



À PARTAGER À L'APÉRO

Servi avec pain, beurre, condiments

SAUCISSON ENTIER DE SAVOIE NATURE 1 3 5	10,00 €
TERRINE DE SAVOIE DU PÈRE RULLIER (Bourg St Maurice) 1 3 5 10 12 13	10,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE SAVOIE 3 7	20,00 €
PLANCHE SAUMON GRAVLAX MAISON, TATAKI DE THON 1 3 4 5 11	26,50 €
Aneth, toasts, beurre et citron	
 FRITES à la crème de truffe d'été, sel de truffe et Parmesan 1 7 12	12,00 €

SALADES

BELLE-PLAGNE 3 4 7	22,50 €
Salade, lard grillé, jambon cru, Gruyère de Savoie, rösti, œuf dur, tomates cerises	
FAÇON CAESAR 1 3 7	21,00 €
Salade romaine, filet de poulet cornflakes, croûtons, œuf dur, anchois, tomates cerises, copeaux de Parmesan, sauce Caesar	
SAINT MARCELLIN 1 3 7 8	24,50 €
Fromage fondu sur un rösti et confit de thym sauvage, lard grillé, poire tiède, noix, crème de vinaigre balsamique, mélange de salades	
ITALIENNE 3 7 12	24,50 €
Burrata crémeuse, basilic, mélange de salades, tomates cerises, jambon cru, courgette, aubergines marinées, copeaux de Parmesan, huile d'olive, crème de vinaigre balsamique	
 BOL DE SALADE 6 7 12	4,00 €

POKE BOWL

 LÉGUMES 6 8 9 11	18,00 €
Carotte, chou rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakamé	
POULET 1 6 8 9 11	21,00 €
Carotte, chou rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame, filet croustillant de poulet pané	
 THON FAÇON TATAKI 4 6 8 9 11	23,00 €
Carotte, chou rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakamé, tataki de thon	

TARTARE ET CARPACCIO

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ 3 9 10	24,50 €
Cornichons, échalotes, câpres, moutarde, ketchup, jaune d'œuf cru	
TARTARE DE CANARD 5 6 11	25,50 €
Mangue, échalotes, graines de sésame, sauce asiatique	
CARPACCIO DE BŒUF Sauce vierge, copeaux de Parmesan 7	24,00 €
CARPACCIO DE SAUMON Sauce vierge, citron, aneth 5	24,50 €

GARNITURE AU CHOIX

Frites, Linguini, Poêlée de légumes frais, Purée maison, Mélange de salades 7 12

2^{ème} GARNITURE +4,00 €

 Plat light ou végétarien de saison - 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. Prix nets - Service Compris - Tickets restaurants, chèques déjeuner et chèques vacances acceptés L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire

BURGERS 1 3 7 11

Steak de boeuf haché frais 140g et volaille française - Servis avec des frites

CHEESE BURGER	21,00 €
CHICKEN BURGER	21,00 €
BURGER SAVOYARD	25,50 €
Bœuf, rösti, Reblochon, lard grillé, oignons, tomate, cornichons	

PLATS

CROQUE-MONSIEUR , frites 1 3 7 13	19,50 €
ASSIETTE RACLETTE 7	24,50 €
Raclette fondue, charcuterie, pommes de terre, salade	
BROCHETTE DE BŒUF onglet 1 brochette 180g : 22 € 2 brochettes 360g : 29 €	
JOUE DE BŒUF CONFITE 12	25,50 €
CÔTE DE BŒUF (+-500 g) 7 12	39,50 €
RIBS DE PORC Cuisson basse température 1 6 9 10 12	25,50 €
Sauce sucrée et salée	
SUPRÊME DE VOLAILLE sauce aux cèpes 7 12	27,00 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE 7 12	32,00 €
Au jus de thym et de romarin	
MAGRET DE CANARD (+- 350 g) 7 12	32,00 €
 PAVÉ DE THON ROUGE JUSTE POÊLÉ FAÇON TATAKI 4 6 8 11	28,50 €
Sésame, baies roses, sauce aigre douce	
ANDOUILLETTE AAAAA 6 7 8 9 10 12	25,50 €
ASSIETTE DE FRITES	7,00 €

