

Pause Gourmande

Uniquement le midi (only noon)

Salade Forperet (croûtons, lardons, beaufort, œuf parfait, tomates) (salad with croutons, chopped bacon, cheese, eggs, tomatoes)	16,20€
Salade de chèvre chaud (fromages de chèvre, croûtons, tomates, noix)  (salad with goat's cheese, croutons, tomatoes, nuts)	15,50€
Salade gourmande (foie gras maison, magret fumé, saumon fumé, tomates, œuf parfait, croûtons) (salad with foie gras, magret, salmon, tomatoes, eggs, croutons)	22,90€
Assiette de foie gras maison avec compotée de pommes au cidre et ses toasts (Foie gras with apple compote laced with cider served on toast)	22,90€
Omelette du Chef à la tomme du Forperet fabriquée sur place, Frites, Salade  (Local cheese omelette, chips and salad)	16,50€
Omelette Savoyarde (lardons, pommes de terre, beaufort), Frites, Salade (Savoyarde omelette with bacon, potatoes, cheese)	16,00€
Omelette Forestière, Frites, Salade  (Musroom omelette and chips)	16,00€
Assiette de Frites Maison (Plate of chips)	7,00€
Croque-monsieur, Frites maison, Salade (Toasted ham and cheese sandwich, chips and salad)	15,50€
Poisson : Truite désarêtée, Frites maison et Salade  (Fish : trout, chips and salade)	19,00€
Nos Cheeseburger :	
Raclette : Simple : steak haché frais, fromage à raclette, Frites maison, Salade	16,50€
Double	20,50€
Reblochon : Simple : steak haché frais, reblochon fermier, Frites maison, Salade	17,50€
Double	21,50€
Royal : Steak haché, Foie Gras maison	23,50€
Compoté oignons, Frites maison, Salade	
Végétarien : Crick de pomme de terre, fromage à raclette  Compoté oignons Frites maison, Salade	16,50€

Prix nets – Services compris. Service included

Plat du jour (consultez l'ardoise)

Menu du Skieur à 23€

Plat du jour, salade verte

Ou

Croûte Savoyarde, salade verte

Tarte myrtille ou Fromage blanc myrtille

Café

Uniquement le midi (only noon)

Menu Bambin à 10.50€ (Kid's menu)


Saucisse ou Steak Haché Frais ou Jambon Blanc, frites maison

Glace ou gâteau

(sausage or steak or ham with chips and ice cream or cake)

Les incontournables

(Uniquement le midi)

Tartiflette au reblochon fermier et salade <small>(Potatoes, bacon, onions, cheese, reblochon and salad)</small>	18,50€
Tartiflette au reblochon fermier, Charcuterie et salade <small>(Potatoes, bacon, onions, cheese, reblochon with a selection of cold meats and salad)</small>	22,50€
Croûte Savoyarde et salade <small>(Pieces of toast covered in melted cheese, ham, tomatoes, walnut and salad)</small>	16,50€
Croziflette revisitée aux champignons, reblochon fermier gratiné et salade  <small>(Local pasta with mushrooms, reblochon and salad)</small>	18,00€
Croziflette revisitée aux champignons, reblochon gratiné, charcuterie, salade <small>(Local pasta with mushrooms, reblochon with a selection of cold meats and salad)</small>	21,50€

Nos Viandes Origine Viande Bovine : France

Beefsteak Sauce Forestière 180 g, Frites maison, Salade <small>(Steak with mushroom sauce and chips)</small>	18,50€
Entrecôte Sauce Forestière 250 g, Frites maison, Salade <small>(Entrecote with mushroom sauce and chips)</small>	24,50€
Cœur de rumsteak 200 g Sauce Forestière, Frites maison, Salade <small>(Cut of beef sauce and chips)</small>	28,50€
Magret de Canard Roti au Miel, Morilles Sautées <small>(Duck magret roasted with honey and basil, sauteed morels)</small>	28,80€

Nos Spécialités à toute heure

Devant la cheminée ou en terrasse.

SUGGESTION DU CHEF

LA FONDUE DU FORPERET à la tomme fabriquer dans notre ferme et au cidre, Charcuterie, Salade, pain en croutons et Pommes fruit a tremper dans le fromage.

