

## Les Entrées

### *Salade de Chèvre Chaud*

Salade mêlée, toast de Cabécou chaud lardé, noix et tomates séchées  
(Green salad, goats cheese, Walnut, Grilled bacon, dried tomatoes) 15.50 €

### *Les 6 Escargots de notre producteur local, uniquement le soir*

Au beurre d'ail (6 snails from our local producer with garlic butter) 11.50 €

### *La Salade Gourmande uniquement le soir*

Salade mêlée, Foie Gras de canard du chef, Pain d'épices, Fines tranches de magret fumé, Chutney du moment  
(Duck Foie gras, gingerbread, thin slices of smoked duck breast, Blueberry marmelade and raspberry splinters) 20.50 €

### *Notre terrine de Foie Gras de canard, uniquement le soir*

accompagnée de son cake aux notes épicées et sa touche sucrée  
(The terrine of duck foie gras of the chief) 16.50 €

### *La soupe aux 2 oignons* gratinée au beaufort

(Beaufort gratin onion soup) 9.50 €

### *La Salade Savoyarde*

Salade mêlée, copeaux de Beaufort, Diot de Savoie, Oeuf dur, Crumble de Parmesan  
(Salad, Beaufort cheese, Savoy sausage, Egg, Parmesan crumble) 15.50 €

### *L'assiette de Charcuterie Du Père Rullier*

Assortiment de charcuterie fabrication artisanale et locale  
(Cold porc meat) 7.50 €

### *La cocotte au reblochon uniquement le soir*

Oeuf, Crème et reblochon, lardons et oignons  
(Egg, Cream, reblochon cheese, bacon & onion ) 9.50 €

### *Assiette de Charcuterie du Père Rullier*

Assortiment de Charcuterie Fabrication Artisanale en Savoie 9.50 €

## Plats et Spécialités

### *Le Burger du Loup Blanc*

Pain brioché au sésame, salade, tomate, oignons grillés, Steak haché 180gr, sauce burger, nappé de sauce au bleu ou au Beaufort Frites.

(Sesam brioche bread, minced steack 180gr, burger sauce, onions, tomatoe, with bleu cheese sauce ou beaufort cheese sauce, french fries and salad )

18.50 €

### *Le Gratin de Ravioles du Dauphiné*

15.50 €

### *La Fondue du Loup Blanc*

Avec assortiment de charcuterie et salade mixte (prix/personne)

25.50 €

### *Entrecôte de Boeuf Charolais*

Sauce Poivre miel ou sauce au bleu, servi avec frites et salade

21.50 €

### *La Fondue savoyarde aux 4 Fromages*

Servie avec des croûtons de pain et de la salade verte

19.50 €

### *La Fondue aux Cèpes*

Servie avec des croûtons de pain et de la salade verte

22.00 €

### *La Raclette de Savoie*

Servie avec Pomme de terre vapeur, assortiment de charcuterie du Père Rullier, et salade verte

25.00 €

### *La Reblochonade*

1/2 reblochon fondu servi avec assortiment de charcuterie du Père Rullier, pomme de terre vapeur, salade verte et son petit pot de miel de Montagne

23.00 €

### *La pierrade - Uniquement sur réservation 24h à l'avance*

26.00 €

Viandes de boeuf, canette, poulet et veau à cuire sur une pierre chaude, servis avec frites, salade et sauces.

(Beef, Can, Chiken and veal meat to cook on a hot stone, served with french fries and salad)

### *Pormonier - Diot de Savoie*

Saucisses de Savoie cuisinées à la liqueur de génépi, accompagné des crozets du Père Rullier

(Savoy sausages coocked in Genepi, accompagné by crozets of Father Rullier)

16.50 €

### *La souris d'agneau confites aux amandes et au Safran*

environ 380gr, accompagnée de semoule parfumée

(The confit lamb 380gr, almond & safran with fragrant semolina)

27.00 €

## Desserts

*La crème Brûlée* 7.50€

*Les Profiteroles*

Choux garnis de glace vanille, et nappé de chocolat chaud et de chantilly 10.00 €

*Le Café ou Thé Gourmand*

3 petits desserts servis avec votre café ou votre thé 10.00 €

*Les coupes Glacées*

Multiples coupes de glaces avec ou sans alcool, chantilly, ...(de 3€ à 8.50€)

*Le fondant aux Myrtilles et son lemon curd*

8.00 €

*Le Royal au Chocolat*

Ganache au chocolat montée sur dacquoise et feuilleté praliné

8.00 €