

A l'Après

Saucisson entier 12 €
(sausage)

Nos entrées

L'Assiette de Jambon de Pays 18 €
Plate of mountain raw ham

L'Assiette des Alpes : charcuteries, fromage 19 €
Alpine platter cured meats, cheese

Assiette Viande Séchée des Alpes 19 €
Plate of dry Beef from the Alps

Escargots de Bourgogne les 6 : 12 € les 12 19,50 €
Snails

Gratinée à l'oignon 12,50 €
Onion soupe and cheese

Potage de légume 12,50 €
Vegetable soup

Calamars frist 18 €
Fried squid

Œuf Meurette 14 €
Poached Egg with red wine sauce, lardons, mushroom

Cuisses de grenouille persillées (9) 19 €
Frog leg with parsley

Assiette de Saumon Fumé 20 €
Smoked salmon platter

Nos Salades

Salade Verte (green salad) 9 €

Salade Mixte 17 €
Salade, Croûtons, oignons, poivrons, champignons
Mixed salad, croutons, onion, peppers, mushrooms

Chèvre chaud 18 €
Salade, Chèvre chaud, Champignons
Warm goats cheese, salad, mushrooms,

La Savoyarde : 19 €
Salade, fromage, lardons, noix, croûtons, œuf,
Salad, cheese, lardons, walnut, croutons, egg,

Poissons

Sole Meunière

35 €

Nos Viandes

Filet de Bœuf grillé

Grilled Beef tenderloin

33 €

Sauce au choix

Choice of sauce

Poivre 3 €

Pepper

Roquefort 3 €

Cèpes 4 €

Mushroom

Eventail de Cerf aux Myrtilles

Slice of venison with blueberries sauce

33 €

Escalope Savoyarde Gratinée (volaile, avec jambon de pays)

Chicken or Turkey cutlet with french fries

28 €

Tartare de Bœuf avec frites maison (non préparé)

Beef tartar, chips (not prepared)

29 €

Hamburger Savoyard frites maison :(fromage de savoie)

25 €

Cotelettes d'agneau grillés

Grilled Lamb chop

30 €

Carpaccio de Bœuf au parmesan frites

Beef carpaccio with parmesan cheese

25 €

Nos plats sont accompagnés :

1 garniture au choix

Frites, Gratin, Crozets, légumes ou salade

Nos Pâtes (15 min)

Gratin de Ravioles a la Crème

Ravioli gratin cream

24 €

Gratin de Ravioles au Roquefort

Ravioli gratin blue cheese

25 €

Gratin de Ravioles aux Cèpes

Ravioli gratin with mushrooms

26 €

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques

Nos Spécialités

Nos Fondues aux Fromages

A partir de deux personnes
For two people or more
Prix par personne/Price per person

Fondue savoyarde et sa salade verte 26 €
Cheese fondues with green salad

Fondue savoyarde avec charcuterie et sa salade verte 30 €
Cheese fondues with cured meats and a green salad

Supplément Œuf 1,50 €

Nos Fondues à la viande

A partir de deux personnes
For two people or more
Prix par personne/Price per person
Meat fondue
Viande cuite dans le vin rouge

(250g de viande, 3 sauces froides, 1 garniture)

Fondue Corniche (Bœuf) 34 €
Beef cooked in red wine

Fondue Chasseur (Cerf) 36 €
Venison cooked in red wine

Nos Raclettes

A partir de deux personnes
For two people or more
Prix par personne/Price per person

Raclette Royale 33 €
Pomme de terre, Charcuterie, salade
Cheese, Potatoes, cured meats, salad

Raclette au saumon 35 €
Pomme de terre, Charcuterie, salade
Cheese, Potatoes, smoked salmon meats, salad

Pierre Chaude

A partir de deux personnes
For two people or more
Prix par personne / Price per person

(250g de viande, 3 sauces froides, 1 garniture)

Pierre Chaude Bœuf 34 €
Beef hot stone

Tartiflette ou Croziflette

Pour 1 personne/ for one pers
Préparation 15 min

Tartiflette et salade verte (lardons) 25 €
Potatos onions reblochon cheese baked with bacon and green salad

Tartiflette Royale, salade verte, Jambon de Pays (lardons) 29 €
Potatos onions reblochon cheese baked with bacon and green salad, Slice or local ham

Croziflette et salade verte (lardons) 25 €
Crozets, onions reblochoncheese baked with bacon and green salad

Croziflette Royale, salade verte, Jambon de Pays (lardons) 29 €
Crozets, onions reblochoncheese baked with bacon and green salad, slice or local ham

Vacherin

Pour 1 pers / for one pers
Préparation 15 min

Vacherin au four Mont d'Or Pomme de terre, charcuterie 37 €
Vacherin box of Mont d'Or cheese melted in the oven, Potatoes, cured meats

Couvert Supplémentaire pour les personnes qui partagent un plat 12 €
Additional cover

Prix nets
La maison n'accepte plus les chèques

Nos Desserts

<i>Fromage Blanc</i> <i>With creamy cheese</i>	7 €
<i>Fromage Blanc au coulis de Myrtilles</i> <i>With creamy cheese with blueberry coulis</i>	8,50 €
<i>Assiette de Fromage</i> <i>Cheese platter</i>	11 €
<i>Tiramisu au café</i> <i>Coffee Tiramisu</i>	11 €
<i>Crème Brûlée</i>	11 €
<i>Fondant au Chocolat (cuisson 10 min)</i> <i>Chocolate fondant cake</i>	11 €
<i>Tarte Tatin boule de glace vanille</i> <i>Tarte Tatin (apple pie) with vanilla ice cream</i>	11 €
<i>Café Gourmand (expresso)</i> <i>a selection of mini dessert with coffee (expresso)</i>	11 €
<u><i>Savoie Coffée</i></u> <i>Café, génépi, Chantilly</i>	12 €
<u><i>Irish Coffée</i></u> <i>Whisky, Café, Chantilly</i>	12 €

Nos parfums de glaces et sorbets

Our Flavour

Vanille , Chocolat, Café, Menthe, Génépi, Myrtille, Framboise, Citron, Mangue

Vanilla, Chocolate, Cofee, Mint, Génépi, bilberry, raspberrry, lemon, mango

Coupe 2 Boules

6 €

Coupe 3 Boules

9 €

Supplément Chantilly/Chocolat chaud

Supplement of chantilly cream

2 €

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques

Glaces des Alpes
Maitre Artisan Glacier

Nos Coupes Glacées
Bowl of ice cream

<i>Dame Blanche</i>	11 €
<i>2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i> <i>2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate sauce chantilly cream</i>	
<i>Sundae Myrtilles</i>	11 €
<i>2 boules Myrtille, coulis, chantilly</i> <i>2 scoops of blueberry ice cream coulis, chantilly cream</i>	
<i>Coupe Ardéchoise</i>	11 €
<i>2 boules Vanille, crème de Marron, Chantilly</i> <i>2 scoops of vanilla ice cream, chestnut cream, chantilly cream</i>	
<i>Coupe Iceberg</i>	11 €
<i>2 boules menthe, chocolat chaud, chantilly</i> <i>2 scoops of mint ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream</i>	

Nos Coupes Glacées Alcoolisées

<i>Coupe Colonel</i>	12 €
<i>2 boules citron, vodka</i> <i>2 scoops of lemon ice cream, vodka</i>	
<i>Coupe Corniche</i>	12 €
<i>2 boules genépi, génépi</i> <i>2 scoops of génépi ice cream, génépi liquor</i>	

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques