

le salé

- **Planche Charcuterie ou Planche Fromages de Savoie ou Planche Mixte** 22 €
Local Charcuterie Board or Local Cheeses Board or Mixed Board
- **Tarte au Beaufort, salade** 18 €
Pie with Beaufort Cheese, Salad
- **Assiette de frites** 8 €
French Fries

le sucré

Nos desserts sont confectionnés maison

- **Crème brûlée nature** 6,50 €
- **Crème brûlée Génépi** 7,50 €
- **Mi-cuit chocolat noir** 7,50 €
Chocolate Fondant Cake
- **Tarte aux myrtilles, crème fouetté** 8 €
Blueberries Pie, whipped cream

les gaufres

- **Sucre Sugar** 4,50 €
- **Pâte à tartiner Chocolat/Noisettes ou Crème de marron ou Confiture myrtilles** 6,50 €
Chocolate Cream or Chestnut Cream or Blueberries Jam
- **Supplément chantilly maison 1 €**
Extra Homemade Chantilly : 1€

la brasserie

Après le déjeuner - After Lunch



les glaces

- **BATONNETS : Magnum Classique** 5 €
- **BOULES SORBETS & GLACES ARTISANALES**
- **Myrtille - Citron - Poire - Vanille - Chocolat - Génépi - Crème de Marron**
- Blueberry - Lemon - Pear - Vanilla - Chocolate - Génépi - Chestnut Cream
- **1 boule 3 € - 2 boules 5 € - 3 boules 7 €**
- **Supplément chantilly maison 1 €**
- **COUPES**
- **COUPE MONT-BLANC : Vanille, crème de marron, chocolat, meringue, sauce chocolat, chantilly maison** 9,50 €
Vanilla, chestnut cream, chocolate, meringue, chocolate sauce, chantilly
- **COUPE ROSELEND : Vanille, myrtille, Génépi, Alcool Génépi 2cl, chantilly maison** 9,50 €
Vanilla, blueberry, génépi, alcool génépi 2cl, chantilly
- **COUPES ALCOOL**
- **POIRE : 2 boules Sorbet Poire, Alcool Poire 4 cl** 8 €
2 Pear sorbet scoop, Pear alcool 4 cl
- **COLONEL : 2 boules Sorbet Citron, Alcool Vodka 4 cl** 8 €
2 Lemon sorbet scoop, Vodka alcool 4 cl