

PLANCHETTES À PARTAGER SHARING PLATTERS





Garlic bread avec ou sans fromage râpé  9
Garlic bread with or without grated cheese

Assiette de Jambon cru de Savoie - 100g 18
Savoie cured ham platter

Planche des montagnes 29
Charcuterie, fromages de Savoie, dips & légumes grillés
Charcuterie, Savoie cheeses, dips & grilled vegetables

ENTRÉES / STARTERS

Soupe du jour 16
Soup of the day


Œuf Parfait   19
Mousseline de panais, duxelles de champignons, émulsion ail des ours
Parsnip mousseline, mushroom duxelles, wild garlic emulsion

Gravlax de truite   22
Salade de fenouil aux agrumes, crème légère au raifort
Fennel salad with citrus fruits and horseradish cream

SALADES / SALADS


La César 27
Mesclun de salades, croutons à l'ail
Aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan
Mesclun of green salad, garlic croutons, breaded chicken strips, parmesan shavings

La Montagnarde 27
Mesclun de salades, jambon cru de Savoie
Pommes de terre en vapeur, tartine de reblochon
Mesclun of green salad, Savoie cured ham, steamed potatoes, Reblochon cheese toast

Le Bol Savoyard  29
Quinoa noir, butternut rôti, chou rouge, pousses de haricots
Carottes râpées, beignets de pois chiches, agrumes
Black quinoa, roasted butternut, red cabbage, bean sprouts, grated carrots
Chickpea fritters, citrus fruits

PÂTES / PASTA



Linguines sauce bolognaise ou carbonara 24
ou sauce pesto rosso 
Linguine bolognese sauce or carbonara sauce or pesto rosso sauce

Ravioles de Royan au Beaufort de Savoie  26
Royan ravioli with Savoy Beaufort cheese



Spécialités du Chef / Chef's specialties



Plats sans gluten / Gluten-free dishes



Plats végétariens / Vegetarian dishes

Prix en € taxes & service compris / Prices in € tax & service included


La Table.



MAISON FENESTRAZ

PLATS / MAIN COURSES



Ballotine de légumes grillés au four  24
Lentilles corail & leur émulsion
Ballotine of oven-roasted vegetables
Red lentils & their emulsion

Croque-Monsieur Savoyard & frites maison 24
Pain brioché, jambon cru de Savoie, béchamel
Fromage à raclette, salade
Savoie Croque-Monsieur & homemade fries
Brioche bread, Savoie cured ham, bechamel, raclette cheese, salad

Traditionnelle Tartiflette de Savoie au Reblochon au lait fermier  30
Traditional Savoie Tartiflette with Farm Reblochon

Burger du Ruitor & frites maison 32
Steak haché façon bouchère, lard grillé, confit d'oignons
Colslaw de chou rouge, mesclun, fromage à raclette
Butcher-style minced steak, grilled bacon, onion confit
Red cabbage Colslaw, mesclun, raclette cheese & homemade fries

Fish & Chips sauce tartare 32
Fish & Chips with tartar sauce

Paleron de bœuf façon bourguignon  34
Purée de pommes de terre
Beef chuck, Burgundian style with mashed potatoes



MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

16€

-10 ans
years
old

Steak haché ou Aiguillettes de poulet panées ou Fish & Chips servis avec frites maison ou purée & petits légumes

Minced beef or Breaded chicken strips or Fish & Chips served with homemade fries or mashed potatoes & vegetables

et

and

Une boule de glace ou Mousse au chocolat

One scoop of ice cream or Chocolate mousse

FAIT MAISON / HOMEMADE

Tous nos plats sont préparés sur place et à base de produits frais par la brigade de notre Chef Gilbert Duterte, ainsi que notre Chef Pâtissier Benjamin Launois.
All our dishes are homemade with fresh products by our Chef Gilbert Duterte and his team and our Pastry Chef Benjamin Launois.

L'huile d'olive qui accompagne nos plats est 100% bio issue de la récolte de Masseria del Gigante, notre Maison Fenestraz italienne.