25,50€/personne

(2 pers,minimum) (cheese fondue and cider and apples to dip with a selection of cold meats and salad)

A base de fromage (cheese)

TARTIFLETTE du Chef au reblochon fermier,Charcuterie et Salade cuisson basse température

(potatoes, bacon, onions, cheese reblochon with a selection of cold meats and salad)

25.50€/personne

A réserver 24 h à l'avance

RACLETTE à l'ancienne, Charcuterie et Salade

(melted cheese and potatoes with a selection of cold meats and salad)

24,50€/personne

(2 pers,minimum)

FONDUE SAVOYARDE, Salade 

19,00€/personne
(2 pers,minimum)

FONDUE SAVOYARDE, Charcuterie et Salade

(cheese fondue with a selection of cold meats and salad)

23,00€/personne

(2 pers,minimum)

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES, Charcuterie et Salade

(cheese fondue and cep mushrooms with a selection of cold meats and salad)

24,50€/personne

(2 pers,minimum)

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES, Charcuterie et Salade

(cheese fondue and mushroom with a selection of cold meats and salad)

25,50€/personne

(2 pers,minimum)

Nos viandes (meat)

FONDUE BOURGUIGNONNE, Frites maison et Salade

(pieces of meat with different mayonnaise based dips with chips and salad)

25,50€/personne

(2 pers,minimum)

PIERRADE SAVOYARDE, Frites maison et Salade

(slices of different meats cooked on a hot stone with chips and salad)

26,50€/personne

(2 pers,minimum)

PIERRADE Sans Porc, Frites maison et Salade

(slices of different meats except pork cooked on a hot stone with chips and salad)

27,50€/personne

(2 pers,minimum)

Filet de rumsteak , Frites maison, Salade

(Cut of beef with blueberries sauce and chips)

26,80€/personne

MAGRET de Canard Roti au Miel et Balsamique, Morilles Sautées

(Duck magret roasted with honey and basil, sauteed morels)

28,80€/personne

CÔTE de Boeuf (environ 1kg), Frites et Salade

(Rib steak (1 kg) with chips and salad)

69,50€

pour 2 personnes

Prix nets – Services compris. Service included
Origine Viande Bovine : France

Menu Enfant (-12 ans) : 1/2 portion = 1/2 tarif

Fromages

Assiette de Fromages : Sélection de fromages de la région et de notre ferme 9.50€
(plate of local cheese)

Fromage Blanc : à la Crème 6,50€ aux Myrtilles 7,50€
(soft white cheese with cream) (soft white cheese with blueberries)

Desserts

Tarte aux Myrtilles sauvage 8.00€
(blueberry pie)

Crème Brûlée 8.00€
(cream dessert)

Crème au coulis de caramel beurre salé 8.00€

Mousse au Chocolat 8.00€
(chocolate mousse)

Mille-feuille aux pommes rôties glacées au rhum, glace vanille 10,00€
(mille feuille in the roasted apples frozen in the rum and vanilla ice cream) Uniquement le soir

Café gourmand : Mousse au chocolat, crème au coulis de caramel, tarte myrtilles, café 9,50€

Crémant gourmand : idem avec un verre de Crémant de Savoie 13,50€

Crêpes

Crêpe Sucre 4,00€
(pancake with sugar)

Crêpe Myrtille ou Chocolat ou Nutella ou caramel beurre salé 4,50€
(pancake with blueberry or chocolate)

Crêpe Grand Marnier 7,50€
(pancake with grand marnier)

Crêpe Coco, chocolat, glace vanille, chantilly 8,50€
(pancake with chocolate, coconut and vanilla ice cream)

Crêpe Nutella, banane, chantilly 8,50€
(pancake with Nutella and banana)

Glaces Artisanales

Coupe Deux Boules (myrtille, poire, vanille, chocolat, citron, café, yaourt) 5.00€
(ice cream 2 scoops : blueberry, pear, vanilla, chocolate, lemon, coffee)

Chocolat ou Café Liégeois 8,00€
(chocolate or coffee ice cream)

Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 8,00€
(vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)

Coupe Mont Jovet (glace vanille, confiture de lait, chantilly) 8,00€
(vanilla ice cream, dulce de leche, whipped cream)

Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka) 9,00€
(lemon sorbet, vodka)

Coupe Forperet (glace myrtille et poire, myrtilles, liqueur de poire, chantilly) 9,00€
(blueberry and pear ice cream, blueberries, pear liqueur, whipped cream)

