



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Les vins aux verres

Vin de France Bio « Gavroche » Château l'Ermite d'Auzan 2020 rge Notes de Framboises et de pêche . Belle fraîcheur .	6.80€
Vin de Savoie vendange tardive	8€
Côtes du Rhône Demeter "Autour de la chapelle- Domaine La Guicharde Vin Aromatique . Arômes de fleurs et de fruits blancs (pêche)	7.2€
Vin de Savoie Blanc, Rosé ou Rouge (Selon ouverture du moment)	6.50€
Vin autre régions Rouge (Selon ouverture du moment)	8.50€

Les pichets

	VERRE	25CL	50CL	100CL
IGP d'OC Merlot Rouge	5.5€	8€	13 €	22€
IGP Med Croix du sud Rosé	5.5€	8€	13 €	22€
Chardonnay Blanc	5.5€	8€	13 €	22€

Les champagnes

	75CL
<i>Blanc de Blancs chardonnay Maison Thienot</i>	85€
<i>Méthode Traditionnelle Pétillant de Savoie</i>	46€



Avec la complicité de la Maison Cavallé





Les vins de Savoie



Vin des celliers de Sordan à Jongieux en Savoie et de la Maison Perrier aux Marches en Savoie

ROUGES

	37.5 CL	75 CL
Pinot Noir de Jongieux	19€	28€
Gamay « celier de Sordan »	18€	26€
Mondeuse (cépage savoyard)	19€	29€
Mondeuse Vieilles vignes « Gastro. » Jean PERRIER		38€

BLANCS

Jacquère de Jongieux	19€	24€
Chardonnay	19,50€	26€
Roussette Marestel	21€	29.50€
Chignin Vieilles Vignes « gastro. » Jean PERRIER		23€
Apremont « Fleur de Jacquère » Jean PERRIER	21€	31€

ROSE

<i>gamay</i>	18€	26€
--------------	-----	-----





Les vins de Bordeaux

BLANCS

Entre Deux Mers Château Vermont 2021

37.5 CL

75 CL

27.50€

Notes Florales et d'agrumes . Vin minéral et rond

ROUGES

Bordeaux Dourthe N°1 Merlot / Cabernet Sauvignon 2020

22€

36 €

Arômes de fruits mûrs (Griottes, Figues) . Vin élégant, tanins souples

*Blaye – Côtes de Bordeaux Bio Château Peybonhomme
2020*

24€

39 €

Notes de Fruits Rouges et d'épices . Vin avec un bel équilibre

Graves ~ Château Vimont 2019

37€

Rond et Velouté, Saveurs Toastées et Fruitées . Tanins Soyeux et racés

Lalande de Pomerol 2016 ~ Château Laborde

52.50€

Notes de Fruits Rouges mûrs (Cerise) . Beaucoup de Finesse

Les vins de Bourgogne

BLANCS

Bourgogne IGP Coteaux de l'Auxois Maison Simmonet Febvre

29.50€

Arômes d'Agrumes et de Fleurs Blanches . Belle finale avec des notes de Poire

ROUGES

Coteaux Bourguignon Domaine de la Grange Ménard 2020

36€

Arômes d'épices et de fruits rouges . Rond et Aromatique, tanins élégants et souple

Hautes Côtes de Nuits Domaine Thévenot-Lebrun 2021

54€

Nez fruité . Belle longueur en bouche toute en finesse

Hautes Côtes de Beaune « La Perrière » Domaine Denis Carré 2020

69€

Arômes prononcés de framboise et cerise . Belle fraîcheur, tanins fins et ronds





Les vins du Beaujolais

ROUGES

Fleurie La Madone Domaine François 1er 2020

Arômes de fraises des bois . Bel équilibre entre le fruit et l'acidité

Morgon « Fut de Chêne » Domaine Temperé 2021

Arômes fruits mûrs (cerise, cassis) . Charpenté, du Gamay à la puissance d'un Bourgogne .

