



UNIQUEMENT LE MIDI - ONLY FOR LUNCH

PLAT DU JOUR - Today's special

VELOUTÉ DE POTIRON MAISON, croûtons, fromage râpé 1 7 12

Homemade pumpkin soup, croutons, cheese

CROQUE MONSIEUR, frites, salade - French fries, salad 1 3 7 13

RACLETTE INDIVIDUELLE 7

Fromage à raclette fondu dans son caquelon, assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments, salade - Raclette cheese melted in its fondue pot, assortment of cold meats, potatoes, condiments, salad

CHARCUTERIES REMPLACÉES PAR UN SAUMON GRAVLAX +4,00€ 4 11

Cold cuts replaced by gravlax salmon +€4.00

POKE BOWLS

LÉGUMES Carottes, chou rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame 6 8 9 11

Carrots, red cabbage, beans, salad, rice, mixed seeds, wakame

POULET 1 6 8 9 11

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

THON FAÇON TATAKI 4 6 8 9 11

Carottes, chou rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame, tataki de thon Tataki tuna, carrots, red cabbage, beans, salad, rice, mixed seeds, wakame

PASTA (Linguini)

CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ ET JAMBON BLANC 1 3 7 12 14

Lamelles de truffe d'été, Tomates cerises, Parmesan et huile d'olive
Cherry tomatoes, Parmesan, olive oil

FILET DE POULET FAÇON WOK, SAUCE ASIATIQUE 1 3 7 12 14

Graines de sésame, coriandre, sauce asiatique - Sesame seeds, coriander, Asian sauce

LASAGNES - Lasagna 1 3 7

20,00 €

15,00 €

19,50 €

25,00 €

18,00 €

21,00 €

23,50 €

24,50 €

21,00 €

20,00 €

À PARTAGER À L'APERO - APERITIF SNACK

HUÎTRES (6 PIÈCES) Pain, beurre, citron, vinaigre d'échalotes 1 3 14

6 oysters bread, butter, lemon, vinegar, shallots

17,50 €

TERRINE DE SAVOIE DU PÈRE RULLIER (90 G) 1 3 5 10 12 13

Aux herbes de montagne, pain, condiments / Terrine with herbs, bread, condiments

11,00 €

SAUCISSON ENTIER NATURE (À TRANCER) 1 3 5

Pain, beurre, condiments / Sausage, bread, butter, condiments

11,00 €

FRITES à la crème de truffe d'été Parmesan, lamelles de truffe d'été 1 7 12

French fries with summer truffle cream, Parmesan, shaved truffle

12,50 €

PLANCHE APÉRO 3 5 7

Charcuteries de Savoie, gruyère de Savoie, condiments, pain, beurre
Cold cuts, cheese from Savoy, bread, butter, condiments

25,00 €

PLANCHE PREMIUM viande séchée des Alpes, gruyère Savoie, aubergines grillées, 35,00 €

artichauts confits, tartare de tomates, oignons confits, Rillettes de porc, jambon persillé de Bourgogne, pain, beurre, condiments 1 3 5 7 8

Cold cuts, cheese from Savoy, artichokes, tomatoes, onions, bread, butter, condiments...

35,00 €

PLANCHE SAUMON GRAVLAX maison, aneth, toasts, TATAKI DE THON, beurre, citron 1 3 4 11

Home made Gravlax salmon and tataki tuna, toasts, butter, lemon...

29,00 €

ENTRÉES - STARTERS

Seul ou à partager - One or to share

FOIE GRAS MI-CUIT Confit de thym sauvage Domaine Léos Patrick Bruel, Toasts 12

Toasts, thyme, Léos Patrick Bruel estate

18,50 €

FOIE GRAS Poêlé déglacé au porto Confit de thym sauvage Dom. Léos Patrick Bruel 12

Pan-fried Foie Gras déglazed with Porto, thyme, Léos Patrick Bruel estate

19,50 €

SAUMON GRAVLAX MAISON Homemade gravlax salmon 4 11

17,00 €

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 5 7 8 10 14

Aromatisé à la truffe d'été, Parmesan, huile d'olive

Carpaccio of scallops, flavored with truffle, Parmesan, olive oil

19,50 €

ESCARGOTS FARCIS AU BEURRE D'AIL (6 PIÈCES) 5 7 8 12

Stuffed Burgundy snails with garlic butter

14,50 €

OS À MOËLLE Fleur de sel de Guérande et toasts 1 5 12

Marrow bone, fleur de sel from Guérande and toasts

16,00 €



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

- de 9 ans - for children up to 9

13,00 €



STEAK HACHÉ OU NUGGETS DE FILET DE POULET CROUSTILLANT 1 3 7

AVEC FRITES OU PURÉE 1 3 7

Chopped Steak or Nuggets with French fries or mash potatoes

OU TARTIFLETTE 7 12

Or tartiflette

COMPOTE OU POT DE GLACE 7 - Fruit compote or ice-cream

+ UNE SURPRISE !