Supplément Chantilly maison 1,50€

Carte des Vins

Pichets	75 cl	50cl	25cl
Rouge, blanc, rosé	17,00€	11,50€	7.50€

Vins rouges

	75cl	50cl	37,50cl
Savoie			
Gamay - Adrien Veyron	19,50€		
Mondeuse Noire. Obstinée – P. Grisard	28,50€		14.00€
Côtes du Rhône			
St Joseph. Les Médières	38,00€		
Rasteau. La Pinède - Murgier	27,50€		
Exo St André	24,50€		

Vins Blancs

	75cl	50cl	37,50cl
Savoie			
Apremont - Adrien Veyron	19,50€		
Roussette-Souveraine – P. Grisard	24,50€		15.00€
Chignin Bergeron Opulent – P. Grisard	29,50€		

Vins Rosés

	75cl	50cl	37,50cl
Rosé de Savoie			
« Inattendu » - Mondeuse – P. Grisard	24.50€		14,50€
Côtes de Provence			
Bailly de Povençe	23,00€		

Les bulles

Champagne	55,00€
Crémant de Savoie – P. Grisard	29,50€

Apéritifs & Digestifs

Planche Apéro (fromage, saucisson) 9,00€

Apéritifs

Crémant de Savoie	12cl	6,00€
Kir du Forperet <small>(Crème de myrtille, Pétillant de Savoie)</small>	12cl	4,90€
Kir des "croués" sans alcool <small>(Sirop de myrtille, pétillant de pomme sans alcool)</small>	12cl	4,50€
Verre de vin (rouge, blanc, rosé)	12cl	4,00€
Kir	12cl	4,40€
Martini blanc ou rouge	4cl	4,50€
Suze	4cl	4,50€
Porto	4cl	4,50€
Spritz (Apérol, pétillant, perrier)	12 cl	8,50€

Alcools (uniquement pendant les repas)

Ricard	2cl	3,50€
Vodka	4cl	7,50€
Whisky	4cl	7,50€
Whisky Glenfiddich	4cl	8,50€
Poire	4cl	7,50€
Cognac	4cl	7,50€
Calvados	4cl	7,50€
Baileys	4cl	7,00€
Gin	4cl	7,00€
Get 27 / 31	4cl	7,00€
Rhum Blanc	4cl	7,00€
Rhum Captain Morgan	4cl	7,00€
Rhum Diplomatico	4cl	8,50€
Chartreuse verte	4cl	8,50€
Marc de Savoie	4cl	6,50€
Genépi	4cl	6,50€

La grolla (minimum 2 pers.) 6,00€/pers

Boissons

Chaudes

Café (coffee)	2,00€
Grand café (large coffee)	3,50€
Café viennois (coffee with cream)	4,50€
Cappuccino	4,50€
Chocolat (hot chocolate)	4,00€
Chocolat viennois (hot chocolate with cream)	4,50€
Chocolat rhum (hot chocolate with rum)	7,00€
Thé (nature - citron - menthe), Infusion (verveine - tilleul)	3,50€
Vin chaud (hot wine)	4,50€
Grog	6,00€

Sodas (25cl)

Orangina	3,50€
Coca cola/Coca Zero	3,50€
Limonade (lemonade)	3,50€
Ice tea pêche (peach ice tea)	3,50€
Schweppes Tonic / Agrumes (33cl)	3,50€
Fanta (33cl)	3,50€

Eaux

Perrier (33cl)	3,50€
1/2 Evian	3,00€
Evian (1l)	5,00€
1/2 Badoit	3,50€
Badoit (1l)	5,50€
Sirop à l'eau (syrup)	2,50€
Supplément sirop, tranche citron	0,20€

Jus de fruits (bottle 25cl)

Orange, abricot, ananas, pomme, tomate (orange, apricot, pineapple, apple, tomato juice)	3,50€
---	-------

Cidre de Savoie bio (Brut ou Doux)

La Source du Verger (Cider) (75cl)	15,00€	La Bolée (Cider) (20cl)	5,50€
Kir des "Croués" pétillant de pomme bio sans alcool, sirop de myrtille (12cl)			4,50€

Bières

Pression (Draft beer)	25 cl	50 cl
Tigre Bock	4,00€	7,50€
Hors Piste – Brasserie des cimes	4,50€	8,00€

Bouteilles (Bottles)

Aiguille Blanche – Brasserie des Cimes (33cl)	7,50€
IPA – Brasserie des cimes (33cl)	7,50€
Desperados (33cl)	7,00€
Fisher (65cl)	8,00€