Saint Amour en Paradis « Domaine François 1er » 2017

Belle longueur sur les arômes de Fruits des Bois . Vin gourmand sur le fruit

75 CL

41€

34€

47€

Les vins de la Vallée du Rhône

BLANCS

Côtes du Rhône les 3 garçons

Vin Aromatique . Arômes de fleurs et de fruits blancs (pêche)

75 CL

29.5€

ROUGES

Vin de France Villa des anges Notes de Mur et de myrtille .

Belle fraîcheur

Côtes du Rhône les 3 garçons

Arômes de fruits noirs . Belle intensité, notes de cacao, tanins

Rasteau Bio « Vignes d'Horizon » Domaine Charavin

Explosion de fruits . Matière bien soutenue avec une finale épicée

Crozes Hermitage « Les Palais » Cave De Clairmont

Arômes floraux de violette, fraise, mûre, cacao et épice . Délicatement poivré, tanins fins

Vacqueyras Vieilles Vignes Bio Domaine Le Colombier

Arômes des fruits des bois, de café et d'épices . Tanins soyeux, belle concentration

24.50€

29€

37€

44€

51€



Avec la complicité de la Maison Cavallé
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Les vins du Vall de Loire

BLANCS

37.5CL 75 CL

Sauvignon de Touraine « Les Lunelus » Domaine Angier 2020 **Notes**
d'agrumes, de fruits exotiques et fleurs blanches . Vif et élégant . 31€

ROUGES

Bourgeuil La grande pièce 2020/2021 François Xavier Barc 29.50€

Nez fin et fruité avec une belle intensité de fruits rouges . Vin friand et souple .

Chinon **Bio** ~ Domaine de la Roche Honneur 2019 **Nez**
fruité et boisé . Tanins biens présents mais élégants . 22€ 37€

Sancerre – Domaine Tayaux 2020
Robes rubis et aux notes olfactives de cerise et de griotte . Belle longueur . 49€

Les vins du Languedoc Roussillon

ROSÉS

75 CL

IGP Oc « Mon Rosé » Domaine Jean Claude Mas 2021 28€
Arômes de petits fruits rouges . Vin frais et fruité .

ROUGES

Pic Saint Loup « Emotion » ~ Les Déeses Muettes 38€

Nez fruits rouges mûrs et senteurs de garrigue . Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux .

Fitou **Bio** ~ Domaine Clos Padulis 2020 39.50€
Nez de pruneau et d'épices et de poivre noir . Vin structuré avec des jolis tanins .



Avec la complicité de la Maison Cavallé
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

