



Midi uniquement-Lunch Only

à partager

- Os à Moelle gouttière, persillade, toasts 18 €
Marrow Bones Length cut, Persillade and Toasts
- Planche Charcuterie ou Planche Fromages de Savoie ou Planche Mixte 22 €
Local Charcuterie Board or Local Cheeses Board or Mixed Board
- SUGGESTION : Cidre Brut "Le Savoyard Gourmand" pur jus 4,5° - 75 cl 15 €**

le froid

- Salade Végétarienne 15 €
Vegetarian Salad
- Salade des Alpes 17 €
Salad of "Mountain Pasture"
- Tarte au Beaufort, salade 18 €
Pie with Beaufort Cheese, Salad
- Gravelax de Truite, gaufre maison à la pomme de terre, crème aux herbes, œuf mollet 24 €
Trout Gravelax, homemade potatoes waffle, Herbal Cream, Soft boiled egg

les plus !

- Bol de salade Salad 3 €
- Bol de frites French Fries 5 €

les éphémères

En plus de la carte, nous vous proposons des plats en nombre et en temps limités

le chaud

- Cassolette de ravioles à la crème de Reblochon, champignons, chips de jambon cru 20 €
Cassolette of ravioli with Reblochon cream, mushrooms, Raw ham crisps
- Authentique tartiflette Savoyarde, charcuterie 22 €
Traditional Tartiflette and charcuterie
- Fish'n Chips (poisson selon arrivage), mayonnaise aux herbes, frites 24 €
Fish'n Chips, Herbs mayonnaise
- Entrecôte "Simmental" (300 g), frites, sauce aux poivres ou sauce au bleu 28 €
Supplément Os à Mœlle gouttière 6 €
Entrecôte "Simmental" Beef, Chips, Pepper Sauce or Blue Cheese Sauce / Extra Marrow Bones + 6€

le menu enfant

- La petite tartiflette ou Diot de Savoie, frites, 1 glace, 1 sirop à l'eau 10 €
Tartiflette or Sausage, Chips, Ice Cream, 1 water syrup

le fromage

- Assiette de fromage de notre région 10 €
Local cheeses plate

les desserts

Nos desserts sont confectionnés maison

- Crème brûlée nature 6,50 €
- Crème brûlée Génépi 7,50 €
- Mi-cuit chocolat noir, coulis de fruit 7,50 €
Chocolate Fondant Cake
- Tarte aux myrtilles, crème fouettée 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 €
Hazelnut Chocolate Cream or Chesnut Cream or Blueberries
- Supplément chantilly maison 1 €

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 - Chesnut Cream
- 1 boule 3€ - 2 boules 5€ - 3 boules 7€
- Supplément chantilly maison 1€

COUPES

- COUPE MONT-BLANC 9,50 €
Vanille, crème de marron, chocolat, meringue, sauce chocolat, chantilly maison
Vanilla, chesnut cream, chocolate, meringue, chocolate sauce, chantilly
- COUPE ROSELEND 9,50 €
Vanille, myrtille, Génépi, Alcool Génépi 2cl, chantilly maison
Vanilla, blueberry, génépi, alcool génépi 2cl, chantilly

COUPES ALCOOL

- POIRE 8 €
2 boules Sorbet Poire, Alcool Poire 4 cl
2 Pear sorbet scoop, Pear alcool 4 cl
- COLONEL 8 €
2 boules Sorbet Citron, Alcool Vodka 4 cl
2 Lemon sorbet scoop, Vodka alcool 4 cl