



Entrées Starters

« Pourquoi pas à 2 !!! »

Choisissons une entrée que nous partageons

Tentation & gourmandise au rdv

« Why not sharing ! Choose starter to share »

Tatin d'Oignons

Oignons caramélisés et sa chantilly au Thym

Onions in puff pastry pie with thyme whipped cream

12 €

Foie Gras entre Polenta et Endives

Foie gras sur lit de polenta tiédie & d'endives braisées au Miel et à la Bière

Foie Gras pâté between cornmeal and chicory cooked with honey & beer

19 €

Terrine de Poisson

Et son jus d'exsudat tourbé

Fishes pâté with peaty juice

15 €

Comme un Mille-feuille d'Escargots

En pâte brisé au sarrasin et sa béchamel persillée

Land snails buckweat pie with parsley and garlic white sauce

15 €





Plats

Main Courses

Tartare de Veau

Kumquats, noisettes & soja, frites maison & Salade

Le tartare est assaisonné en cuisine par le chef.

Chopped raw Veal kumquat fruits, nuts & soy sauce, French fries & salad

26 €

Blanquette aux 3 poissons

Truite, Haddock fumé et Cabillaud, petits légumes & Risotto aux Poireaux

Three fishes stew : Trout, Cod & smoked haddock with leeks risotto

28 €

Dahl de Lentilles Corail

et Potimarron, mijoté au lait de Coco

Vegetarian dish : Simmered Indian main course with lentils, pumpkin & coconut milk

24 €

Tendron de Veau

Mariné au Miel de Landry, épices douces & aromates

Veal meat cut from ribs, marinated & roasted with honey & aromatic herbs

25 €

Bœuf en Tournedos

Tournedos de Faux-filet & sauce au Vermouth de Chambéry

Sirloin steak rolled & grilled, with Savoyard Vermouth sauce

29 €



Ces plats ne sont pas servis le soir :

Here is only for lunch

PAUPIETTE DE DINDE LARDÉE

Sauce Forestière

Chicken rolled, stuffed and wrapped with bacon, with mushrooms sauce

19 €

CROQ GAUFFRE

Gauffre salée, béchamel, jambon, fromage

Toasted ham & cheese waffle

16 €

BURGER REBLOCHON

steak haché frais, Cheddar, Pickles & sauce tomates maison, frites & salade

Reblochon & beef burger, homemade pickles & tomatoes sauce,

French fries & salad

18 €

BURGER EFFILOCHÉ DE PORC A LA RACLETTE

Pickles & sauce tomates maison, Cheddar, frites & salade

Shredded Pork burger, homemade pickles & tomatoes sauce, Raclette chesse,

French fries & salad

18 €



Spécialités Savoyardes Savoyard specialities

Notre fromage RACLETTE et le BEAUFORT pour la FONDUE sont du GAEC Alpin de Peisey.

**Vous pouvez les retrouver à la crèmerie :
Fromagerie de Peisey - Crèmerie Chez Marthe
73210 PEISEY NACROIX**



**Les Charcuterie artisanales nous viennent de :
La Maison Rullier à Séez, et La Salaison du Villard à Bozel**

Les fromages sont râpés main par nos soins.

Fondue	22 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€
Salade verte		Possible for 1 person : + 2€
<i>Traditional Savoyard « Fondue » with homeshredded cheese & green salad</i>		
Fondue & Charcuteries Artisanales	30 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€
<i>Add to your « Fondue » a selection of handmade charcuterie</i>		
Fondue aux Cèpes	25 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€
Salade verte		Possible for 1 person : + 2€
<i>Cèpes mushrooms on Fondue with homeshredded cheese & green salad</i>		
Fondue aux Cèpes & Charcuteries	33 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€
<i>Cèpes mushrooms on Fondue & a selection of handmade charcuterie</i>		

Raclette (2 personnes minimum)

Pommes de terre, Salade verte et Charcuterie
Raclette cheese from Peisey, Potatoes, charcuterie (from Savoie)
27 €/pers

La Pela des « Aravis »

Reblochon fondu, Pommes de terre fondantes, compotée d'Oignons
Salade verte, Noix de Jambon cru de la Salaison du Villard
Melted Reblochon, potatoes, onions stew, green salad, charcuterie (from Savoie)
23 €



Desserts

Dôme finesse aux Pommes de Savoie

Pochées au thé à la cannelle, crémeux Spéculoos, biscuit madeleine

Apple & Speculoos dessert on moist cookie

10 €

Création originale & gourmande « Le Cœur de Vall' »

Sablé Coco, ganache onctueuse chocolat Blanc-Carottes et croustillant cacao

Special « Le Cœur de Vall' » original dessert : white chocolate & carrots mousse with crispy cocoa biscuit

10 €

Tarte chocolat Kasha

Sablé au Sarrasin, crémeux chocolat, crumble cacaoté

Creamy chocolate on buckwheat shortbread biscuit

10 €

Bavarois léger aux Myrtilles

Entremet aux Myrtilles en coque de chocolat blanc sur un financier au poivre de Timut

Blueberries bavarian cream in crispy white chocolate, on "special" biscuit with Timut pepper

10 €

Coupe glacée « Altiflore »

Glace artisanale au Génépi,
liqueur de Génépi de Pralognan

Génépi ice cream and Génépi alcohol

10 €

Assiette de Fromages

de nos Alpagnes, selon sélection du Chef

Local cheese plate

12 €

Irish Coffe au choix

Whisky, Génépi, Cognac ou Amaretto

8 €

Café Gourmand
Coffee with mini cakes
11 €

« Très » Gourmand
Avec un shooter de Génépi
With Génépi
14 €

Thé Gourmand
Tea with mini cakes
12 €

« Très » Gourmand
Avec un shooter de Génépi
With Génépi
15 €