LES APERITIFS / BEVERAGES

<i>Cocktail demander la carte / Cocktails – ask for the cocktail menu</i>	
- sans alcool / without alcohol	7,50€
- avec alcool / with alcohol	9,00€
<i>Bière Pression artisanale « Brasserie Alpine » blonde / Draft Beer 25cl</i>	3,80€
<i>Bière Pression artisanale « Brasserie Alpine » blonde / Draft Beer 50cl</i>	6,80€
<i>Bière Pression artisanale « Brasserie Alpine » blanche / Draft Beer 25cl</i>	4,50€
<i>Bière Pression artisanale « Brasserie Alpine » blanche / Draft Beer 50cl</i>	8,00€
<i>Supplément sirop</i>	+0,30€
<i>Bière Bouteille / Bottled Beer</i>	
- Vedett blanche / Vedett Belgian White	4,30€
- Vedett Ambrée / Vedett Belgian Amber Ale	4,90€
- Duvel Blonde / Duvel Belgian Blond	4,90€
- La chouffe blonde / La Chouffe Blond	4,90€
- Blanche du mont blanc / Mont Blanc White	6,00€
- Rousse du mont blanc / Mont Blanc Amber, with 5 maits	6,00€
- Cherry chouffe cerise / Chouffe Belgian Cherry flavor	5,30€
- Mc chouffe brune / Chouffe Belgian Dark Ale	6,20€
<i>Kirs (Cerise, violette, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche de vigne, Pamplemousse, Cassis) 3,90€</i>	
<i>Cherry, Violet, Blueberry, Raspberry, Blackberry, Grapefruit, Peach, Black currant</i>	
<i>Kirs au pétillant de savoie (cerise, violette, myrtille, framboise, mûre, Pêche de vigne, Cassis, Pamplemousse)</i>	7,70€
<i>Cherry, Violet, Blueberry, Raspberry, Blackberry, Peach, Grapefruit, Black Currant</i>	
<i>Coupe de pétillant de savoie / Flute of Savoyard sparkling wine</i>	6,90€
<i>Rosé Pamplemousse / Grapefruit Rosé Cocktail</i>	3,90€
<i>Americano Maison / Americano Cocktail (Comari, Sweet Vermouth & sparkling water)</i>	7,50€
<i>Spritz savoyard – Spritz Cocktail (Vermouth Bitter, Savoyard sparkling wine)</i>	7,50€
<i>Martini (rouge, blanc, rosé / Red, White, Rosé)</i>	4,60€
<i>Porto / Port</i>	5,30€
<i>Ricard / Ricard Pastis</i>	4,70€
<i>Moresque, Tomate, Perroquet Pastis & orgeat (almond) syrup,</i>	
<i>Pastis & mint syrup, Pastis & grenadine syrup</i>	4,90€
<i>J·B / J&B Scotch</i>	6,50€
<i>Baby J·B / J&B shot</i>	4,00€
<i>Glenfiddich / Glenfiddich Scotch</i>	12,00€
<i>Baby Glenfiddich / Glenfiddich shot</i>	7,00€
<i>Vodka, Gin, Rhum / Vodka, Gin Rum</i>	6,50€
<i>Supplément soda / Extra: Soda</i>	2,00€

Plat du jour frais et fait maison / Fresh and homemade dish of the day
14,80 €

MENU ENFANTS / CHILDREN'S MENU

-10 ans / Less than 10 years old

13,00€

Plat principale - choix d'un / Main course - choice of

- Mini Burger / Small Hamburger
- Steak haché / Ground Beef Patty
- Nuggets de poulets / Chicken Nuggets
- Poisson Pané / Breaded Fish

+ Frites ou légumes du moment / + French fries or vegetable of the day/

+ Dessert - choix d'un / Dessert - choice of one

- 2 boule de glace / 2 scoop of ice cream
- Petit Fondant au chocolat / Molten chocolate cake
- Glace rocket (3 parfums) / Neopolitan ice cream (chocolate, strawberry & vanilla)

SALADES REPAS / LARGE SALADS

Salade Végétarienne - légumes du moment mixte cuit / cru
et sa sauce pesto 16,30€
Vegetarian Salad - seasonal vegetables cooked and raw with a sauce pesto

Salade Savoyarde - jambon cru, noix, nems de Reblochon et raclette,
Salade 19,50€
Savoyard Salad - cured ham, walnuts, and nems of reblochon and raclette cheese with lettuce

Salade Océane - gambas, saint jacques, thon 19,80€
Ocean Salad -

NOS CROQUES MAISONS HOMEMADE CROQUES MONSIEURS

Tranche de gros pain du Boulanger

Servis avec des frites et salade *Served with French fries and salad*

Croque Monsieur 13,60€
Tranche de pain, jambon blanc, béchamel, 4 fromages
Croque Monsieur - Sliced bread with ham, 4 cheeses and a béchamel sauce

Croque Madame 14,80€
Tranche de pain, jambon blanc, béchamel, 4 fromages, œuf
Madam Croque - Sliced bread with ham, 4 cheeses, béchamel sauce with an egg

Croque Savoyard 16,90€
Tranche de pain, jambon savoyard séché, béchamel, reblochon
Savoyard Croque - Sliced bread with Savoie ham, béchamel sauce, and Reblochon chesse

LES BURGERS MAISONS

HOMEMADE BURGERS

Confectionnés dans un délicieux pain du jour croustillant de la Boulangerie Montmayeur à Plagne Centre

Served on a delicious toasted homemade bun from the Montmayeur Boulangerie in Plagne Centre

Accompagnés de frites maison et de la salade *Served with French fries and salad*

Burger Bœuf 180g 17,50€
Viande de bœuf, sauce, bacon, fromage, tomates, oignons confits
Beef Burger - Ground beef, sauce, bacon, cheese, tomatoes, caramelized onions

Burger à cheval 180g 18,70€
Viande de bœuf, sauce, bacon, fromage, tomates, oignons confits, œuf
Burger with egg - Ground meat patty, bacon, cheese, sauce, tomatoes, caramelized onions, egg

Burger végétarien 18,70€
Steak de légume, sauce, fromage, tomates, oignons confits
Vegetarian Burger - Vegetable patty, sauce, cheese, tomatoes, caramelized onions

Burger savoyard 20,60€
Bœuf, raclette, lard fumé, oignons, sauce
Savoyard Burger - Ground beef patty, raclette cheese, coppa, onions, sauce

Snacking / Viandes / Meat

Accompagnés de frites, salade ou wok de légumes

Served with French fries, a green salad or stir fried vegetable

<i>Steak haché de bœuf 180g frais</i> <i>Ground beef patty</i>	<i>14,80€</i>
<i>Steak haché de bœuf 180g frais à cheval</i> <i>Ground meat patty served with a fried egg</i>	<i>16,00€</i>
<i>Bavette sauce au choix</i> <i>(4 poivres, échalotes, bleu)</i> <i>Sauce morilles supplément</i>	<i>21,90€</i> <i>+1,50€</i>
<i>Flank steak with your choice of sauce: 4 peppers, shallots, blue cheese</i>	
<i>Tartare de bœuf 180g assaisonné</i> <i>Tartare de bœuf 180g assaisonné César (cuits aller retour)</i> <i>Slightly seared</i>	<i>20,00€</i> <i>+1,30€</i>
<i>Supreme de poulet façon Savoyarde, bardé de lard avec sauce Reblochon</i> <i>Savoyard chicken breast wrapped with bacon, and Reblochon cheese</i>	<i>20,60€</i>
<i>Lasagne de bœuf maison avec salade</i> <i>/ Homemade Beef Lasagna with green salad</i>	<i>19,50€</i>
<i>La Potée Savoyarde</i> <i>Savoyard Stew - local sausages, ham, cabbage, potatoes, carrots, turnips and onions cooked in broth</i>	<i>27,60€</i>
<i>Fish and chips</i>	<i>19,50€</i>

PLAGNE SOLEIL

LE CLIN D OEIL MONTAGNARD

MOUNTAIN SPECIALTIES

Tartiflette	19,50€
<i>Pomme de terre, oignons, crème, reblochon</i> <i>Tartiflette - Potatoes, cream, and Reblochon cheese</i>	
Tartiflette végétarienne	20,50€
<i>Pomme de terre, poêlé de légume, crème, reblochon</i> <i>Vegetarian Tartiflette - Potatoes, sauteed vegetables, cream, and Reblochon cheese</i>	
Croziflette (mélange de crozet nature et sarrasins)	20,90€
<i>Crozets, lardons, oignons, crème, reblochon</i> <i>Crozet Pasta - small square flat traditional Savoyard buckwheat pasta, bacon, onions, cream and Reblochon cheese</i>	
Pour accompagner divinement vos tartiflettes et croziflettes, nous vous conseillons	
<i>To accompany your tartiflettes and croziflettes divinely, we recommend:</i>	
- charcuterie	+7,00€
- salade	+1,50€

LE REMONTE PENTE

CASSOLETTE

23,50€

Cassolette de fromage à raclette fondu, Crémeux, servi avec coppa, viande séchée de Bœuf, mignon de porc fumé, jambon de Savoie 9 mois de séchage, pommes de Terre à la peau, condiments

Cassolette with creamy melted raclette cheese served with coppa, dried beef, smoked pork filet, Savoy ham cured 9 months, jacket potatoes, condiments

Supplément salade : +1,50€

FONDUE SAVOYARDE

22,00€

Toutes nos fondues sont réalisées avec un mélange de 4 Fromages : Emmental, Abondance, Beaufort et Cœur de Savoie

Elles sont servies avec salade et pomme de terre,

All our fondues are made with 4 cheeses : Emmental, Abondance, Beaufort and Cœur de Savoie, served with jacket potatoes

Supplément charcuterie : +7,00€

Supplément salade : +1,50€

DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

<i>Assiette de fromage</i> <i>Cheese plate</i>	9,90€
<i>Tarte tatin glace vanille</i> <i>Tart tatin vanilla ice cream</i>	10,00€
<i>Mousse au chocolat</i> <i>Chocolate mousse</i>	6,80€
<i>Fondant au chocolat</i> <i>Molten chocolate cake</i>	7,50€
<i>Tarte aux myrtilles ou framboises</i> <i>Blueberry or raspberry tart</i>	10,50€
<i>Profiteroles sauce chocolat et chantilly</i> <i>Profiteroles chocolate and chantilly sauce</i>	11,80€
<i>Café (thé ou tisane) gourmand</i> <i>5 petits desserts</i> <i>"Gourmet" Coffee, tea or herbal tea with 5 mini desserts</i>	12,20€
<i>Café gourmand digestif</i> <i>Gourmet" Coffee digestif</i>	13,50€

PLAGNE SOLEIL

POUR DEBUTER (pour 2 personnes)

TO START (for 2 people)

Tapas charcuterie 14,00€
Charcuterie Plate

Tapas fromage 14,00€
Cheese Plate

Tapas foie-gras mi-cuit, toast et confiture d'oignon 23,00€
Foie-gras Tapas, toast and onion jam

Tapas charcuterie et fromage (pour 4 personnes) 23,00€
Cheese and Charcuterie plate (for 4 peoples)

ENTREES STARTERS

Tataki de thon mariné 13,60€
Émincé de thon mariné
Tuna Tataki, Marinated minced tuna

Salade végétarienne 11,50€
Salade de légumes croquant et sa sauce pesto
Vegetarian salad : crunchy vegetable salad with pesto sauce

Nems de Reblochon 14,00€
Sur son lit de salade légume croquant, noix et coppa
Reblochon spring rolls on a bed crunchy vegetable, walnut and coppa salad

Gambas et noix de st jacques déglacés au cognac, salade et légumes croquant 17,00€
gambas ans scallops deglazed with cognac, salad and crunchy vegetable

Camembert pané 14,00€
Salade, jambon cru et légumes croquant
Breaded Camembert, salad, cured ham and crunchy vegetable

Vol au vent d'escargots sauce cèpes 14,90€
Flight in the wind of snails with porcini sauce

PLATS MAIN DISHES

Garnitures : frites maison, gratin dauphinois, légumes du jour
Toppings: homemade fries, gratin dauphinois, vegetables of the day

Souris d'agneau confite sauce selon l'humeur du chef (garniture au choix) <i>Lamb shank, slow cooked, per the chef's mood</i>	28,50€
La Potée Savoyarde (diot de savoie, lard, ½ jamboneau) <i>Savoyard Stew - local sausages, ham, cabbage, potatoes, carrots, turnips and onions cooked in broth</i>	27,60€
Risotto aux morilles et sa glace aux cepes <i>Morel mushroom risotto with a portobello mushroom ice-cream</i>	25,00€
Risotto gambas et noix de st jacques <i>Risotto with extra-large shrimp and scallops</i>	32,00€
Pavé de cœur de rumsteak sauce aux choix (garniture aux choix) Sauce au bleu, 4 poivres, échalotte Sauce aux morilles <i>Heart of rumsteak, choice of sauce : Blue cheese, 4 peppers, morel and portobello mushrooms</i>	27,60€ +1,50€
Pavé de cœur de rumsteak rossini sauce aux choix (garniture aux choix) Sauce au bleu, 4 poivres, échalotte, Sauce morilles <i>Heart of rumsteak topped with fois-gras</i>	34,90€ +1,50€
Magret de canard sauce aux choix Sauce au bleu, 4 poivres, échalotte Sauce morilles <i>Duck breast with fig</i>	28,90€ +1,50€
Tagliatelles aux escargots <i>Tagliatelles with snails</i>	26,00€
Côte de bœuf à l'os 500g (garniture au choix) Sauce bleu, 4 poivres, échalottes Sauce morilles <i>Rib beef bone 500g (filling au choice)</i>	36,80€ +1,50€
Steak de thon pané aux sésames et garniture du jour <i>Tuna steak with sesame and garnish of the day</i>	27,50€
Ombles chevalier piperade sauce chorizo et garniture du jour <i>Arctic char piperade chorizo sauce and garnish of the day</i>	28,50€
Piada de poisson (gambas, saint jacques, thon, poissons) sauce aioli <i>Piada de poisson (gambas, saint jacques, thon, poissons)</i>	34,50€
Supplément salade	+1,50€

LES BURGERS MAISONS

Faite maison, sauce et frites maison *Homemade sauce and homemade fries*

Burger Baryon	23,20€
Émincé cœur de rumsteak mariné, trios de fromages, tomate, salade, confiture d'oignons <i>Mincéd marinated rumsteak heart, cheese trios, tomato, salad, onion jam</i>	
Burger Rossini	30,50€
Émincé cœur de rumsteak mariné, foie gras poêlé, tomate, salade, confiture d'oignon <i>Mincéd marinated rumsteak, pan-fried foie gras, tomato, salad, onion jam</i>	
Burger XXL	26,50€
2 Steak haché 170g, 1 rosti de pommes de terre, tomate, salade et Reblochon <i>2 Chopped steak 170g, 1 potato rosti, tomato, salad and Reblochon</i>	

LES PIERRES CHAUDES

Minimum 2 personnes, prix indiqué par personne

HOT STONES, Minimum for 2 people, price per person

*Une manière ancestrale de cuisiner, Faites cuire à votre convenance sur la pierre viandes et légumes,
An ancestral way of cooking, grill your meat and vegetables to your tastes on a hot stone*

*Servie avec des fines tranches de rumsteck, Sauce maison ; bourguignonne, béarnaise, aioli
Served with thinly sliced rum-steak, Homemade sauce - bourguignonne, bearnaise, spicy garlic*

*Accompagnée d'un gratin dauphinois, ou légumes ou De frites façon maison
Served with French gratin potatoes, or vegetables, or homemade French fries*

Pierre bœuf : *Beef Hot Stone* 29,50€

Pierre gourmande : Bœuf, veau, canard 32,50€

Beef, veal, duck

Pierre Poisson 31,00€

Gambas, thon, poisson du moment, noix de saint jacques (sauce maison : aioli)

Gambas, tuna, fish of the moment, scallops (homemade sauce: aioli)

Supplément salade +1,50€

POUR LES ENFANTS

CHILDREN'S MENU (younger than 10 years old)

Moins de 10 ans

Menu enfant 13,00€

Children's menu

Mini burger ou steak haché ou Nuggets de poulet ou poisson pané

Accompagné de frites ou légumes du jour

+ 2 boules de glace aux choix ou petit fondant au chocolat ou

Glace rocket (3 parfums)

Mini hamburger, ground beef patty, chicken nuggets or breaded fish

Served with French fries or vegetables, includes a scoop ice cream

or molten chocolate cake, or Rocket ice cream (3 flavours)

