



CARTE LE FREKA - ÉTÉ 2021

Pour L'Apéro

La Planche « Anodine »	17,00
<i>« Jambon cuit artisanale, Pancetta de Veau, Bœuf Charolais séché »</i>		
Le Pâté en Croûte	15,00
<i>« La tranche de 150 grs, compotée de figues, salade pousse »</i>		
Le Panier Fraîcheur	12,00
<i>« Assortiment de légumes croquants, cervelle de Canut »</i>		
Les Ailerons de Poulet	14,00
<i>« Ailerons rôtis, miel, citron vert et gingembre »</i>		

Nos Entrées

Salade « Niçoise »	16,00
<i>« cœur de sucrine, mesclun, tomates daterino, œufs de caille, thon wasabi/sésame »</i>		
Salade « César »	18,00
<i>« cœur de sucrine, filet de poulet pané panko, copeaux parmesan, sauce césar »</i>		
Tartare de Veau à la truffe d'été	21,00
<i>« 180 grs de noix de veau, huile d'olive, truffe d'été, fleur de sel »</i>		

Nos Plats

Les Crozets au Sarrazin 17,00

« Béchamel à l'Abondance, trompettes »

The Burger « FreKa » 24,00

« Steak Haché 180 grs Dry Aged Simmental Maturé », oignons frits, lard

Bavette d'Aloyau Black Angus 27,00

« pièce de 250 grs » Origine AUSTRALIE

Génisse Nourri 140 jours GRAIN FED (céréales)

Noix d'entrecôte Angus 38,00

« pièce de 300 grs » Origine ARGENTINE

Génisse Nourri GRASS and GRAIN FED (herbe et céréale en libre)

T-Bone Steak Black Angus 86,00*

***pour 1 ou 2 personnes**

« pièce de 600 grs » Origine USA

Génisse Nourri 150 jours FED (maïs à volonté)

Côte de Bœuf Noire de Baltique 115,00*

***pour 2 personnes**

« pièce de 1000 grs » Génisse de Race Holstein

Maturation de 6 semaines au copeaux de bois d'hêtre

Le Paillard de Veau Snacké..... 25,00

« pièce de 200grs » Veau français élevé au lait

Sur son lit de roquettes et parmesan

Pluma de Porc Ibérique laqué 28,00

« pièce de 200 grs » Origine Espagne - Sauce terriaky, purée de cèleri, brunoise de cèleri caramélisée

- Nos viandes sélectionné par La Maison METZGER sont accompagnées

de légumes de saison et grosses frites maison -

Nos Desserts

La Mousse au chocolat 8,00

La Part de Tarte Tropezienne 9,00

La véritable de « La Tarte Tropezienne »

La Coupe FreKa 10,00

« Crème de Bresse, meringue, fraises »

Le Panier de Fruits Frais 10,00

« Fruits de saison »

Le Plateau de Fruits Frais et Sorbets 16,00

« Fruits de saison et 3 quenelles de sorbets » à partager

LE FROMAGE du Moment

Selon la proposition du jour 15,00

LE COIN DES ENFANTS

Un sirop aux choix

Steak Haché Frites ou

Coquillettes Jambon cuit

La surprise glacée 12,00

NOS FOURNISSEURS

L'Amie Gourmande à La Clusaz (Pain et Burger)

Maulet & Fils à St Pierre En Faucigny (Fruits et légumes)

Salaison Maxence Baud à Villaz (Charcuterie)

Boucherie Metzger et Frères à Rungis (Les Viandes)

Annecy Marée à Annecy (Le Thon)

Saprol /Dahan Annecy (Epicerie)

Le Repair du Dahu (Fromages)

La Tarte Tropezienne (St Tropez)

Chez Jeremy (Fromages)



Carte des Vins

La Savoie

Blanc	Roussette « Domaine Blard et Fils » 2017 <i>conversion Bio</i>	24,00
Blanc	Mondeuse Blanche « Domaine Perceval » 2017	37,00
Blanc	Chignin Bergeron - Les Tours - « Domaine Bertrand Quenard » 2017	40,00
Rouge	Pinot Savoie « CEP Noir Vieilles Vignes » 2018	28,00
Rouge	Mondeuse - Immortelle - « Domaine Bertrand Quenard » 2017	30,00
Rouge	Mondeuse Quintessence– Domaine des Orchis 2018 <i>Bio</i>	35,00

Le Rhône

Blanc	Croze Hermitage. Cuvée Laurent Combiér 2019 <i>Bio</i>	35,00
Rouge	Côtes du Rhône. Le Temps est Venu. Stéphane OGIER 2019	24,00
Rouge	Mas de Libian. Vin de France Ardèche. Vin de Pétanque 2020 <i>Bio</i>	24,00
Rouge	Syrah IGP Ardèche « Christophe CURTAT » 2019 <i>Agri raisonnée</i>	27,00
Rouge	Croze Hermitage. Domaine « Laurent COMBIER » 2019 <i>Bio</i>	39,00
Rouge	St Joseph. Nomade. « Christophe CURTAT » 2017 <i>Agri raisonnée</i>	51,00
Rouge	Château Neuf du Pape « Guigal et Fils » 2016	84,00
Rouge	Côte Rôtie. Brune et Blonde « Guigal et Fils » 2017	105,00
Rouge	Côte Rôtie. Château d'Ampuis « Guigal et Fils » 2014	155,00

