



## UNIQUEMENT LE MIDI - ONLY FOR LUNCH

PLAT DU JOUR - Today's special	17,00 €
PLAT DU JOUR AVEC DESSERT Crème brûlée ou Panacotta - Today's special with dessert (Crème brûlée or Panacotta)	22,00 €
CROQUE MONSIEUR Frites salade - French fries, salad	18,50 €
RAVIOLES DE ROMANS Gratinées au fromage, salade - Cheese gratin, salad	22,50 €
<b>POKE BOWLS</b>	
LÉGUMES Carottes, chou rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame Carrots, red cabbage, beans, salad, rice, mixed seeds, wakame	16,00 €
POULET Carottes, chou rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame, filet croustillant de poulet pané - Nuggets, carrots, red cabbage, beans, salad, rice, mixed seeds, wakame	18,50 €
THON FAÇON TATAKI Carottes, chou rouge, fèves, salade, riz, mélange de graine, wakame, tataki de thon Tataki tuna, carrots, red cabbage, beans, salad, rice, mixed seeds, wakame	19,50 €
<b>PASTA (LINGUINI)</b>	
CRÈME DE TRUFFES D'ÉTÉ ET JAMBON TRUFFÉ Tomates cerise, Parmesan et huile d'olive - Cherry tomatoes, Parmesan, olive oil	23,00 €
SAUTÉ DE BŒUF FAÇON WOK, SAUCE ASIATIQUE Graines de sésame, coriandre, sauce asiatique - Sesame seeds, coriander, Asian sauce	19,00 €
NOIX DE SAINT JACQUES Sauce aux fruits de mer - With callops and seafood sauce	21,00 €

## À PARTAGER À L'APERO - APERITIF SNACK

HÛÎTRES (6 PIÈCES) Pain, beurre, citron, vinaigre d'échalotes - 6 oysters bread, butter, lemon, vinegar, shallots	15,50 €
TERRINE DE SAVOIE DU PÈRE RULLIER (90 G) Aux herbes de montagne, pain, condiment - Terrine, bread, seasoning, herbs	9,90 €
SAUCISSON ENTIER DE SAVOIE NATURE (À TRANCHER) Pain, beurre, condiments - Sausage, bread, butter, seasoning	9,50 €
GARLIC BREAD AND CHEESE	9,50 €
FRITES AU PARMESAN À LA CRÈME DE TRUFFES D'ÉTÉ	9,50 €
CHIFFONNADE DE JAMBON CRU TRUFFÉ (100 G) Pain, beurre, condiments - Truffle raw ham, bread, butter, seasoning	14,50 €
PLANCHE APÉRO Fromage, charcuterie, noix, pain, beurre, condiments Cold cuts, cheese, nuts, bread, butter, seasoning	19,50 €

## ENTRÉES - STARTERS

Seul ou à partager - One or to share

FOIE GRAS MI-CUIT Chutney de pommes et raisins, toast - Foie Gras, apple and grapes chutney, toast	17,50 €
FOIE GRAS POÊLÉ Déglacé au Porto, chutney et toast - Pan-fried Foie Gras, Porto, toast	19,00 €
CARPACCIO DE SAINT JACQUES Aromatisé à la truffe d'été, Parmesan, huile d'olive Carpaccio of scallops, flavored with truffle, Parmesan, olive oil	17,50 €
TARTARE DE THON Échalote, mangue, amandes effilées, pesto, sauce sweet chilly Tuna tartar, shallot, mango, almonds, pesto, chilly sauce	15,00 €
CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE Déglacées et flambées au Génépi - Frog legs, garlic, parsley, flambees with Génépi	17,00 €
ESCARGOTS FARCIS AU BEURRE D'AIL (6 PIÈCES) Stuffed Burgundy snails with garlic butter	13,00 €
OS À MOËLLE Sel de guérande et toast - Marrow bone	16,00 €
TARTARE DE CANARD À LA MANGUE Échalotes, amandes effilées, pesto - Duck tartar with mango, shallots, flaked almonds, pesto	17,00 €



## MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

- de 9 ans - for children up to 9

12,50 €

STEAK HACHÉ (140 g) OU NUGGETS AVEC FRITES OU PURÉE  
Chopped Steak or Nuggets with French fries or mash potatoes  
OU TARTIFLETTE  
Or tartiflette

+  
COMPOTE OU YAOURT - Fruit compote or yogourt

+  
UNE SURPRISE ! 🎁

## PLATS - MAIN COURSES

SALADE DE ST MARCELLIN CRÈMEUX ET POIRE CARAMÉLISÉE Saint Marcellin fondu sur Rösti, poire caramélisée, lardons, tomates cerises, noix Melted Saint Marcellin cheese on rösti, warm pear, bacon, cherry tomatoes, nuts	23,50 €
HAMBURGER SAVOYARD Steak haché (140 g), oignons, salade, rösti, Reblochon, frites Hamburger, onions, salad, rösti, Reblochon, french fries	26,00 €
HAMBURGER SAVOYARD AVEC FOIE GRAS POÊLÉ Steak haché (140 g), oignons, salade, rösti, Reblochon, frites Hamburger, onions, salad, rösti, Reblochon, french fries	32,00 €
CÔTE DE BŒUF (± 500 G) (*) Sauce cèpes ou Beurre « maître d'hôtel » Beef rib, porcini sauce or butter « maître d'hôtel »	36,00 €
TOMAHAWK DE VEAU (± 500 G) (*) Sauce cèpes ou moutarde à l'ancienne Veal rib, porcini sauce or mustard sauce	39,00 €
CŒUR DE RIS DE VEAU AUX MORILLES (*) Déglacé au Porto Veal sweetbreads with morel sauce	43,00 €
SOURIS D'AGNEAU AU JUS DE THYM ET ROMARIN (*) Cuisson basse température - Lamb shank with thyme and rosemary juice low temperature	31,00 €
PAVÉ DE THON ROUGE JUSTE POÊLÉ FAÇON TATAKI (*) Graines de sésame, sauce épicée, baies roses Pan fried red tuna, sesame seeds, pink peppercorns	28,50 €
SAINT JACQUES RÔTIES À L'ANIS (*) Panned scallops with anise	31,00 €
SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE AUX CÈPES (*) Chickeb supreme, porcini mushroom sauce	26,00 €
ANDOUILLETTE AAAAA (*) Sauce moutarde à l'ancienne - Mustard sauce	23,50 €
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE (*) Sauce morilles - Pork pluma with morel sauce	28,50 €
ASSIETTE DE FRITES French fries	7,00 €
BOL DE SALADE Salad	4,00 €



Plat light ou végétarien

2<sup>ÈME</sup> GARNITURE +3,00€

(\*) GARNITURE AU CHOIX

Frites, purée de pommes de terre, poêlée de légumes de saison, riz sauvage, salade

## SUGGESTIONS

POTÉE SAVOYARDE Assortiment de légumes (choux, carottes, navets, pommes de terre) - Diots (saucisse de porc savoyarde) Pormonier (saucisse de porc maigre aux épinards, poireaux, blettes et divers épices) Assortment of vegetables (cabbage, carrots, turnips, potatoes) - Diots (Savoyard pork sausage) Pormonier (lean pork sausage with spinach, leeks, chard and various spices)	27,50 €
TAJINE DE LÉGUMES AU POULET Compotée d'oignons, pois chiche - Vegetables tajine with chicken, onions, chickpea	28,00 €
MAGRET DE CANARD (± 350GR) (*) Sauce aux cèpes - Duck breast, porcini sauce	29,50 €
RAVIOLES GÉANTES FARCIES À la Ricotta et à la crème de truffes d'été, copeaux de Parmesan, salade Stuffed with Ricotta and summer truffle cream, Parmesan, salad	25,50 €



## SPÉCIALITÉS 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	21,00 €
CROZIFLETTE (pâtes au Sarrasin blé noir - buckweat) Crozets, Reblochon fondu, lardons, crème fraîche, échalotes, le tout gratiné, salade Crozets pasta (buckwheat), melted Reblochon, bacon, shallots, grated, salad	23,00 €
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, salad	29,50 € / par pers.
MOELLEUX DU REVAR (Boîte chaude - Fromage fondu dans sa boîte) Assortiment de charcuterie, pommes de terre, condiments, salade Melted cheese, cold cuts, potatoes, dressing, salad	26,00 €
LE BERTHOUD (fromage de Haute Savoie l'Abondance ail et Madère) assortiment de charcuterie, pommes de terre, condiments, salade Melted cheese with garlic and Madère - cold cuts, potatoes, dressing, salad	27,00 €
REBLOCHONNADE Reblochon fondu assortiment de charcuterie, pommes de terre, condiments, salade Melted ½ Reblochon, cold cuts, potatoes, dressing, salad	28,50 €
SUPPLÉMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE Extra cold cuts	8,00 €

## AU VERSO DU SET DE TABLE

Continuation of the menu on the back

FONDUES BOURGUIGNONNES

PIERRADES

FONDUES SAVOYARDES

FROMAGES

DESSERTS

GLACES

TOURNEZ

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



## FONDUES SAVOYARDES

Min. 2 pers. & pour 1 personne + 2,50 €



Toutes nos fondues savoyardes sont servies avec pommes de terre chaudes et salade  
Served with hot potatoes and salad

<b>SAVOYARDE</b> Trois Fromages, Comté, Emmental, Beaufort Melted cheeses	23,00 €/PERS.
<b>FACE NORD</b> Trois Fromages, assortiment de charcuteries montagnardes Melted cheeses, mountains cold cuts	28,00 €/PERS.
<b>AUX CÈPES</b> Trois Fromages Melted cheeses, porcini	27,50 €/PERS.
<b>AUX MORILLES</b> Trois Fromages, condiments Melted cheeses, morels, pickels	29,50 €/PERS.

**SUPLÉMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIES** - Extra cold cuts 8,00 €

**SUPLÉMENT BOL DE SALADE** - Extra salad 4,00 €

## FONDUES BOURGUIGNONNES

(min. 2 pers, ± 250gr/pers.)

<b>VIANDE DE BŒUF CRUE À CUIRE DANS L'HUILE</b> Frites, salade, 3 sauces Raw meet to fry, french fries, salad, 3 sauces	31,00 €/PERS.
---	---------------

**SUPLÉMENT BOL DE SALADE** - Extra salad 4,00 €

## PIERRADES

(min. 2 pers, ± 250gr/pers.)

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

<b>POULET</b> Chicken	27,50 €/PERS.
<b>BŒUF</b> Beef	29,50 €/PERS.
<b>MIXTE</b> Boeuf, poulet, magret de canard Beef, chicken, duck magret	28,50 €/PERS.

**SUPLÉMENT BOL DE SALADE** - Extra salad 4,00 €

## DESSERTS

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> Confiture, noix, salade Mix of cheeses, jam, nuts, salad	10,00 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7,50 €
<b>FLAN PÂTISSIER</b> Custard pastry	7,50 €
<b>TIRAMISU</b>	7,50 €
<b>TARTE TATIN XL ET BOULE DE GLACE VANILLE</b> Tarte Tatin XL Vanilla ice-cream scoop	11,00 €
<b>TARTE TATIN XL ET SHOT DE RHUM DON PAPA</b> Tarte Tatin XL	13,00 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE</b> Custard	8,50 €
<b>PAIN PERDU BRIOCHÉ</b> Boule de glace caramel beurre salé Brioche French toast with a scoop of salted butter caramel ice cream	10,00 €
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	11,00 €

## «GLACES DES ALPES»

### GLACES ET SORBETS – ICE CREAM AND SORBETS

(Aix-Les-Bains)

1 BOULE 3,50 €	2 BOULES 6,50 €	3 BOULES 8,50 €
----------------	-----------------	-----------------

**Glaces** : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, Génépi, Baba au rhum  
Vanilla, chocolate, caramel salted butter, Génépi, rum baba

**Sorbets** : Citron vert, fruits des bois, pomme, Don Papa  
Lime, wild fruits, apple, Don Papa

**SUPLÉMENT CHOCOLAT OU CRÈME FOUETTÉE** : 2,00 €  
Extra chocolate or whipped cream



Plat light ou végétarien

2<sup>ÈME</sup> GARNITURE +3,00€

### (\*) GARNITURE AU CHOIX

Frites, purée de pommes de terre, poêlée de légumes de saison, riz sauvage, salade

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

<b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée sucrée Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	2 boules - 2 scoops	9,00 €
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> Glace café, café chaud, crème fouettée sucrée Coffee ice cream, warm coffee, whipped cream		9,00 €
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> Glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée sucrée Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream		9,00 €
<b>FRUITS DES BOIS</b> Sorbet fruits des bois, coulis de fruits rouges, crème fouettée sucrée Red fruit sorbet, red fruit coulis, whipped cream		9,00 €

## COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL – SUNDEAS WITH ALCOHOL

<b>PISTE ROUGE</b> Sorbet fruits des bois, alcool de framboises Red fruit sorbet, raspberry alcohol	2 boules - 2 scoops	10,50 €
<b>PISTE NOIRE</b> Glaces vanille, caramel beurre salé, Bailey's Vanilla and caramel with salted butter ice cream, caramel sauce, Bailey's		10,50 €
<b>PISTE DE DANSE</b> Glace rhum-raisin, rhum Diplomatico (2 cl) Rum-raisin ice cream, rum Diplomatico (2 cl)		10,50 €
<b>GUIDE HEUREUX</b> Glace Génépi, alcool de Génépi Génépi ice cream, Génépi alcohol		10,50 €
<b>COLONEL</b> Sorbet citron, vodka Lemon sorbet, vodka		10,50 €
<b>SUPER PAPA</b> Sorbet Don Papa, rhum Don Papa Don Papa sorbet, Don Papa rum		10,50 €
<b>TROU NORMAND</b> Sorbet pomme et Calvados Apple sorbet, Calvados		10,50 €

## ET POUR TERMINER VOTRE REPAS - AND TO FINISH YOUR MEAL (min. 2 pers. / prix par pers.)

**LA GROLLA** 8,00 €  
Le café à partager entre amis,  
Café sucré, Grand Marnier, Marc de Savoie, tranches de citron et d'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

