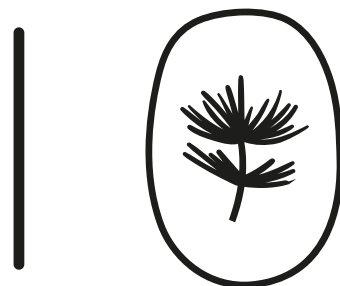


L'Arti



Bienvenue à L'Arti !

Cet hiver Estelle enfile son tablier pour vous proposer une carte inspirée de spécialités de montagne et d'Alsace, sa région natale, les producteurs locaux et les produits de saisons sont mis à l'honneur pour régaler les papilles des grands et des petits !

*« Dans votre assiette se trouve un millier d'intentions
de vous faire plaisir » Estelle*

Horaires d'ouverture

Lundi au vendredi : 12h - 13h30 / 18h30 - 21h30

Dimanche : 18h30 - 21h30

Fermé le samedi

Réservation : +33 4 79 06 37 79

Entrées

Velouté du moment	13€
Lard d'Arnad DOP Vallée d'Aoste	16€
Châtaignes au miel, pain bio au seigle	
Tarte au beaufort	15€
Salade de mâche et crumble salé	
Carpaccio de truite saumonée de Savoie	18€
Supêmes et zestes d'agrumes bio, Pain bio orange amandes	
Samosas au boeuf	17€
Bibeleskaes (fromage blanc d'Alsace) épicé, Jeunes pousses d'épinard	

Plats

Spätzles grillés, fonduta et croûtons	21€
Pâtes alsaciennes maison, sauce Fontine du Val D'Aoste	
Magret de canard,	23€
Fruits de la région rôtis, purée de patates douces	
Truite saumonée de Savoie,	26€
Sauce au vin de la maison Grisard, Spätzles maison, légumes du moment	
Croziflette	19€
Gratin de pâtes artisanales de Savoie au sarrasin, reblochon, lardons fumés, sauce crème et thym.	
Choucroute d'Alsace et 5 viandes pour 2	67€
Ferme de Challonges (jambonneau, saucisse à l'ail, knacks, roulé de caïllon, lard paysan)	
Côte de boeuf pour 2	79€
Race à viande Ferme de Challonges Salade verte, gratin dauphinois, sauce maison	

Desserts

Dôme en chocolat	11€
Dacquoise, mousse au chocolat glaçage rocher, ganache fève tonka	
Poire de Savoie pochée aux épices	9€
Crumble amandes et glace artisanale AltiFlore à la vanille	
Tarte du moment	10€
Autour du génépi	12€
Minis desserts, shooter de génépi Granier artisanal et bio	
Plateau de fromages affinés de montagne	17€
Provenance : Savoie, Vallée d'Aoste, Alsace	



Fondues et raclettes

Provenance des fromages : Les Caves d'affinage de Savoie (artisan affineur en tunnel à Rognaix)

Soirs uniquement / 2 pers. minimum

Réservation recommandée pour la raclette (appareils limités)

Fondue Beaufort d'été et Emmental de Savoie	23€ / pers.
Fondue aux cèpes	26€ / pers.
<i>Accompagnement salade verte</i>	
Supplément charcuterie artisanale	6,50€ / pers.
Raclette au lait cru	30€ / pers.
Raclette du moment	34€ / pers.
<i>Accompagnements : pommes de terre, salade et charcuterie artisanale</i>	

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 16,50€

Plat au choix parmi :

Spätzles maison, crème et emmental râpé

Croque Monsieur maison

Tarte au beaufort, salade verte

Dessert au choix parmi :

Viennoiserie façon pain perdu

Bibeleskaes (fromage blanc d'Alsace) coulis fruits maison
ou crème de marron

Boule de glace artisanale AltiFlore

Menu Tout Petits (jusqu'à 3 ans) 12,50€

Purée de patates douces et jambon

Bibeleskaes (fromage blanc d'Alsace) coulis fruits maison
ou crème de marron



Formule du midi 12h-13h30 lundi au vendredi

Plat du jour 17€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 21€

Entrée / Plat / Dessert 25€