



À PARTAGER À L'APERÔ - APERITIF TO SHARE

HUÎTRES (6 PIÈCES)	Sur place 15,00 € (Normandie, Bretagne, Arcachon, selon arrivage) Pain, beurre, citron, vinaigre d'échalotes 6 Oysters - Bread, butter, lemon, shallot vinegar À emporter non ouvertes 10,00 € COUTEAU À HUÎTRES +2€
SAUCISSON ENTIER DE SAVOIE NATURE (À TRANCHER)	8,50 € Pain, beurre, condiments - Bread, butter, seasoning
SAUCISSON ENTIER À LA TRUFFE (À TRANCHER)	13,00 € Pain, beurre - Bread, butter
TERRINE DE SAVOIE DU PÈRE RULLIER (90GR)	7,50 € Aux herbes de montagnes, pain, condiment - Bread, seasoning
TERRINE DU PÉRIGORD (30% DE FOIE GRAS) (100GR)	13,00 € Pain, condiment - Bread, seasoning
GARLIC BREAD AND CHEESE (2 PIÈCES)	8,50 €
PLANCHE DE BEAUFORT (200G) CHUTNEY	9,00 € Beaufort cheese and chutney
JAMBON CRU DE SAVOIE (6 TRANCHES)	8,50 € Pain, beurre, condiments - Savoie cured ham 6 slices, bread, butter, seasoning

PASTA

BOLOGNAISE	13,00 € Bœuf, oignons, tomates - Beef, onions, tomatoes
SAVOYARDE	15,50 € Lardons, fromage à Tartiflette, crème fraîche - Bacon, Tartiflette cheese, «crème fraîche»
CÈPES	16,50 € Cèpes, crème fraîche - Ceps, «crème fraîche»
SAUMON	16,50 € Saumon, crème fraîche, aneth - Salmon, «crème fraîche», dill
VEGGIE	13,50 € Légumes frais de saison - Fresh seasonal vegetables
PESTO	14,00 € Pesto, Parmesan - Pesto, Parmesan
TRUFFE	18,00 € Sauce crémeuse saveur truffes, tomates, Parmesan, huile d'olive Creamy sauce with truffle flavor, tomatoes, Parmesan, olive oil

PLAT DU JOUR - TODAY'S SPECIAL 16,00 €

LUNDI : Cuisse de Canard confite, gratin dauphinois - Confit duck leg, gratin dauphinois
MARDI : Osso Bucco, pâtes - Osso Bucco, pasta
MERCREDI : Pot au Feu, pommes de terre vapeur - Hot Pot, steamed potatoes
JEUDI : Jous de Porc, polenta - Pork cheek, polenta
VENDREDI : Poisson du jour sauce beurre blanc citronné, riz Pilaf Fish of the day with lemon butter and rice
SAMEDI : Suprême de Poulet, sauce aux cèpes, frites, salade Chicken supreme, cep sauce, french fries, salad
DIMANCHE : Blanquette de veau façon Grand-Mère, riz Old-fashioned veal blanquette, rice

ASSIETTES GOURMANDES - GENEROUS MIXED DISHES

SALADE DE ST MARCELLIN CRÉMEUX ET SES POIRES	19,50 € Fromage de St Marcellin sur galette de pommes de terre, lard, poires tièdes, tomates, pignons de pin, salade St Marcellin, rösti, bacon, warm pears, tomatoes, pinenuts, salad
SALADE FACE NORD FAÇON CAESAR	18,50 € Filet de poulet, tomates, maïs, pommes de terre, Parmesan, œuf dur, anchois, croûtons, salade, sauce Caesar - Chicken filet, hard-boiled egg, tomatoes, potatoes, croutons, maïs, anchovy, Parmesan, salad, caesar sauce
ASSIETTE BELLE PLAGNE	20,50 € Rösti, Beaufort, terrine, chiffonnade de jambon de pays, lardons, œuf dur, tomates, salade Rösti, Beaufort, terrine, ham, bacon, hard-boiled egg, tomatoes, salad
ASSIETTE RACLETTE	18,00 € Raclette fondue dans une cassolette, charcuteries, pommes de terre, salade Raclette cheese melted in a casserole, potatoes, cold cuts, salad
CROQUE-MONSIEUR - Frites, salade - French fries, salad	15,50 € SUPPLÉMENT ŒUF À CHEVAL 1,00€ - Supp egg 1,00€