PLATS - MAIN COURSES

SALADE DE SAINT MARCELLIN CRÉMEUX 1 3 7 8

poire caramélisée et confit de thym sauvage Domaine Léos Patrick Bruel, Fromage fondu sur un Rösti, lard grillé, noix, crème de vinaigre balsamique, salade Melted cheese on a Rösti, bacon, caramelized pear with thyme confit, walnuts, balsamic vinegar cream, salad

27,50 €

HAMBURGER SAVOYARD 1 3 7 11

Steak frais façon bouchère (140 G) viande d'origine Française Montbéliarde, oignons, salade, rösti, Reblochon, frites Fresh butcher-style steak, onions, salad, rösti, Reblochon, fries

28,50 €

CÔTE DE BOEUF (± 450 G) ★ 7 12

Servie avec son os à moelle, sauce aux cèpes ou poivre Rib of beef with porcini or pepper sauce, with marrow bone

45,00 €

TOMAHAWK DE VEAU (± 450 G) ★ 7 12

Cuisson basse température dans son jus de cuisson Thor's hammer of veal (shank), low temperature cooking in its cooking juices

48,00 €

CŒUR DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ★ 7 12

Déglacé au Porto Veal sweetbreads with morel sauce

46,00 €

SOURIS D'AGNEAU AU JUS DE THYM ET ROMARIN ★ 7 12

Cuisson basse température Lamb shank with thyme and rosemary juice low temperature

36,00 €

PAVÉ DE THON ROUGE JUSTE POËLÉ FAÇON TATAKI ★ 4 6 8 11

Sauce aigre douce, graines de sésame et baies roses Pan fried red tuna, sweet and sour sauce, sesame seeds and pink berries

29,50 €

FILET DE TRUITE DE LAC SAUCE MEUNIÈRE ★ 4 7 8 12

Lake trout fillet with meunière sauce

31,00 €

NAGE DE POISSON FAÇON BOUILLABAISSE 2 8 9 4 10 12 14

Colin, cabillaud, saumon, moules, crevettes, soupe de poisson, croutons Pollock fish, cod, salmon, mussels, prawns, fish soup, croutons

33,00 €

SUPRÈME DE VOLAILLE SAUCE AUX CÈPES ★ 7 12

Chicken supreme, porcini mushroom sauce

29,00 €

COCHON DE LAIT ET SON JUS AUX AGRUMES ★ 6 12

Cuisson basse température Low-temperature cooked suckling pig, served with a citrus-infused jus

29,50 €

ASSIETTE DE FRITES

French fries

7,00 €

BOL DE SALADE 6 7 12

Salad

4,00 €

★ GARNITURE AU CHOIX

Frites, purée de pommes de terre 7, poêlée de légumes de saison, polenta crémeuse 7 12, salade

Plat light ou végétarien

2^{ÈME} GARNITURE +4,00€

SUGGESTIONS



POTÉE SAVOYARDE «FAÇON GRAND-MÈRE» (Non disponible en avril) 3 12 29,50 €

Diot (saucisse de porc de Savoie), Pormonier (saucisse de porc maigre de Savoie aux épinards, poireaux, blettes et divers épices) et ses légumes frais mijotés

Diot (Savoie pork sausage) Pormonier (lean Savoie pork sausage with spinach, leeks, chard and various spices) and its simmered fresh vegetables

JOUE DE BOEUF CONFITE Cuisson basse température 12 Confit beef cheek, low temperature cooking

MAGRET DE CANARD (± 350GR) Sauce aux cèpes 7 12 ou poivre 7 12 ★ 31,50 € Duck breast, porcini or pepper sauce

RAVIOLES FARCIES 1 3 7 12

À la truffe noire d'été, mozzarella, mascarpone, copeaux de Parmesan, salade

Stuffed with mascarpone, mozzarella and summer truffle cream, Parmesan, salad

HOMARD CANADIEN ENTIER GRILLÉ (± 325 G), Beurre persillé ★ 1 2 4



FONDUES SAVOYARDES

Min. 2 pers.

TOUTES NOS FONDUES SAVOYARDES SONT SERVIES
AVEC POMMES DE TERRE CHAUDES ET SALADE
Served with hot potatoes and salad

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES 3 7 12 23,00 €/PERS.

Comté, Emmental, Gruyère de Savoie
Melted cheeses

FONDUE AUX CÈPES 3 7 12 26,50 €/PERS.

Comté, Emmental, Gruyère de Savoie
Melted cheeses, porcini

FONDUE SUISSE 3 7 12 28,00 €/PERS.

Gruyère, Emmental, Vacherin, Kirsch
Gruyère, Emmental, Vacherin, Kirsch

ASSIETTE DE CHARCUTERIES DE MONTAGNE - Mountain cold cuts 1 3 5 7 8 11,00 €

FONDUE BOURGUIGNONNE

(min. 2 pers, ± 250gr/pers.)

