



### À L'APÉRO

Servi avec pain, beurre, condiments

SAUCISSON ENTIER DE SAVOIE NATURE	9,00€
SAUCISSON ENTIER DE SAVOIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	12,50€
TERRINE DE SAVOIE DU PÈRE RUILLER (SEEZ)	9,90€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE DE SAVOIE	14,50€

### SALADES

<b>BELLE-PLAGNE</b> Mélange de salades, jambon cru, Beaufort, rösti, œuf dur, lardons, tomates, maïs	19,50€
<b>FAÇON CAESAR</b> Mélange de salades, filet croustillant de poulet pané, croûtons, œuf, anchois, Parmesan, sauce Caesar	19,50€
<b>SALADE DE CHÈVRE</b> Mélange de salades, chèvre sur toast, pignons de pin, lardons, poire tiède, tomate	18,50€
<b>SALADE ITALIENNE</b> Burrata crémeuse, mélange de salades, tomate, jambon cru, courgette, aubergines marinées, copeaux de Parmesan, basilic, olives noires	21,90€

### POKE BOWL

<b>LÉGUMES</b> Carottes, choux rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame	16,00€
<b>POULET</b> Carottes, choux rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame, filet croustillant de poulet pané.	19,50€
<b>THON FAÇON TATAKI</b> Carottes, choux rouge, fèves, salade, riz, mélange de graine, wakame, tataki de thon	19,50€

### PÂTES

<b>SAVOYARDES</b> Lardons, fromage à tartiflette, crème fraîche	15,50€
<b>BOLOGNAISE</b> Viande de bœuf hachée, oignons, épices, tomate	15,00€
<b>PESTO</b> Pesto, Parmesan	14,00€

### TARTARE ET CARPACCIO

<b>TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ (**)</b> Cornichons, échalotes, câpres, moutarde, ketchup, jaune d'œuf cru	24,00€
<b>CARPACCIO DE BŒUF (**)</b>	22,00€
<b>CARPACCIO DE SAUMON (**)</b>	24,00€



### MENU ENFANT - de 8 ans

11,00€



NUGGETS / FRITES OU STEAK HACHÉ / FRITES OU LINGUINI BOLOGNAISE  
+  
GLACE VANILLE / FRAISE OU GLACE VANILLE / CHOCOLAT OU COMPOTE  
+  
UNE SURPRISE ! 🎁

### BURGER

HAMBURGER, frites	18,00€
CHEESE BURGER, frites	19,50€
CHICKEN BURGER, frites	20,50€
SAVOYARD RÖSTI, bacon fumé, Reblochon, frites	24,00€

### PLATS

<b>CROQUE-MONSIEUR</b> , frites, salade	16,00€
<b>ASSIETTE RACLETTE</b> Raclette fondue, charcuterie, pommes de terre, mélange de salade	18,50€
<b>BAVETTE D'ALOYAU (+-170 G) (**)</b> Sauce échalotes ou Roquefort ou poivre, moutarde à l'ancienne	23,50€
<b>CÔTE DE BŒUF (+-500 G) (**)</b> Sauce échalotes ou Roquefort ou poivre, moutarde à l'ancienne	33,00€
<b>TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS (RIBS) (**)</b> Sauce barbecue	22,50€
<b>ANDOUILLETTE AAAAA (**)</b> Sauce moutarde à l'ancienne	22,50€
<b>BROCHETTE DE FILET DE POULET (+- 190 G) (**)</b> Aux oignons et poivrons	19,50€
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE (**)</b>	26,00€
<b>MAGRET DE CANARD (+- 350 G) (**)</b>	28,00€
<b>PAVÉ DE THON ROUGE JUSTE POÊLÉ FAÇON TATAKI (**)</b> Sésame, baies roses, sauce aigre douce	25,50€
<b>ASSIETTE DE FRITES</b>	6,50€

### MENUS À THÈME MIDI ET SOIR (TOUT INCLUS)

KIR CASSIS ou COCKTAIL SANS ALCOOL +	
DIMANCHE Reblochonade (charcuterie ou saumon, pommes de terre, salade verte) 28,50€	
LUNDI Fondue Savoyarde aux 3 fromages (pommes de terre, salade verte) 23,50€	
MARDI Raclette (charcuterie ou saumon, pommes de terre, salade verte) 29,50€	
+	
CAFÉ GOURMAND ou THÉ GOURMAND +	
GÉNÉPI ou LIMONCELLO	

### PIERRADES

<b>BŒUF (180 g - min. 2 pers.)</b> , frites, mélange de salades, 3 sauces	27,50€ / par pers.
<b>POULET (180 g - min. 2 pers.)</b>	25,50€ / par pers.
<b>MIXTE (180 g - min. 2 pers.)</b> , bœuf, poulet, canard	29,50€ / par pers.