BURGERS « DU CHEF »

Viande hachée **d'origine Rhône Alpes** - Minced meat, origin Rhône Alpes

HAMBURGER	17,50 € Steak haché (160g), tomate, oignons, cornichons, salade, sauce burger, frites Hamburger, tomato, onions, gherkins, salad, french fries, salad, burger sauce SUPPLÉMENT FROMAGE +1,00€
HAMBURGER SAVOYARD	22,50 € Steak haché (160gr), oignons, Rösti, Reblochon, frites, salade hamburger, onions, rösti, Reblochon, french fries, salad
HAMBURGER FACE NORD (160gr) avec foie gras poêlé	27,90 € Steak haché, oignons, rösti, Reblochon, frites, salade Beef, fried foie gras, onions, rösti, Reblochon, french fries, salad
CHICKEN BURGER	19,00 € Filet de Poulet croustillant, tomate, sauce burger, cornichons, frites, salade Crispy chicken filet, tomato, gherkins, french fries, salad
BURGER VEGGIE	18,00 € Steak de Quinoa, tomate, salade, oignons, concombre, cornichons, sauce pesto, frites Quinoa steak, tomato, salad, onions, cucumber, gherkins, pesto sauce, french fries, salade
BOL DE SALADE - Salad	5,00 €
ASSIETTE DE FRITES - French fries	6,00 €

RAVIOLES

RAVIOLES DE ROMANS AU FROMAGE	21,50 € Crème fraîche, le tout gratiné, salade Ravioles from Romans with cheese, «crème fraîche», salad - Grilled
RAVIOLES GÉANTES FARCIES À LA RICOTTA ET AUX TRUFFES	24,50 € Copeaux de Parmesan, salade - Stuffed with Ricotta and Truffles, Parmesan, salad

Plat light ou végétarien de saison

Plat vegan

(*) Garniture au choix : frites, gratin dauphinois, pâtes, polenta, poêlée de légumes, riz ou salade verte

(*) Choice of garnish: fries, gratin dauphinois, pasta, polenta, pan-fried vegetables, rice or green salad

Prix nets - Service Compris - Tickets restaurants, chèques déjeuner et chèques vacances acceptés
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire

PLATS - MAIN COURSES

LE BŒUF - BEEF

ENTRECÔTE (*) (± 250 GR)	24,00 € Sauce au choix : aux cèpes, poivre, bleu Mushroom, pepper or blue cheese sauce
CÔTE DE BŒUF (*) (1 PERS. ± 500GR)	32,00 € Sauce au choix : aux cèpes, poivre, bleu Mushroom, pepper or blue cheese sauce
TARTARE CHAROLAIS (*) (± 180GR)	22,00 € Coupé aux couteaux, non préparé - Condiments, jaune d'œuf Raw meat chopped and to season to your own taste, dressing, yolk
TARTARE PRÉPARÉ ET JUSTE POÊLÉ	24,00 €
CARPACCIO DE BŒUF (*)	24,00 € Huile d'olive, Parmesan, basilic Beef carpaccio, olive oil, Parmesan, basil

LE PORC - PORK

ANDOUILLETTE AAAAA (*)	19,50 € Sauce moutarde à l'ancienne Whole-grain mustard sauce
TRAVERS DE PORC AUX ÉPICES (*)	23,00 € Cuisson basse température Spiced pork ribs low cooking

LA VOLAILLE - POULTRY

SUPRÊME DE POULET AUX CÈPES (*)	23,00 € Chicken supreme with ceps mushrooms
NUGGETS DE FILET DE POULET CROUSTILLANTS	18,00 € Frites, salade - Crispy chicken filet, french fries, salad
TARTARE DE CANARD DU CHEF (*) (+1SORBET MANGUE)	24,50 € Magret, mangue, gingembre, Wasabi, Claude noix, échalotes Duck, mango, ginger Wasabi, nuts, shallots

LES MIJOTÉS - STEWS

TAJINE DE POULET CARAMÉLISÉ	23,00 € Citron confit, olives vertes, légumes frais de saison Lemon confit, green olives, fresh seasonal vegetables
CARBONNADE FLAMANDE BŒUF MIJOTÉ À LA BIÈRE BRUNE	23,00 € Oignons, cassonade, servie avec frites ou pommes de terre vapeur Beef stew, dark beer, cassonade, french fries or steamed potatoes

LE POISSON - FISH

PAVÉ DE THON ROUGE JUSTE POÊLÉ FAÇON TATAKI (*)	24,00 € Huile d'olive, graines de sésame, sauce épicée, baies roses Pan fried red tuna, sesame seeds, pink peppercorns
--	--

Toutes nos matières premières ont été rigoureusement sélectionnées et transformées dans nos cuisines.

Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance particulière, merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet.

TOURNEZ



SPECIALITÉS SAVOYARDES – SPECIALITIES

TARTIFLETTE Fromage à tartiflette au lait pasteurisé, pommes de terre, lardons, échalotes, crème, salade Potatoes, bacon, shallots, cream, tartiflette cheese with pasteurized milk, salad	17,50 €
CROZIFLETTE PÂTES AU SARRASIN (BLÉ NOIR) Crozets, Reblochon fondu, lardons, crème fraîche, échalotes, le tout gratiné accompagné d'une salade Crozets pasta (buckwheat), melted Reblochon, bacon, shallots, grated, salad	19,50 €
RACLETTE (MIN. 2 PERS.) Pommes de terre, condiments, salade Serve yourself from our raclette cheese wheel - Dressing, potatoes, condiments, spices, salad	23,00 €/PERS.
RACLETTE FACE NORD (MIN. 2 PERS.) Assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments, salade Serve yourself from our raclette cheese wheel - Cold cuts, dressing, potatoes, condiments, spices, salad	25,00 €/PERS.
RACLETTE FUMÉE (MIN. 2 PERS.) Pommes de terre, condiments, salade Serve yourself from our smoked raclette cheese wheel - Potatoes, condiments, spices, salad SUPPLÉMENT CHARCUTERIE - WITH COLD CUTS +4,50 €	25,00 €/PERS.
RACLETTE NORDIQUE (MIN. 2 PERS.) Saumon Gravlax, citron, pommes de terre, salade Serve yourself from our raclette cheese wheel - Gravlax salmon, potatoes, lemon, salad	29,50 €/PERS.
MOELLEUX DU REVAR Fromage au lait cru d'Aix-les-Bains fondu dans sa boîte, arrosé de vin blanc, ail, servi avec un assortiment de charcuteries de Savoie, pommes de terre, miel et salade Melted cheese in his box, white wine, garlic, cold cuts, potatoes, honey, salad	24,50 €

FONDUES SAVOYARDES

(min 2 pers, prix/pers)

Servies avec pommes de terre chaudes, salade et condiments
Served with hot potatoes, salad and pickles

SAVOYARDE Trois Fromages, Comté, Emmental, Beaufort - Melted cheeses	20,50 €/PERS.
FACE NORD Trois Fromages, assortiment de charcuteries montagnardes - Melted cheeses, cold cuts	27,00 €/PERS.
NORDIQUE Trois Fromages, saumon gravlax - Cheese, gravlax salmon	28,00 €/PERS.
AUX CÈPES Trois Fromages - Melted cheeses, ceps	26,00 €/PERS.

+ ASSIETTE DE CHARCUTERIE SUPPLÉMENTAIRE - Cold cuts 6,50 €/PERS.

MENU ENFANT 12,00 €

Pour les moins de 10 ans

TARTIFLETTE - Tartiflette
ou
CORDON BLEU - Blue cord

ou
NUGGETS DE FILET DE POULET CROUSTILLANTS, FRITES
Crispy chicken nuggets and french fries

+
POMPOT - Fruit compote

ou
YAOURT - Yoghurt

+
1 SURPRISE ! 



SPECIALITES MAISON – HOME MADE SPECIALITIES

POTÉE SAVOYARDE Assortiment de légumes (choux, carottes, navets, pommes de terre), diot (saucisse savoyarde), pormonier (saucisse de porc maigre aux épinards, poireaux, blettes et diverses épices) lard Hotpot - Vegetables (cabages, carots, turnips, potatoes), diot (savoy sausage), pormonier (savoy pork sausage with spinach, chard, leek and spices), bacon	25,00 €
LE VALLENÇANT Pommes de terre à déguster dans du fromage à raclette fondu avec cèpes, assortiment de charcuteries de Savoie, salade Potatoes in a melted raclette cheese, ceps, cold cuts, salad	27,50 €
LE CANADIEN ½ Reblochon fondu dans sa poêle en fonte, assortiment de charcuteries de Savoie, pommes de terre, miel, salade ½ Reblochon melted, hot potatoes, honey, cold cuts, salad	27,50 €

PIERRADES

(min 2 pers, ± 250gr/pers)

Viande crue à cuire soi-même. Servies avec frites, salade et 3 sauces
Raw meat to fry yourself. Served with french fries, salad and 3 sauces

POULET - Chicken	28,00 €/PERS.
BŒUF - Beef	29,50 €/PERS.
ROYALE Bœuf, poulet et magret de canard Beef, chicken and duck filet	31,50 €/PERS.

