



## NOS ENTRÉES

### TO START

MARBRÉ DE FOIE GRAS CUIT AU TORCHON, CHUTNEY DE FRUITS D'HIVER,  
PETITE BRIOCHE TOASTÉE MAISON

*MARBLLED OF FOIE GRAS COOKED IN A CLOTH, WINTER FRUIT CHUTNEY,  
TINY HOMEMADE BRIOCHE*

14.50€

LE PETIT REBLOCHON PANE ET FRIT, BOUQUET DE SALADES VARIÉES AUX  
POMMES ET AUX NOIX

*THE SMALL BREADED AND FRIED REBLOCHON, MIXED SALAD WITH APPLES  
AND WALNUTS*

9.50€

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES

*PLATE OF CHARCUTERIE OF OUR MOUNTAINS*

14.50€

VIANDE SÉCHÉE DES ALPES EN CARPACCIO, CRÈME DE CHÈVRE, MESCLUN  
DE SALADE AUX NOIX ET SAVEUR DE BALSAMIQUE

*DRIED ALPINE MEAT IN CARPACCIO, GOAT CREAM, MIXED SALAD WITH  
WALNUTS AND BALSAMIC FLAVOUR*

12.50€

LA PETITE ITALIENNE : MESCLUN DE SALADE, GRANA, HUILE D'OLIVE,  
BALSAMIQUE, TOMATES MARINÉES, CREVETTES FLAMBÉES

*THE LITTLE ITALIAN: MIXED SALAD, GRANA, OLIVE OIL, BALSAMIC,  
MARINATED TOMATOES, SHRIMPS FLAMBÉ*

11.50€

POTAGE DU JOUR

*SOUP OF THE DAY*

8.00€

SALADE DU JOUR

*SALAD OF THE DAY*

9.00€



## DU CÔTÉ DE LA TERRE

### FROM THE FARM

ENTRECÔTE GRILLÉE NATURE\*

*GRILLED ENTRECOTE*

18.50€

PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ\*

*GRILLED RUMP STEAK\**

18.50€

LE DUO DU BOUCHER (BŒUF, MAGRET) GRILLÉ NATURE\*

*BUTCHER'S DUO (BEEF, DUCK BREAST) GRILLED\**

21.00€

\*SUPPLÉMENT SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT + 2.00€

*\*EXTRA ROQUEFORT OU GREEN PEPPER SAUCE + 2.00€*

MAGRET DE CANARD PÔÉLÉ AU MIEL DE NOS MONTAGNES

*DUCK BREAST ROASTED WITH HONEY FROM OUR MOUNTAINS*

21.00€

TAGLIATELLES BOLOGNAISE

*TAGLIATELLES BOLOGNESE*

14.50€

BURGER DU GOURMANDIER FRITES

*GOURMANDIER'S BURGER WITH FRENCH FRIES*

15.50€



## AUTOUR DE LA MER

### FROM THE SEA

LA NOIX DE SAINT JACQUES SAUCE CURRY ET PURÉE DE PATATES DOUCES  
*SCALLOPS WITH CURRY SAUCE AND MASHED GENTLE POTATOES* 24.00€

LA BLANQUETTE DE SAUMON ET CREVETTES AUX SAVEURS DE GÉNÉPI  
*SALMON AND SHRIMP BLANQUETTE WITH GÉNÉPI FLAVOURS* 19.00€

*TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC LA GARNITURE DU JOUR OU FRITES  
OU RATATOUILLE OU EXQUISOTO AUX PETITS LÉGUMES  
ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH DAILY GARNISH OR FRENCH FRIES OR  
RATATOUILLE OR EXQUISOTO WITH VEGETABLES*



## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

### SAVOYARD SPECIALITIES

FONDUE SAVOYARDE ET SA SALADE VERTE <i>CHEESE SAVOYARD FONDUE WITH GREEN SALAD</i>	17.00€
FONDUE SAVOYARDE AVEC SALADE VERTE ET CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES <i>CHEESE SAVOYARD FONDUE WITH GREEN SALAD AND CHARCUTERIE FROM OUR MOUNTAINS</i>	21.00€
LA TARTIFLETTE SERVIE AVEC SA SALADE VERTE <i>TARTIFLETTE WITH GREEN SALAD</i>	16.00€
LA TARTIFLETTE SERVIE AVEC SALADE VERTE ET CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES <i>TARTIFLETTE SERVED WITH GREEN SALAD AND CHARCUTERIE FROM OUR MOUNTAINS</i>	20.00€
LE PETIT FONDANT DU VAL D'ARLY AVEC SALADE VERTE ET CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES <i>THE SMALL FONDANT OF THE VAL D'ARLY, GREEN SALAD, CHARCUTERIE FROM OUR MOUNTAINS</i>	20.00€



## NOS FROMAGES ET DESSERTS

### OUR CHESSE AND DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

*CHEESE PLATE FROM OUR MOUNTAINS*

9.50€

LE FROMAGE BLANC EN FAISSELLE À VOTRE GOÛT : COULIS DE FRUITS ROUGES, MIEL OU CRÈME

*WHITE CHEESE FAISSELLE TO YOUR TASTE: RED FRUITS COULIS, HONEY OR CREAM*

9.50€

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT  
SOFT DARK CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE

8.50€

DESSERT DU JOUR

*DESSERT OF THE DAY*

7.50€

PROFITEROLLES MAISON, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

*HOME-MADE PROFITEROLLES, HOT CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM*

8.50€

CAFÉ GOURMAND

*GOURMAND COFFEE*

9.00€

COUPE DE GLACES 2 BOULES, PETITS FOURS\*

*2 SCOOPS ICE CREAM BOWL, PETITS FOURS*

5.50€

COUPE DE GLACES 3 BOULES, PETITS FOURS\*

*2 SCOOPS ICE CREAM BOWL, PETITS FOURS*

6.50€

\*EXTRA CHANTILLY

*\*EXTRA WHIPPED CREAM*

2,00€

HOTEL  
ROYAL  
ROCHEBRUNE

Menu enfant



KIDS MENU

POTAGE DU JOUR  
OU  
SALADE DU JOUR

*SOUP OF THE DAY  
OU  
SALAD OF THE DAY*

\*\*\*

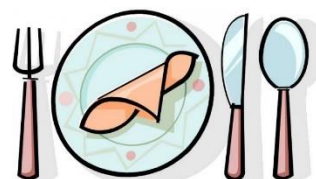
NUGGETS DE VOLAILLE  
OU  
STEACK HACHÉ  
OU  
TAGLIATELLES BOLOGNAISE

*POULTRY NUGGETS  
OR  
SMASHED STEACK  
OR  
TAGLIATELLES BOLOGNESE*

\*\*\*

YAOURT  
OU  
GLACE  
OU  
FRUIT

*YOGHURT  
OR  
ICE CREAM  
OR  
FRUIT*



14.00 €



## RESTAURANT "LE GOURMANDIER"

**NOUS COLLABORONS ESSENTIELLEMENT AVEC DES  
FOURNISSEURS LOCAUX ET UTILISONS DES PRODUITS DE  
QUALITÉ POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR AU MIEUX LA RICHESSE  
DE NOTRE TERROIR**

*WE WORK FOR THE MOST PART WITH LOCAL PROVIDERS AND WE ONLY USE  
HIGH QUALITY PRODUCTS TO INTRODUCE YOU TO THE BEST OF WHAT OUR  
LAND AS TO OFFER.*

FRUITS ET LÉGUMES *FRUITS AND VEGETABLES* :  
ANNEMASSE PRIMEUR  
74240 GAILLARD

CHARCUTERIE ET VIANDE / SALAISON DE SAVOIE *COLD MEAT / SALTED  
MEAT OF SAVOIE* :

MAISON BAUD  
74370 VILLAZ

MIEL DE MONTAGNE *HONEY OF MOUNTAINS* :  
BAPTISTE BEL  
74330 EPAGNY

FROMAGE DE FABRICATION COOPÉRATIVE *CHEESE MADE IN COOPERATIVE* :  
COOPÉRATIVE FRUITIÈRE DU VAL D'ARLY  
73590 FLUMET

VIENNOISERIES *PASTRIES* :  
GAME DES CHEFS  
74200 ARMOY

VIANDES *MEATS* :  
ALPES VIANDES  
73000 CHAMBÉRY