

QUELQUES ENTRÉES

TO START

| | |
|--|--------|
| VELOUTÉ DU JOUR SOUP OF THE DAY | 8.00€ |
| L'ENTRÉE DU JOUR STARTER OF THE DAY | 8.00€ |
| SALADE DU JOUR SALAD OF THE DAY | 16.50€ |
| ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE NOS ALPAGES PLATE OF CHARCUTERIE OF OUR ALPINE PASTURES | 9.00 € |
| SALADE VERTE AVEC TOMATES CERISE ET OIGNONS ROUGES GREEN SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND RED ONIONS | 7.00€ |
| TERRINE DE CAMPAGNE COUNTRY TERRINE | 7.50€ |
| TEXTURES DE SAUMON, POMME GRANNY SMITH ET FRUITS EXOTIQUES SALMON'S TEXTURES, GRANNY SMITH APPLES AND EXOTICS FRUITS | 10.00€ |
| FOIE GRAS MI-CUIT AU PAIN D'ÉPICES, DÉCLINAISON AUTOUR DE LA POIRE FOIE GRAS WITH GINGERBREAD CRUMB GARNISHED WITH PEAR | 13.00€ |

AUTOUR DE LA MER

FROM THE SEA

| | |
|--|--------|
| POISSON DU JOUR FISH OF THE DAY | 19.00€ |
| POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES PAN-FRIED PRAWNS « FLAMBÉES » | 23.00€ |
| FILET DE LOTTE, SAUCE CURRY ANGLERFISH, CURRY SAUCE | 18.50€ |
| PAVÉ DE SAUMON, SAUCE CITRONNELLE SALMON PAVE, CITRONELLA SAUCE | 19.50€ |

DU CÔTÉ DE LA TERRE

FROM THE FARM

| | |
|--|--------|
| PLAT DU JOUR DISH OF THE DAY | 19.00€ |
| ENTRECÔTE GRILLÉE, 280 GRAMMES GRILLED ENTRECÔTE, 280 GRAMS | 27.00€ |

MAGRET DE CANARD, SAUCE GIROLLES

DUCK BREAST, CHANTERELLES SAUCE 21.00€

T-BONE DE VEAU 250 GRAMMES

VEAL T-BONE 250 GRAMS 22.00€

LASAGNES DE LEGUMES

VEGETABLES LASAGNA 16.00€

LES GARNITURES

SIDE DISHES

RATATOUILLE MAISON

HOME MADE RATATOUILLE 5.00€

PURÉE MAISON

HOME MADE MASHED POTATOES 5.00€

FRITES

FRENCH FRIES 5.00€

LÉGUMES DU JOUR

VEGETABLES OF THE DAY 6.00€

SPÉCIALITÉS SAVOYARDS

SAVOYARD SPECIALITIES

FONDUE SAVOYARDE AUX 4 FROMAGES AVEC SALADE VERTE (2 PERSONNES MINIMUM, PRIX POUR 2 PERSONNES)

4 CHEESE SAVOYARD FONDUE WITH GREEN SALAD (2 PERSONS MINIMUM, PRICE FOR TWO) 38.00€

FONDUE SAVOYARDE AUX 4 FROMAGES ET CÈPES AVEC SALADE VERTE (2 PERSONNES MINIMUM, PRIX POUR 2 PERSONNES) + 6.00€ DE SUPPLÉMENT CHARCUTERIE

4 CHEESE SAVOYARD AND CEPES FONDUE WITH GREEN SALAD (2 PERSONS MINIMUM, PRICE FOR TWO) + 6.00€ CHARCUTERIE EXTRA CHARGE 44.00€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGES DE NOS ALPAGES

PLATE OF CHARCUTERIE AND CHEESES OF OUR ALPINE PASTURES 12.50€

TARTIFLETTE AVEC SALADE VERTE

TARTIFLETTE WITH GREEN SALAD 17.00€

CROZIFLETTE AVEC SALADE VERTE

CROZIFLETTE WITH GREEN SALAD 18.00€

DIOT CONFIT AU VIN ROUGE, OIGNON FRITS

DIOT CANDIED WITH RED WINE, FRIED OINIONS 12.50€

FROMAGES

CHEESE

DÉGUSTATION DE FROMAGES SAVOYARD

CHEESE BOARD FROM SAVOY

10.00€

DESSERTS

DESSERTS

CRUMBLE AUX POMMES, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

APPLE CRUMBLE WITH SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM

6.50€

SOUPE DE FRUITS DU JOUR

DAILY FRUITS SOUP

7.50€

FONDANT AU CHOCOLAT

SOFT CHOCOLATE CAKE

8.50€

DESSERT DU JOUR

DESSERT OF THE DAY

7.50€

TVA ET SERVICE INCLUS

menu
enfant

OEUF MIMOSA ET SALADE VERTE / MIMOSA EGG AND GREEN SALAD

OU

ASSIETTE DE JAMBON BLANC / PLATE OF HAM

OU

ASSIETTE DE TOMATES ET SALADE VERTE / TOMATOES AND GREEN SALAD

AIGUILLETTE DE POULET PANE / PANED CHICKEN

OU

FISH'N'CHIPS (CABILLAUD) / FISH'N'CHIPS (COD)

OU

STEAK HACHÉ / CHOPPED STEAK

OU

GARNITURES AU CHOIX

CHOICE OF GARNISH

OU

TAGLIATELLES, FRITES, LEGUMES / TAGLIATELLES, FRENCH FRIES, VEGETABLES

GLACES / ICE CREAM

OU

SALADE DE FRUIT / FRUITS SALAD

OU

YAOURT AUX FRUITS / FRUITS YOGURT

PRIX 14.00 € - PRICE 14.00 €