Le Bordelais

Blanc	Grave « Château La Gravelière » Carte Blanche 2016	39,00
Rouge	St Emilion « Château les Giraudels de Million » 2015	50,00
Rouge	St Emilion « Château les Cabannes » 2016	72,00
Rouge	St Emilion « Château La Grâce Dieu » 2010	115,00
Rouge	Pessac Léognan « Château Latour Martillac » 2015	130,00
Rouge	Pessac Léognan « Château Latour Martillac » 2010	170,00
Rouge	Pessac Léognan « Château Latour Martillac » 2015 Magnum	260,00
Rouge	Pomerol « Le Clos du Beau-Père » 2012	140,00

Le Sud Ouest

Blanc	Côtes Catalanes. Mon P'Tit Pithon « Olivier Pithon » 2020 <i>Bio</i>	24,00
Blanc	Faugères. Sous les Rocs « Château des Estanilles » 2019	47,00
Rouge	Côtes Catalanes. Mon P'Tit Pithon « Olivier Pithon » 2020 <i>Bio</i>	24,00
Rouge	Faugères. Sous les Rocs « Château des Estanilles » 2015	39,00
Rouge	Prieuré de Saint de Bebian. AOC Languedoc. La Chapelle 2018 <i>Bio</i>	40,00
Rouge	Faugères. Clos du Fou « Château des Estanilles » 2017	70,00
Rouge	Faugères. Fontanille « Château des Estanilles » 2016	79,00

La Loire

Blanc	Sancerre. Domaine Vacheron 2019 <i>Agri Raisonnée</i>	45,00
-------	-------------------------------------------------------	-------

Le Beaujolais

Rouge	Morgon « Marcel Lapierre » 2020 <i>Bio diversité</i>	42,00
-------	------------------------------------------------------	-------

La Provence

Blanc	Côtes de Provence. « Château Roquefort » Le petit salé 2020 <i>Bio</i>	24,00
Rosé	Côtes de Provence. « Château Roquefort » Corail 2020 <i>Bio</i>	24,00
Rosé	Côtes de Provence. « Château Roquefort » Corail 2020 Magnum	44,00
Rosé	Côtes de Provence. Perle de Roseline 2020	25,00
Rosé	Côtes de Provence. Perle de Roseline 2020 Magnum	48,00
Rosé	Côtes de Provence. Roseline Préstige 2020	48,00
Rosé	Côtes de Provence. Roseline Préstige 2020 Magnum	94,00
Rouge	Vaucluse Vin de France. Domaine Wilfried. Vin des Copains 2020 <i>Bio</i>	22,00

La Bourgogne

Blanc	Chardonnay « Olivier Chanzy » 2018	31,00
Blanc	St Veran « Drouhin Joseph » 2019	35,00
Rouge	Pinot Noir « Olivier Chanzy » 2015	35,00

Et La Sélection de Mr Philippe « Cave Vino » La Clusaz

Blanc	Macon-Fuissé. Robert Denogent. Les Tâches Fuissé 2017 <i>Agri Raisonnée</i>	60,00
Blanc	Aop Savoie. Domaine Belluard. Les Alpes 2019 <i>Agri Raisonnée</i>	70,00
Blanc	Nuit St Georges. Domaine de l'Arlet. La Gerbotte 2018 <i>Agri Raisonnée</i>	100,00
Rouge	Pays d'OC. Domaine Gayda. Chemin de Moscou 2016 <i>Bio</i>	60,00
Rouge	Croze Hermitage. Domain Combier. Clos des Grives 2018 <i>Agri Raisonnée</i>	80,00
Rouge	Côte Rôtie. Domaine Ogier. Mon Village 2018	110,00
Rouge	Hermitage. Maison Jaboulet. Maison Bleue 2015 <i>Agri Raisonnée</i>	112,00
Rouge	Gevrey Chambertin. Domaine JL Trapet. 2018	116,00

Tous nos vins ont été finement choisis en étroite collaboration avec Philippe,

CAVE VINO

15, passage du Mont Blanc

74220 LA CLUSAZ

Et nous travaillons donc avec des petits et grands viticulteurs qui pratiquent leur métier autant en vins Bio, en agriculture raisonnée (qui applique une production agricole prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien être animal) et aussi en Biodiversité (c'est le tissu vivant de notre planète).

N'hésitez pas à nous questionner, nous nous ferons un plaisir de vous répondre le plus précisément possible.

Bon breuvage !

Alex et toute l'équipe



Les Boissons

L' Apéro

Les Bières pression

Heineken		
25 cl	3,80
50 cl	7,00
IPA		
25 cl	4,40
50 cl	8,00
Ricard, Martini, Suze, Campari	0,4 cl	4,00
Le Kir de Savoie	10 cl	4,00
Le Kir de Savoie Pétillant	10 cl	7,00
L' Apérol Spritz du FreKa	14 cl	9,00
L' Américano par « Alex »	14 cl	9,00
Coupe de Champagne Mumm Brut	12 cl	10,00

Les Eaux

Evian / San Pelligrino	50 cl	5,50
Evian / San Pelligrino	100 cl	9,00

Les Softs

Sirop à l'eau	2,50
Coca Cola / Zéro 33 cl	4,00
Orangina 25 cl	4,00
Sprite 33 cl	4,50
Lipton Ice Tea 33 cl	4,50
Jus de Fruits Grannini 25 cl	4,50
San Bitter 10 cl	4,00

Le Chaud

Le Café by Nespresso

L'Espresso / Déca 4 cl	2,20
Le Lungo 11 cl	2,50
Le Double Espresso 11 cl	4,40
Le Capuccino 12 cl	5,00

Le Thé et Infusions by Nunshen

Thé Noir / Vert 12 cl	4,50
Verveine / Camomille Bio 12 cl	5,00

Le Digeo

Génépy Artisanal 4 cl	9,00
Poire, Prune, Mirabelle 4 cl	12,00
Chartreuse Verte ou Jaune 4 cl	12,00