Plat light ou végétarien de saison

2<sup>ÈME</sup> GARNITURE +4,00€

### (\*\*) GARNITURE AU CHOIX

Frites, Linguini, Poêlée de Légumes Frais, Purée Maison, Mélange de Salades

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



### SPÉCIALITÉS SAVOYARDES



<b>FONDUE SAVOYARDE (min. 2 pers.)</b> Comté, Beaufort, emmental, pommes de terre et mélange de salades	20,50€ / par pers.
<b>FONDUE FACE NORD (min. 2 pers.)</b> Comté, Beaufort, emmental, assortiment de charcuterie ou saumon, pommes de terre, mélange de salades	27,00€ / par pers.
<b>FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES (min. 2 pers.)</b> Comté, Beaufort, emmental, cèpes, pommes de terre, mélange de salades,	25,50€ / par pers.
<b>RACLETTE FACE NORD (min. 2 pers.)</b> Assortiment de charcuterie, pommes de terre, mélange de salades, condiments	27,00€ / par pers.
<b>RACLETTE NORDIQUE (min. 2 pers.)</b> Saumon mariné, pommes de terre, mélange de salades, condiments	29,00€ / par pers.
<b>TARTIFLETTE</b> Pommes de terre, lardons, échalotes, crème fraîche, fromage à tartiflette, le tout gratiné, accompagnée d'un mélange de salade	18,00€
<b>REBLOCHONNADE</b> ½ Reblochon fondu dans sa poêle, assortiment de charcuterie ou saumon, pommes de terre, mélange de salade, miel (servi à part)	26,00€
<b>BOÎTE CHAUDE DES ALPES</b> Fromage au lait cru d'Aix Les Bains fondu dans sa boîte, arrosé de vin blanc, ail, servi avec un assortiment de charcuterie, pommes de terre, mélange de salades	24,50€
<b>LE BERTHOUD (Abondance)</b> Fromage de Haute-Savoie, ail, madère. Servi avec un assortiment de charcuterie ou saumon, pommes de terre, mélange de salades	25,50€
<b>SUPPLÉMENT CHARCUTERIE OU SAUMON</b>	7,00€

### DESSERTS

<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b> Beaufort et Reblochon	7,50€
<b>PAIN PERDU BRIOCHE ET GLACE VANILLE</b>	8,50€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7,50€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	7,50€
<b>TARTE TATIN ET GLACE VANILLE</b>	9,50€
<b>TIRAMISU</b>	7,50€
<b>PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES</b>	7,50€
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	9,50€

### COUPES GLACÉES

Sans alcool

<b>DAME BLANCHE</b> glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,50€
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> glace café, café chaud, chantilly	8,50€
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> Glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly	8,50€
<b>FRUITS DES BOIS</b> Sorbet fruits des bois, coulis de fruits rouges, chantilly	8,50€

Avec alcool

<b>COLONEL</b> Sorbet citron et vodka	10,00€
<b>PISTE NOIRE</b> Glace vanille et caramel beurre salé, Baileys	10,00€
<b>PISTE VERTE</b> Glace Génépi, alcool de Génépi	10,00€

### BOULES DE GLACES

1 BOULE 4,00€	2 BOULES 7,00€	3 BOULES 9,00€
Vanille, fraise, chocolat, café, citron, caramel beurre salé, Génépi, fruits des bois		
SUPPLÉMENT CHANTILLY, COULIS AUX FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT 2,00€		

### ET POUR BIEN TERMINER VOTRE REPAS

**LA GROLLA** le café à partager entre amis (min. 2 pers.) 6,50€ / par pers.  
Café sucré, Grand Marnier, Marc de Savoie, citron, orange fruit