Ou Alternatively

Demi portion et demi prix sur les spécialités, Choisies par leurs parents

Half portion of anything on the SPECIALITIES menu chosen by the parents

RACLETTE

31€ par personne

Minimum 2 personnes

per person - minimum 2 people

Un demi fromage à racier sous une rampe électrique

Servi avec 4 charcuteries, pomme de terre cuites à la peau, condiments et salade

Half a head of raclette cheese on an electric grill served with 4 different cured meats, jacket potatoes, condiments and salad

LE SANGLE DU JURA

28,50€

Délicieux fromage du jura fondu au four, entouré de son

Écorce lui donnant ce petit goût boisé

Servi avec 4 charcuteries, pommes de terre cuites à la peau et salade

Delicious cheese from the Jura melted in the oven with its crust giving it a slight woodsy taste, served with 4 cured meats, jacket potatoes, condiments and salad

LES TARTIFLETTES ET LES CROZIFLETTES

Nos tartiflettes sont cuisinées de manière traditionnelle,

Les pommes de terre, les oignons et les lardons sont saisis à feu vif puis déglacés au

Vin blanc, le tout est ensuite recouvert de Reblochon puis gratiné au four

Our tartiflette is made in the traditional style Potatoes, onions and pieces of bacon are flash cooked at a high temperature, then deglazed with white wine, and finally covered with Reblochon cheese and baked in the oven, served with salad

Pour la croziflette, même réalisation que la tartiflette, les pommes de terre sont

Remplacées par des crozets, petites pâtes carrées à la farine de sarrasin

Made the same way as tartiflette, only the potatoes are replaced with a local specialty "crozets", small pasta squares made from buckwheat flour

Tartiflette

19,60€

Tartiflette végétarienne

20,50€

Lardons remplacés par légumes du moment, *Vegetarian*

Croziflette (mélange de crozet nature et sarrasin)

20,90€

Pour accompagner divinement vos tartiflettes et croziflettes nous vous conseillons

Charcuterie

+7,00€

With cured meats

Salade

+1,50€

1000 ET UNE FONDUE

FONDUES AUX FROMAGES *cheese fondues*

Minimum 2 personnes, prix indiqué par personne *Minimum of 2 people, price is per person*
 Toutes nos fondues sont réalisées avec un mélange de 4 Fromages : Emmental, Abondance, Beaufort et Cœur de Savoie

Elles sont servies avec morceau de pain et pomme de terre,
All our fondues are made with 4 cheeses : Emmental, Abondance, Beaufort and Cœur de Savoie, served with jacket potatoes

Fondue savoyarde : Fondue from the Savoie region	22,00€
Fondue aux cèpes : Fondue with portobello mushrooms	25,50€
Fondue aux morilles : fondue with moals	26,50€
Fondue suisse : <i>swiss fondue</i>	24€
<i>Vacherin, gruyère, vin servies avec salade et pomme de terre : vacherin cheese and gruyere cheese and white wine, served with potatoes and salad</i>	
Fondue Normande : <i>Normandy fondue</i>	23,50€
<i>Camembert, livarot, pont l'évêque, crème fraîche, vin blanc, calva, ail servie avec salade et pomme de terre Cheese camembert, livarot, pont l'évêque and white wine, freshcream, calva served with salad and potatoes</i>	
<i>Pour accompagner divinement vos fondues, nous vous proposons</i>	
- supplément charcuterie	+7,00€
- supplément frites	+5,00€
- supplément salade	+1,50€

FONDUES

Fondue Bourguignonne	29,50€
<i>250grmmes de fines tranches de viande de boeuf cuit dans un bouillon d'huile aromatisée servie avec gratin, salade ou frites (sauces : aioli, béarnaise et bourguignonne)</i>	
<i>250 grams slices of rum-steak cooking in flavored oils served with potatoes gratin, vegetables or french fries (sauces : aioli, bearnaise and bourguignonne)</i>	
Fondue asiatique : <i>asian fondue</i>	31,00€
<i>Bouillon de légumes, huile de soja, xérès, vin blanc servie avec des gambas, noix de saint jacques, thon, poisson du moment (sauce maison aioli) accompagnée de gratin dauphinois et de légumes</i>	
<i>Vegetable broth, soy oil, sherry, white wine served with prawns, scallops, tuna, fish of the moment (home aioli sauce) accompanied by gratin dauphinois and vegetables</i>	
- supplément salade	+1,50€