GARNITURE AU CHOIX

Frites, Linguini, Poêlée de légumes frais, Purée maison, Mélange de salades 7 12

2^{ème} GARNITURE +4,00 €

SAUCE AU CHOIX : Sauce moutarde à l'ancienne, cèpes, poivre

PASTA

 RAVIOLES FARCIES 1 3 7 12	27,50 €
À la truffe noire d'été, mozzarella, mascarpone, copeaux de Parmesan, salade	
FILET DE POULET FAÇON WOK, SAUCE ASIATIQUE 1 3 7 12 14	23,50 €
Graines de sésame, coriandre, sauce asiatique	
LASAGNES, SALADE 1 3 7	21,00 €

PIERRADES

BŒUF (180 g - min. 2 pers.), frites, 3 sauces	30,00 € / pers.
ROYALE (180 g - min. 2 pers.), bœuf, canard, 3 sauces	33,00 € / pers.

MENUS À THÈME MIDI ET SOIR (TOUT INCLUS)

KIR MYRTILLE

ou **COCKTAIL SANS ALCOOL** (jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise)

+ PLAT

+ **CRÈME ARTISANALE DE SAVOIE AU CHOCOLAT BLANC**

+ **CAFÉ** ou **THÉ**

+ **GÉNÉPI** ou **LIMONCELLO**

ou **OUARZAZATE** (thé glacé, menthe fraîche - sans alcool)

DÉTAIL DES PLATS

LUNDI Fondue Savoyarde aux 3 fromages* (pommes de terre) min. 2 pers. 27,50 € / Pers.
Supp. Assiette de charcuteries 11 € ou saumon Gravlax 12 €

MARDI Raclette (charcuterie, pommes de terre et salade verte) min. 2 pers. 34,00 € / Pers.
Changement charcuteries pour assiette de saumon Gravlax +4 €

MERCREDI Moelleux du Revard (charcuterie, pommes de terre et salade verte) 33,00 €
Changement charcuteries pour assiette de saumon Gravlax +4 €

JEUDI Reblochonnade (charcuterie, pommes de terre et salade verte) 32,00 €
Changement charcuteries pour assiette de saumon Gravlax +4 €

VENDREDI Fondue Savoyarde aux 3 fromages* (pommes de terre) min. 2 pers. 27,50 € / Pers.
Supp. Assiette de charcuteries 11 € ou saumon Gravlax 12 €

SAMEDI Tartiflette (Salade verte) 26,50 €

DIMANCHE Raclette (charcuterie, pommes de terre et salade verte) min. 2 pers. 34,00 € / Pers.
Changement charcuteries pour assiette de saumon Gravlax +4 €

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES



TARTIFLETTE 7 12 22,00€
Pommes de terre, lardons, échalotes, crème fraîche, Reblochon, le tout gratiné

FONDUE SAVOYARDE (min. 2 pers.) 3 7 12 23,00 € / pers.
Comté, Gruyère de Savoie, Emmental, pommes de terre

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES (min. 2 pers.) 3 7 12 26,50 € / pers.
Comté, Gruyère de Savoie, Emmental, cèpes, pommes de terre

RACLETTE FACE NORD (min. 2 pers.) 7 29,50 € / pers.
Assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments

RACLETTE NORDIQUE (min. 2 pers.) 2 4 7 34,50 € / pers.
Saumon mariné, pommes de terre, condiments

MOELLEUX DU REVARDE (Fromage fondu dans sa boîte) 7 12 28,50 €
Assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments, mélange de salade
Changement de l'assortiment de charcuteries par du saumon Gravlax +4 €

REBLOCHONNADE ½ Reblochon fondu dans sa poêle, 7 27,50 €
Assortiment de charcuteries, pommes de terre, miel (servi à part)
Changement de l'assortiment de charcuteries par du saumon Gravlax +4 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 1 3 5 7 8 11,00 €

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX 5 12 12,00 €

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

TOURNEZ



CARTE DES VINS

BLANCS	12 cl	pichet 50 cl	75 cl
SAUVIGNON IGP Languedoc	5,00 €	14,00 €	-
CHARDONNAY AOP Savoie 	6,00 €	-	25,00 €
ROUSSETTE AOP Savoie Marestel 	6,50 €	-	29,50 €
APREMONT AOP Savoie 	6,00 €	-	23,50 €
VIOGNIER IGP Languedoc	5,50 €	-	22,00 €
MACON VILLAGE Bourgogne	6,50 €	-	29,50 €
MOELLEUX IGP Languedoc	5,00 €	-	22,00 €

