

UNIQUEMENT LE MIDI - ONLY FOR LUNCH

PLAT DU JOUR - Today's special	20,00 €
VELOUTÉ DE POTIRON MAISON , croûtons, fromage râpé 1 7 12 Homemade pumpkin soup, croutons, cheese	15,00 €
CROQUE MONSIEUR , frites, salade - French fries, salad 1 3 7 13	19,50 €
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	25,00 €
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	18,00 €
POULET 1 5 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	21,00 €
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	23,50 €
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	24,50 €
FILET DE POULET FAÇON WOK, SAUCE ASIATIQUE 1 3 7 12 14 Graines de sésame, coriandre, sauce asiatique - Sesame seeds, coriander, Asian sauce	21,00 €
LASAGNES - Lasagna 1 5 7	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 TRANCHER) 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, artichauts confits, tartare de tomates, oignons confits, Rilletes 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, Leos Patrick Bruel estatet	18,50 €
FOIE GRAS Poêlé déglacé au porto Confit de thym sauvage Dom. Léos Patrick Bruel 12 Pan-fried Foie Gras deglazed with Porto, thyme, Leos 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 BŒUF (± 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 POÊLÉ 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 meuniere sauce	31,00 €
NAGE DE POISSON FAÇON BOUILLABAISSÉ 2 8 9 4 10 12 14 Colin, cabillaud, saumon, moules, crevettes, soupe de poisson, croûtons Pollock fish, cod, salmon, mussels, prawns, fish soup, croutons	33,00 €
SUPRÊME 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 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	29,50 €
JOUE DE BOEUF CONFITE Cuisson basse température 12 Confit beef cheek, low temperature cooking	29,00 €
MAGRET DE CANARD (± 350GR) Sauce aux cèpes 7 12 ou poivre 7 12 ★ Duck breast, porcini or pepper sauce	31,50 €
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	29,50 €
HOMARD CANADIEN ENTIER GRILLÉ (± 325 G), Beurre persillé ★ 1 2 4 7 12 Grilled whole canadian lobster with parsley butter	49,00 €



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES – SPECIALITIES



Toutes nos spécialités accompagnées de charcuteries peuvent être remplacées par du saumon gravlax +4,00€

TARTIFLETTE 7 12 Reblochon fondu, pommes de terre, lardons, échalotes, crème, salade Potatoes, bacon, shallots, cream, Reblochon cheese, salad	22,00 €
CROZIFLETTE (pâtes au Sarrasin blé noir) 1 3 7 12 Crozets, Reblochon fondu, lardons, crème fraîche, échalotes, le tout gratiné, salade Crozets pasta (buckwheat) cooked au gratin with melted Reblochon, bacon, shallots, salad	24,00 €
RACLETTE FACE NORD (min. 2 pers.) 7 Raclette pasteurisée, assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments, salade Pasteurized raclette, assortment of cold meats, potatoes, condiments, salad	31,00 € / par pers.
RACLETTE NORDIQUE (min. 2 pers.) 2 4 7 Raclette pasteurisée, saumon gravlax, pommes de terre, salade Pasteurized raclette, gravlax salmon, potatoes, salad	35,00 € / par pers.
MOELLEUX DU REVARD (Boîte chaude - Fromage fondu dans sa boîte) 7 12 Assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments, salade Melted cheese, cold cuts, potatoes, condiments, salad	29,50 €
REBLOCHONNADE 7 ½ Reblochon fondu, assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments, salade Melted ½ Reblochon, cold cuts, potatoes, condiments, salad	29,50 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIES DE MONTAGNE 1 3 5 7 8 Extra mountains cold cuts	11,00 €

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 au dos de ce set.

Prix nets - Service Compris

Tickets restaurants,
chèques déjeuner et
chèques vacances acceptés

L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire

AU VERSO DU SET DE TABLE

Continuation of the menu on the back

FONDUE BOURGUIGNONNE

FONDUES SAVOYARDES



PIERRADES

FROMAGES

DESSERTS

GLACES

TOURNEZ



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
Gruyere, 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 meet to fry, french fries, salad, 3 sauces

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

PIERRADES

(min. 2 pers, ± 250gr/pers.)

V 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 meet 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 crémeuse** ^{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} 12,00 €

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 Brioiché ^{1 3 7} *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 €

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 salted 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 :

- Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés**
- Œufs** et produits à base d'œufs
- Arachides** et produits à base d'arachides
- Poissons** et produits à base de poissons
- Soja** et produits à base de soja
- Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose)
- Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- Céleri** et produits à base de céleri
- Moutarde** et produits à base de moutarde
- Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
- Lupin** et produits à base de lupin
- 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.

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL Sundeas 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 Sundeas without 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

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