LA FONDUE BACCHUS

31,50€ par personne (mini 2 personnes)

Minimum 2 people, price per person

Bacchus, dieu de la vigne, prête son nom à cette fondue bien connue dans le valais suisse dont le bouillon de cuisson est

Réalisé à base de vin blanc et d'aromates,

Named after Bacchus, the roman God of wine, this fondue reknowned throughout Switzerland is cooked in bouillon made from white wine and spices

Servie avec des fines tranches de rumsteck, veau, sauces maison :

Bourguignonne, béarnaise, aioli,

Accompagnée d'un gratin dauphinois, de légumes ou frites maison,

Served with thin slices of rum-steak, veal, and homemade sauces: bourguignonne, bearnaise and spicy aioli, served with potato gratin, vegetables or French fries

- supplément salade

+1,50€

DESSERTS MAISON

Desserts prepared in our kitchen

Assiette de fromage

Cheese plate

9,90€

Tarte tatin glace vanille

"Tarte Tatin"

10,00€

Crème brûlée toberone

Toberone Crème Brulee

10,50€

Tarte aux myrtilles ou framboises

/ Blueberry or raspberry tart

10,50€

Fontaineplagne

*Mousse de fromage blanc au yuzu et aux fruits rouges dans sa corolle en tuile
Yuzu and Red Fruit Cottage Cheese Mousse In its tile corolla*

9,90€

Tiramisu aux myrtilles

Blueberry or raspberry tart

11,80€

Profiteroles sauce chocolat

Profiteroles chocolate and chantilly sauce

11,80€

Baryon

*Crème praline sur son craquelin praliné, enveloppée d'une coque de chocolat
Praline cream on its praline crunch, wrapped in a chocolate shell*

11,80€

Café gourmand

Café avec ces 5 mini desserts

« Gourmand » coffee with assortment of 5 mini desserts

12,20€

Café gourmand digestif

Gourmand » coffee with assortment of mini desserts and a digestif

13,50€

PLAGNE SOLEIL

Glaces

ice

Coupe montagne 8,60€

Sorbet myrtilles et framboises fruits rouges
Blueberry and raspberry sorbet with red berries

Coupe Mandarine 8,60€

Sorbet mandarine recouvert de chocolat chaud
Mandarine sorbet with hot chocolate

Dame blanche 9,30€

3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly
3 vanilla balls, chocolate coulis, chantilly

Chocolat liégeois 9,30€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly
2 chocolate balls, vanilla ball, chocolate coulis, chantilly

Café liégeois 9,60€

2 boules café, 1 boule vanille, un expresso, chantilly
2 coffee balls, vanilla ball, an espresso, chantilly

Coupe Baryon 10,60€

Glacé vanille arrosée de génépi
Vanilla ice with génépi (local liquor)

Coupe Colonel 10,60€

Sorbet citron arrosé de vodka
Lemon sorbet with vodka

Coupe 2 boules 7,00€

Vanille, chocolat, café, pistache, cassis,
Framboise, myrtille, mandarine, citron
*Ice cream 2 scoops : vanilla, chocolate, coffee, raspberry
Pistachio nut, blackcurrant, blueberry, mandarin, lemon*

Boule supplémentaire 2,50€

Extra scoop

Supplément alcool 4,50€

Extra liquor



DIGESTIF :

Irish Coffee (whisky)
French coffee (cognac)
Italian coffee (amaretto)
Génépi
Armagnac
Prune / Poire
Jet 27
Limencello
Rhum Diplomatico

6cl

11,90€

11,90€

11,90€

7,00€

9,80€

8,50€

7,00€

6,50€

11,00€

shooter 3cl

4,00€

5,00€

4,00€

3,00€

6,00€

PLAINIE SOLEIL