The olive oil that accompanies our dishes is 100% organic and comes from the harvest of Masseria del Gigante, our Italian Maison Fenestraz.

GRILL ARGENTIN / ARGENTINEAN GRILL

Saucisses chorizo au style argentin - Chorizo sausages 24

Suprême de volaille fermière - Free-range poultry supreme 28

Bavette de bœuf - Beef flank steak 29

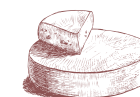
Magret de canard - Duck breast 36

Entrecôte maturée 250g - Matured rib steak 250g 44

Nos viandes sont servies avec une sauce chimichurri et sont accompagnées de frites maison & de légumes de saison.
Our meats are served with a chimichurri sauce, homemade fries and seasonal vegetables.



FROMAGES / CHEESES



Faisselle de Savoie   9
Coulis de fruits & crème fraîche
Savoie cottage cheese, fruit coulis & crème fraîche


Assiette de fromages de Savoie  16
Beaufort d'été, Tomme de Savoie, Reblochon fermier
Summer Beaufort, Tomme de Savoie, Farm Reblochon


DESSERTS





Tartelette déstructurée à la myrtille  12
Pâte sablée aux amandes, compotée de myrtilles & sorbet myrtille
Almond shortcrust pastry, compote of blueberries, blueberry sorbet

Trilogie de chocolat & son crémeux vanille 12
Ganache de chocolat intense, biscuit brownie & gelée chocolat
Chocolate ganache, brownie biscuit & chocolate jelly

Paris-Méribel  14
Chou à la crème pralinée & cœur coulant
Praline cream puff & flowing heart

Mont Blanc  14
Meringue craquante, gelée de myrtilles sauvages
Crème de marron d'Ardèche & sa crème montée vanille
Crunchy meringue, wild blueberry jelly, Ardèche chestnut cream & vanilla cream

Café / Thé - Gourmand 14
Coffe / Tea - Gourmet

Boule de glace   5
Sorbet : fraise, framboise, citron, fruit de la passion, noix de coco
Crème glacée : vanille, chocolat, yaourt, rhum raisin, spéculoos
Scoop of ice cream
Sorbet: strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, coconut
Ice cream: vanilla, chocolate, yogurt, rum raisin, speculoos

Notre offre gastronomique plus responsable :
Our more responsible gastronomic offer:





Spécialités du Chef / Chef's specialties



Plats sans gluten / Gluten-free dishes



Plats végétariens / Vegetarian dishes

ENTRÉES / STARTERS

Soupe du soir 16
Soup of the evening

Œuf Parfait 19
Mousseline de panais, duxelles de champignons
Emulsion ail des ours
Perfect Egg
Parsnip mousseline, mushroom duxelles
Wild garlic emulsion

Gravlax de truite 22
Salade de fenouil aux agrumes, crème légère au raifort
Trout gravlax
Fennel salad with citrus fruits and horseradish cream

PLATS / MAIN COURSES

Ballotine de légumes grillés au four 24
Lentilles corail & leur émulsion
Ballotine of oven-roasted vegetables with red lentils & their emulsion

Le Bol Savoyard 29
Quinoa noir, butternut rôti, chou rouge, pousses de haricots
Carottes râpées, beignets de pois chiches, agrumes
The Savoyard bowl
Black quinoa, roasted butternut, red cabbage
Bean sprouts, grated carrots, chickpea fritters, citrus fruits

Paleron de bœuf, façon bourguignon 34
Purée de pommes de terre
Beef chuck, Burgundian style & mashed potatoes

GRILL ARGENTIN / ARGENTINEAN GRILL

Saucisses chorizo au style argentin 24
Chorizo sausages on argentinean style

Suprême de volaille fermière 28
Free-range poultry supreme

Bavette de bœuf / Beef flank steak 29

Magret de canard / Duck breast 36

Entrecôte maturée 250g / Matured rib steak 250g 44

Nos viandes sont sélectionnées par notre propriétaire M. Raoul Fenestraz. Elles sont servies avec une sauce chimichurri et sont accompagnées de frites maison & de légumes de saison.

Our meats are selected by our owner, Mr Raoul Fenestraz. They are served with a chimichurri sauce, homemade fries and seasonal vegetables.



MENU GOURMET

Soupe ou Entrée du soir / *Soup or Starter of the evening*
Plat du soir / *Main course of the evening*
Buffet de fromage / *Cheeses buffet*
Dessert du soir / *Dessert of the evening*

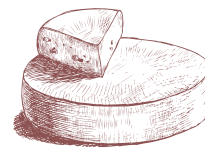
64

Proposé tous les soirs sauf les mardis
Every evening except Tuesdays

Soirée Argentine / *Argentinean evening* - 69

Prix en € taxes & service compris.
Prices in € tax & service included.

FROMAGES / CHEESES



Faisselle de Savoie 9
Coulis de fruits & crème fraîche
Savoie cottage cheese, Fruit coulis & crème fraîche

Buffet de fromage de Savoie* 16
Savoie cheese buffet*

*Certains soirs, notre buffet de fromage n'est pas disponible.
**Our cheese buffet is not available on certain evenings.*

DESSERTS



Tartelette déstructurée à la myrtille 12
Pâte sablée aux amandes, compotée de myrtilles & sorbet myrtille
Deconstructed blueberry tartlet
Almond shortcrust pastry, compote of blueberries
Blueberry sorbet

Trilogie de chocolat & son crémeux vanille 12
Ganache de chocolat intense, biscuit brownie & gelée chocolat
Chocolate trilogy & vanilla cream
Chocolate ganache, brownie & chocolate jelly

Paris-Méribel 14
Chou à la crème pralinée & cœur coulant
Praline cream puff & flowing heart

Mont Blanc 14
Meringue craquante, gelée de myrtilles sauvages
Crème de marron d'Ardèche & sa crème montée vanille
Crunchy meringue, wild blueberry jelly
Ardèche chestnut cream & vanilla cream

Café / Thé - Gourmand 14
Coffee / Tea - Gourmet

Boule de glace 5
Sorbet : fraise, framboise, citron, fruit de la passion, noix de coco
Crème glacée : vanille, chocolat, yaourt, rhum raisin, spéculoos
Scoop of ice cream
Sorbet : strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, coconut
Ice cream : vanilla, chocolate, yogurt, rum raisin, speculoos



MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

16€

-10 ans
years
old

Steak haché ou Aiguillettes de poulet panées ou Fish & Chips
servis avec frites ou purée & petits légumes

Minced steak or Breaded chicken strips or Fish & Chips
served with fries or mashed potatoes and vegetables

et / and

Une boule de glace ou Mousse au chocolat
One scoop of ice cream or Chocolate mousse

Le menu est servi avec un sirop à l'eau.
The menu is served with a syrup.

FAIT MAISON / HOMEMADE

Tous nos plats sont préparé sur place et à base de produits frais par la brigade de notre Chef Gilbert Duterte, ainsi que notre Chef Pâtissier Benjamin Launois.

All our dishes are homemade with fresh products by our Chef Gilbert Duterte and his team and our Pastry Chef Benjamin Launois.

L'huile d'olive qui accompagne nos plats est 100% bio issue de la récolte de Masseria del Gigante, notre Maison Fenestraz italienne.

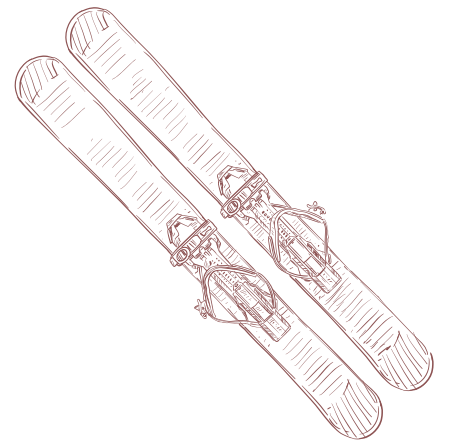
The olive oil that accompanies our dishes is 100% organic and comes from the harvest of Masseria del Gigante, our Italian Maison Fenestraz.