ROUGES	12 cl	pichet 50 cl	75 cl
MONDEUSE AOP Savoie 	5,00 €	14,00 €	-
PINOT AOP Savoie (vin léger) 	6,00 €	-	25,00 €
FACE NORD AOC			
Côtes du Rhône, Village de Vacqueyras	6,00 €	-	27,00 €
CROZE HERMITAGE AOC Côtes du Rhône	-	-	31,00 €
ST JOSEPH AOC Côtes du Rhône	-	-	35,00 €
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Loire (vin léger)	-	-	27,00 €

ROSÉS	12 cl	pichet 50 cl	75 cl
L'ORMARINE IGP Languedoc	5,00 €	14,00 €	-
ESTANDOU IGP Provence	6,00 €	-	23,00 €
CHÂTEAU MIRAVAL AOC Provence	-	-	35,00 €

LES BULLES	12 cl	pichet 50 cl	75 cl
CRÉMANT AOP Savoie Nicolas Perret 	7,00 €	-	32,00 €
AVEC CRÈME	7,50 €	-	-
Myrtille, cassis, mûre, pêche, violette, châtaigne, framboise			

CRÊPES

à partir de 14h30

NATURE	3,80 €
SUCRE DE CANNE	4,00 €
BEURRE SUCRÉ DE CANNE	4,50 €
NUTELLA®	5,50 €
CARAMEL BEURRE SALÉ	5,00 €
CITRON, SUCRE DE CANNE	5,00 €
FRUITS ROUGES	5,00 €
GRAND MARNIER SUCRE	6,00 €

Supplément crème fouettée : + 1,50 €

GAUFRES

à partir de 14h30

NATURE	4,30 €
SUCRE DE CANNE	4,50 €
BEURRE SUCRÉ DE CANNE	5,00 €
NUTELLA®	6,00 €
CARAMEL BEURRE SALÉ	5,50 €
CITRON, SUCRE DE CANNE	5,50 €
FRUITS ROUGES	5,50 €
GRAND MARNIER SUCRE	6,50 €

Supplément crème fouettée : + 1,50 €

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.

DESSERTS & FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES  	10,00€
PAIN PERDU BRIOCHE et glace caramel beurre salé   	9,50€
CRÈME BRÛLÉE  	7,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT  	8,50€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT (choux, glace vanille)   	10,50€
TARTE TATIN XXL (à partager) 	13,00€
CRÈME ARTISANALE DE SAVOIE AU CHOCOLAT BLANC	8,50€
ILE FLOTTANTE  	8,50€
BABA AU RHUM     	9,50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND  	11,00€



COUPES GLACÉES « GLACES ARTISANALES DES ALPES »



SANS ALCOOL

DAME BLANCHE Glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée   	9,00€
CHOCOLAT LIÉGEOIS   	9,00€
Glace chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée	
COUPE FACE NORD  	9,00€
Glace vanille et fraise, coulis de fraise, crème fouettée	

AVEC ALCOOL

COLONEL Sorbet citron et vodka 	10,00€
PISTE VERTE Glace menthe-chocolat, Get 27   	10,00€
PISTE ROUGE Sorbet fraise, alcool de fraise   	10,00€
PISTE NOIRE Glace vanille et caramel beurre salé, Baileys   	10,00€
PISTE DE DANSE 2 boules sorbet Rhum Don Papa, rhum Don Papa 	10,00€

BOULES DE GLACES

1 BOULE 4,00€	2 BOULES 7,00€	3 BOULES 9,00€
---------------	----------------	----------------

Crèmes glacées : Vanille, fraise, chocolat, menthe-chocolat, caramel beurre salé
Sorbets : Citron, Rhum Don Papa

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE, COULIS AU CHOIX   +1,50€

ET POUR BIEN TERMINER VOTRE REPAS

LA GROLLA le café à partager entre amis (min. 2 pers.) 8,00€ / pers.
Café sucré, Grand Marnier, Marc de Savoie, citron, orange fruit

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

TOURNEZ



MENU ENFANT

- de 7 ans

12,00€



NUGGETS OU PÂTES À LA BOLOGNAISE / FRITES OU PURÉE   

+
GLACE VANILLE / FRAISE OU GLACE VANILLE / CHOCOLAT 

UNE SURPRISE ! 