FROMAGES – CHEESES

ASSORTIMENT DE FROMAGES confiture, noix, salade Mix of cheeses, chutney, nuts, salad	9,00 €
--	--------

DESSERTS

TIRAMISU Mascarpone, biscuits au café, crème fraîche - Mascarpone, coffee cookies, Chantilly	6,50 €
CRÈME BRÛLÉE	6,50 €
TARTE MYRTILLES - Blueberry Pie	7,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE Soft chocolate cake with custard and vanilla ice	7,00 €
TARTE TATIN ET GLACE VANILLE - Tatin tart, vanilla ice	8,50 €
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	9,50 €
PAIN PERDU BRIOCHÉ ET GLACE VANILLE «Pain perdue» and vanilla ice	8,00 €
TARTE « FIFI » Tarte Tatin, glace vanille accompagnée d'un shot de rhum Don Papa (2cl) Tatin tart, vanilla ice cream and a shot of rhum Don Papa (2cl)	10,50 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 3 MINI DESSERTS	8,50 €
IRISH COFFEE	9,00 €



Plat light ou végétarien de saison



Plat vegan

Toutes nos matières premières ont été rigoureusement sélectionnées et transformées dans nos cuisines.

Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance particulière, merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet.

Prix nets - Service Compris - Tickets restaurants, chèques déjeuner et chèques vacances acceptés
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL – SUNDEAS WITHOUT ALCOHOL

DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, chantilly - Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly	2 boules - 2 scoops	7,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS Glace café, café chaud, chantilly - Coffee ice cream, warm coffee, chantilly		7,50 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly - Chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly		7,50 €
FRUITS DES BOIS Sorbet fruits des bois, coulis de fruits rouges, chantilly Red fruit sorbet, red fruit coulis, chantilly		8,50 €

GLACES ET SORBETS – ICE CREAM AND SORBETS

1 BOULE 3,00 €	2 BOULES 5,00 €	3 BOULES 7,00 €
Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, Génépi, rhum-raisin, menthe-chocolat Vanilla, chocolate, coffee, caramel fleur de sel, Génépi, rum-grape, mint-chocolate		
Sorbets : Citron, poire, fruits des bois, fraise - Lemon, pear, red berries, strawberry		
SUPPLÉMENT CHOCOLAT CHAUD OU CHANTILLY : 2,00€ Extra hot chocolate or Chantilly		

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL – SUNDEAS WITH ALCOHOL

PISTE VERTE Glace menthe-chocolat, Get 27 - Mint and chocolate ice cream, Get 27	2 boules - 2 scoops	9,00 €
PISTE ROUGE Sorbet fruits des bois, alcool de framboises - Red fruit sorbet, raspberry alcohol		9,00 €
PISTE NOIRE Glaces vanille et caramel fleur de sel, sauce caramel, Bailey's Vanilla and caramel with salted flower ice cream, caramel sauce, Bailey's		9,00 €
GUIDE HEUREUX Glace Génépi, alcool de Génépi - Génépi ice cream, Génépi alcohol		9,00 €
COLONEL Sorbet citron, vodka - Lemon sorbet, vodka		9,00 €
WILLIAMS Sorbet poire, alcool de poire - Pear sorbet, pear alcohol		9,00 €
PISTE DE DANSE Glace rhum-raisin, rhum Diplomatico (2cl) - Rum and grape ice cream, rum Diplomatico		10,00 €

ET POUR BIEN TERMINER VOTRE REPAS

(min. 2 pers. / prix par pers.)

LA GROLLA 6,50€
Le café à partager entre amis,
Café sucré, Grand Marnier, Cointreau, Marc de Savoie, citron, orange

Coffee to share with friends
Sweet coffee, Grand Marnier, Marc de Savoie, lemon, orange

SUITE DE LA CARTE
AU RECTO DU SET DE TABLE
Continuation of the menu on the back

TOURNEZ