RESTAURANT Savoyard



MAISON FENESTRAZ





ENTRÉES / STARTERS



- Garlic bread avec ou sans fromage râpé**  9
Garlic bread with or without grated cheese
- Soupe du soir** 16
Soup of the evening
- Le Bol Savoyard**  29
Quinoa noir, butternut rôti, chou rouge, pousses de haricots
Carottes râpées, beignets de pois chiches, agrumes
The Savoyard bowl
Black quinoa, roasted butternut, red cabbage
Bean sprouts, grated carrots, chickpea fritters, citrus fruits

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES SAVOYARD SPECIALITIES



- Tartiflette (Reblochon fermier & lardons)**  32
Tartiflette (Farm Reblochon & bacon pieces)
- Boîte chaude (20min d'attente)**  32
Charcuterie de Savoie & pommes de terre
Baked cheese box (20min waiting time)
Savoyard Charcuterie & potatoes

À PARTIR DE 2 PERSONNES (Prix par personne) FROM 2 PERSONS (Price per person)

- Fondue savoyarde** 33/pers
Charcuterie de Savoie
Savoyard Fondue & Charcuterie
- Raclette au lait cru au raclair**  35/pers
Charcuterie de Savoie & pommes de terre
Raclette with raw milk
Savoyard Charcuterie & potatoes
- Pierrade du Ruitor**  38/pers
3 viandes : bœuf, canard & volaille
Accompagnée d'une sélection de sauces maison, frites maison
Petits légumes & œufs de caille
Ruitor's Pierrade
3 meats: beef, duck & poultry
Accompanied by a selection of homemade sauces, homemade fries,
vegetables & quail eggs

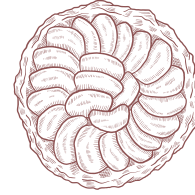
Tous nos plats sont accompagnés d'un mesclun de salade verte.
All our dishes are accompanied by a mesclun of green salad.

FAIT MAISON / HOMEMADE

Tous nos plats sont faits maison par la brigade de notre Chef Gilbert Duterte.
All our dishes are homemade by our Chef Gilbert Duterte and his teams.

Prix en € taxes & service compris.
Prices in € tax and service included.

DESSERTS



- Faisselle de Savoie**   9
Coulis de fruits & crème fraîche
Savoie cottage cheese, fruit coulis & crème fraîche
- Tartelette déstructurée à la myrtille**  12
Pâte sablée aux amandes, compotée de myrtilles
Sorbet myrtille
Almond shortcrust pastry, compote of blueberries
Blueberry sorbet
- Trilogie de chocolat & son crémeux vanille** 12
Ganache de chocolat intense, biscuit brownie
Gelée chocolat
Chocolate ganache, brownie biscuit & chocolate jelly
- Paris-Méribel**  14
Chou à la crème pralinée & cœur coulant
Praline cream puff & flowing heart
- Mont Blanc**  14
Meringue craquante, gelée de myrtilles sauvages
Crème de marron d'Ardèche & sa crème montée vanille
Crunchy meringue, wild blueberry jelly
Ardèche chestnut cream & vanilla cream
- Café / Thé - Gourmand** 14
Coffee / Tea - Gourmet
- Boule de glace**   5
Sorbet : fraise, framboise, citron, fruit de la passion, noix de coco
Crème glacée : vanille, chocolat, yaourt, rhum raisin, spéculoos
Scoop of ice cream
Sorbet: strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, coconut
Ice cream: vanilla, chocolate, yogurt, rum raisin, speculoos



MENU ENFANT CHILDREN'S MENU 19€

-10 ans
years
old

Raclette ou/or Fondue ou/or Pierrade

à partager avec un adulte
to share with an adult

et/and

Une boule de glace

A scoop of ice cream
ou/or

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Le menu est servi avec un sirop à l'eau.
The menu is served with a syrup.



Plats sans gluten / Gluten free



Plats végétariens / Vegetarian