VIANDE DE BŒUF CRUE 34,00 €/PERS.

À CUIRE DANS L'HUILE

Frites, salade, 3 sauces : Cocktail 3 5 10 12 Curry 3 5 10 Tartare 3 5 10

Raw meat to fry, french fries, salad, 3 sauces

BOL DE SALADE - Extra salad 6 7 12 4,00 €

PIERRADES

(min. 2 pers, ± 250gr/pers.)

Viande crue à cuire soi-même. Servies avec frites, salade
et 3 sauces : Cocktail 3 5 10 12 Curry 3 5 10 Tartare 3 5 10
Raw meat to fry yourself. Served with french fries, salad and 3 sauces

POULET 29,50 €/PERS.

Chicken

BŒUF 31,50 €/PERS.

Beef

ROYALE 32,50 €/PERS.

Bœuf, poulet, magret de canard
Beef, chicken, duck magret

BOL DE SALADE - Extra salad 6 7 12 4,00 €

★ GARNITURE AU CHOIX

Frites, purée de pommes de terre 7, poêlée de légumes de saison, polenta crèmeuse 7 12, salade

Plat light ou végétarien

2^{ÈME} GARNITURE +4,00€

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES confit de thym sauvage, noix, salade 7 8 11,00 €
Mix of cheeses, candied thyme, nuts, salad

CRÈME BRÛLÉE 3 7 8,00 €

TIRAMISU 3 7 12 8,00 €

ILE FLOTTANTE 3 7 10,00 €

PROFITEROLES 1 3 7 12 12,00 €

TARTE TATIN XXL à partager et crème fouettée sucrée 7 14,00 €
+2,50 € avec shot de Don Papa
Tarte Tatin XXL and whipped cream

MOUSSE AU CHOCOLAT 3 7 8,00 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT, crème anglaise 3 7 10,00 €
Custard

PAIN PERDU BRIOCHÉ 1 3 7 12 Boule de glace caramel beurre salé 12,00 €
Brioche French toast with a scoop of salted butter caramel ice-cream

BABA AU RHUM 1 3 7 12 12,00 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 1 3 7 12,00 €

IRISH COFFEE OU FRENCH COFFEE 7 12 12,00 €

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL

Sundaeas without alcohol

2 boules - 2 scoops

DAME BLANCHE 3 7 8 9,50 €
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée sucrée
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 3 7 8 9,50 €
Glace café, coulis de café, crème fouettée sucrée
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 7 8 9,50 €
Glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée sucrée
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

FRUITS DES BOIS 7 8 9,50 €
Sorbet fruits des bois, coulis de fruits rouges, crème fouettée sucrée
Red fruit sorbet, red fruit coulis, whipped cream

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

Sundaeas with alcohol

2 boules - 2 scoops

PISTE DE DANSE 12 12,00 €
Sorbet Don Papa, rhum Don Papa (2 cl)
Don Papa sorbet, rum Don Papa (2 cl)

PISTE VERTE 3 7 12 12,00 €
Glace Génépi, alcool de Génépi
Génépi ice-cream, Génépi alcohol

PISTE ROUGE 12 12,00 €
Sorbet fruits des bois, alcool de framboises
Red fruit sorbet, raspberry alcohol

PISTE NOIRE 3 7 12 12,00 €
Glaces vanille, caramel beurre salé, Bailey's
Vanilla and caramel with salted butter ice-cream, caramel sauce, Bailey's

COLONEL 12 12,00 €
Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

ET POUR TERMINER VOTRE REPAS...

And to finish your meal...

LA GROLLA (min. 2 pers. / prix par pers.) 12 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

TOURNEZ

GLACES DES ALPES

Maître Artisan

GLACES ET SORBETS

Ice-cream and sorbets

1 BOULE 1 Scoop 4,00 €

2 BOULES 2 Scoops 7,50 €

Glaces 3 7 : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, Génépi, café
Vanilla, chocolate, caramel butter, Génépi, coffee

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

SUPPLÉMENT CHOCOLAT OU CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE 3 7 : 2,00 €

Extra chocolate or whipped cream

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 ci-dessous la liste des allergènes prévue à cet effet :

- 1 **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
 - 2 **Crustacés et produits à base de crustacés**
 - 3 **Oeufs** et produits à base d'œufs
 - 4 **Arachides** et produits à base d'arachides
 - 5 **Poissons** et produits à base de poissons
 - 6 **Soja** et produits à base de soja
 - 7 **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose)
 - 8 **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
 - 9 **Céleri** et produits à base de céleri
 - 10 **Moutarde** et produits à base de moutarde
 - 11 **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
 - 12 **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
 - 13 **Lupin** et produits à base de lupin
 - 14 **Mollusques** et produits à base de mollusques
- Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de mes fournisseurs selon la composition de leurs produits. Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

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

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