duo express 24 €
Entrée du jour et plat du jour
ou Plat du jour et dessert

Menu complet 29 €
Entrée du jour, plat du jour, dessert

Demandez-nous !

Côté vieille France

(Selon arrivage)

Escargots de Poisy 1 douzaine 22 €
au beurre maison à l'ail des ours 1/2 douzaine 12 €

Tartare de bœuf haché au couteau
assaisonné par vos soins 25 €

Plats à Partager

(20 à 30 minutes de cuisson)

L'épaule d'agneau confite entière 68 €
jus parfumé au thym et citron

Le jambon de cochon de lait 64 €
tendrement braisé, jus rustique

La côte de bœuf maturée à la grillade 72 €
sauce béarnaise maison aux herbes fraîches



Poissons

L'omble chevalier délicatement cuit à l'unilatéral, 28 €
sabayon léger au sapin de la vallée d'Abondance

Filets de perches du lac Léman... 38 €
et uniquement !
poêlés au beurre et aux giroles
La pêche des perches étant difficile en ce moment, quand il y en a... il y en a ! Et quand il n'y en a pas...

Viandes

Escalope de dinde panée 19 €
Linguines au beurre

Travers de porc laqués façon «Rib's» 19 €

Pièce du boucher grillée 25 €
frites maison et salade

Burgers

steak haché maison 100% viande française

Mac «Philippe» 16 €
Steak haché, mesclun, tomates, ketchup

Mac «Caïon» 19 €
Épaule de cochon confit à la Moutarde, mesclun, carottes et oignons Rouges

Mac «Cornettes» 21 €
Steak haché, mesclun, tomate, ketchup, fromage à raclette, lard grillé, oeuf au plat

Mac «Biquette» 21 €
Steak haché, mesclun, tomates confites, thym du jardin, noix et fromage de chèvre gratiné

Mac «Rossini» 29 €
Steak haché maison, escalope de foie gras, sauce Périgueux, mesclun et tomates confites

Spécialités Savoyardes

Toutes nos spécialités sont servies avec des charcuteries maison de la salade verte et une salade des Cornettes

Berthoud 24 €

Tartiflette 26 €

Croziflette 26 €
Pâtes au sarrasin, lardons, oignons, crème

Raclette (Min. 2 personnes) 28 €/pers.

Fondue Savoyarde 25 €/pers.

Fondue aux cèpes ou aux morilles (Min. 2 personnes) 32 €/pers.

Boissons
de l'autre côté



Caféterie

CAFÉ PUR COLOMBIE

Espresso, Ristretto	1.90 €
Café noisette, décaféiné	1.90 €
Grand café, café au lait	3.00 €
Cappuccino	3.00 €
Chocolat chaud maison	4.00 €
Chocolat ou café viennois	4.50 €
Vin chaud maison	3.50 €
Thé et infusion (Comptoirs RICHARD)	3.00 €

Boissons fraîches

SODA (25 cl)	3.50 €
Coca zéro - Coca - Schweppes - Schweppes agrum' Perrier - Orangina - Cidre - Ice tea pêche - Limonade - Bitter	

JUS DE FRUITS (25 cl)	3.50 €
Orange - Ananas - Pomme - Tomate	

NECTAR DE FRUITS «Bissardon Jean-Louis» (25 cl)	6,00 €
Abricot - Fraise - Framboise - myrtille	

EAUX MINÉRALES	
Bouteille (75 cl)	6.00 €
Thonon - Chateldon - Evian - Badoit verte	
Bouteille (33 cl)	
Evian - Badoit rouge	3.50 €

Apéritifs

Kir au vin de Savoie	3.20 €
Kir pétillant	3.50 €
Martini, Suze, (4 cl) Porto, Campari	3.50 €
Ricard (4 cl)	4.00 €
Whisky (Jameson, Jack, Chivas) (4 cl)	7.00 €



Pensez à la
planche apéro !
10 €

Bières Pression



	Galopin (15 cl)	Demi (25 cl)
La Cristal (Blonde)	2.00 €	4.00 €
La Blanche (Blanche)	2.30 €	4.50 €
La Rousse (Ambrée)	2.30 €	4.50 €
La Verte (Génépy)	2.30 €	4.50 €
La I.P.A (Légère amertume)	2.30 €	4.50 €
Sérieux (50 cl) =	8.50 €	
Picon bière (25 cl)		4.50 €



Bières bouteilles

Duvel (blonde)	
Chouffe (Blonde)	
Orval (Trappiste. Ale)	6.00 €
Paix Dieu (Triple)	

Bières de la Yaute !

Léman «La Mastoc» (Triple)	
Léman «Speed King» (I.P.A)	
Vallée du Giffre « Marie Louise » (Blonde légère)	
Vallée du Giffre « Alt. Sept 65 » (Double I.P.A)	
SkÄllom « La Viking » (Pale Ale)	
SkÄllom « La Icebjorn » (Blanche)	



Vins

Bouteilles et verres
Demandez notre carte des vins,
avec une large sélection
de verres et bouteilles

1/4 Pichet (25 cl)	10 €
1/2 Pichet (50 cl)	17 €



Cocktails

Suzette Suze - Mandarine Ginger	6.00 €
La piste rouge Guignolet - Mandarine - Pétillant	7.00 €
Apérol Spritz Apérol - Pétillant	9.00 €
Cornettes Spritz St Germain- Pétillant	9.50 €
Marie-Lydie Rhum - triple sec - jus d'orange - ananas - pamplemousse - liqueur de banane	9.50 €
Moscow mule Vodka - Citron vert - Ginger Beer	10.50 €
Mojito Rhum - Citron vert - Sucre de canne - Menthe fraîche - Eau gazeuse	10.50 €
Mojito Chartreuse Chartreuse - Citron vert - Sucre de canne - Menthe fraîche - Eau gazeuse	11.50 €
Tropique (Sans alcool) Jus d'orange - Ananas - Pomme - Grenadine	7.00 €



Digestifs

DIGESTIFS (4 cl)	7.00 €
Armagnac - Get 27 et 31 - Calvados - Rhum Cognac - Téquila - Génépy - Amaretto - Whisky - Limoncello - Gin - Chartreuse verte et jaune	
EAUX DE VIE (4 cl)	7.00 €
«Distillerie artisanale de La Dent d'Oche» Framboise - Poire - Mirabelle - Gentiane - Abricotine du Valais	