

# LES ENTRÉES

<b>SALADE VERTE</b> Green salad	6.50 €
<b>SALADE MIXTE</b> green salad with tomatoes and onions	8.50 €
<b>SALADE CAESAR</b> salade, poulet, oeuf, croûtons, parmesan, bacon salad, chicken, egg, croutons, parmesan cheese, bacon	17.50 €
<b>SALADE THAÏ</b> salade, vermicelles de soja, légumes croquants, cacahuètes, poulet, brochette de crevettes, coriandre salad, soy noodles, crispy vegetables, peanuts, chicken, shrimps kebab, coriander	17.50 €
<b>GRATINÉE A L'OIGNON</b> cheese baked onion soup	14.50 €
<b>TARTARE DE SAINT JACQUES ET MANGUE AU CITRON VERT</b> scallops and mango tartar with lime	22.00 €
<b>ASSIETTE DE NEMS (3)</b> three fried spring rolls	14.00 €
<b>ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL (6)</b> six snails in garlic butter	14.50 €
<b>MOULES GRATINÉES AU BEURRE D'AIL</b> mussels in garlic butter	14.50 €
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</b> charcutery plate	17.00 €
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> plate of local cheeses (Beaufort d'été, Reblochon, Tomme de Savoie, confiture d'oignons et roquette)	17.00 €

# LES PLATS

<b>CARPACCIO DE BOEUF PARMESAN</b>	<b>20.50 €</b>
<b>STEAK TARTARE</b> raw meat with condiments	<b>29.00 €</b>
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE</b> rib steak	<b>30.00 €</b>
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE AU CHOIX</b> rib steak, choice of sauce	<b>33.00 €</b>
<b>CÔTE DE BOEUF (pour 2 personnes) env.1,4kg</b> beef rib (2 people)	<b>90.00 €</b>
<b>CHATEAUBRIAND (pour 2 personnes) env.600 gr</b> Chateaubriand, (600 gr) for 2 people	<b>90.00€</b>
Sauce au choix : poivre, roquefort, cèpes choice of sauce : pepper, roquefort cheese, cèpes mushrooms	
<b>MAGRET DE CANARD AU MIEL</b> duck breast, honey sauce	<b>31.50 €</b>
<b>TRAVERS DE PORC MARINÉS SAUCE BBQ</b> marinated spare ribs with bbq sauce	<b>28.00 €</b>
<b>BOEUF "SICHUAN" RIZ THAÏ</b> (boeuf, légumes croquants, champignons noirs, coriandre) beef "sichuan style" thaï rice (beef, crunchy vegetables, black mushrooms, coriander)	<b>29.50 €</b>
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE A LA CRÈME</b> farmer chicken supreme, cream sauce	<b>29.50 €</b>
<b>GAMBAS SAUVAGES XXL (2 pces), JUSTE GRATINÉES,</b> <b>RIZ THAÏ, LÉGUMES CROQUANTS</b> jumbo prawns xxl just baked, thaï rice, vegetables	<b>38.00 €</b>

Garnitures au choix : frites, gratin, légumes, riz, salade.  
choice of side dish : chips, gratin, vegetables, rice, salad.

## MENU ENFANT 15€

nuggets de poulet, frites + 1 glace  
chicken nuggets, chips, +1 ice cream

# LES SPÉCIALITÉS

**TARTIFLETTE, SALADE VERTE** 25.00 €  
potatoes baked in cream, onions, bacon and local cheese

Les fondues et raclettes sont servies pour 2 personnes minimum.  
fondues are served for a minimum of two people.  
(Prix par personne) (price per person)

**FONDUE SAVOYARDE** 29.50 €  
servie avec salade verte  
cheese fondue with green salad

**FONDUE SAVOYARDE "SPECIALE LODGE"** 35.00 €  
servie avec salade verte et charcuterie locale et pommes de terre  
cheese fondue with green salad and local ham, boiled potatoes

**FONDUE BOURGUIGNONNE TRADITIONNELLE** 32.00 €  
boeuf, 4 sauces maison, frites et salade verte  
beef, 4 home made sauces, fries and green salad

**FONDUE AUX 3 VIANDES** 35.00 €  
boeuf, poulet, canard, 4 sauces maison, frites, salade verte  
beef, chicken, duck, 4 homemade sauces, fries and green salad

**RACLETTE AU LAIT CRU** 35.00 €  
servie avec salade verte et charcuterie locale et pommes de terre  
raclette with green salad and local ham, boiled potatoes

# LES GLACES ET DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE** 9.00 €

**TIRAMISU** 10.00 €

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 10.00 €

**TARTE AUX MYRTILLES** 12.00€  
blueberry tart

**PANNA COTTA, FRUITS ROUGES OU CARMEL BEURRE SALÉ** 10.00 €  
panna cotta, red fruits or salted butter caramel

**3 PARFUMS AU CHOIX :** 9.00 €  
vanille, café, chocolat, caramel, fraise, poire, citron, noix de coco  
vanilla, coffee, chocolate, pear, caramel, strawberry, lemon, coconut

**COUPE OLIVE** 10.00 €  
glace vanille et caramel beurre salé, chocolat chaud, chantilly  
vanilla and salted butter caramel ice cream, hot chocolate sauce,  
whipped cream

**COUPE SNOWBOARD** 10.00 €  
glace vanille, sauce chocolat, chantilly  
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

**COUPE MOBYLETTE** 12.00 €  
sorbet poire, Poire williams pear sorbet, Poire williams

**COUPE FREERIDE** 12.00 €  
sorbet citron, Vodka lemon sorbet, Vodka

Prix nets

# LES PIZZAS

<b>MARGUERITE</b> tomate, mozzarella tomato, mozzarella	15.50 €
<b>VERONE</b> tomate, mozzarella, jambon tomato, mozzarella, ham	17.00 €
<b>REINE</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons tomato, mozzarella, ham, mushrooms	18.50 €
<b>CALZONE</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, crème tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, cream	18.50 €
<b>PAYSANNE</b> tomate, mozzarella, oignons, lardons, oeuf, crème tomato, mozzarella, onions, bacon, egg, cream	19.50 €
<b>VÉGÉTARIENNE</b> tomate, mozzarella, oignons, poivrons, champignons, artichauts tomato, mozzarella, onions, peppers, mushrooms, artichokes	19.50 €
<b>4 SAISONS</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons, coeur d'artichauts, câpres, olives tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, capers, olives	19.50 €
<b>NAPOLITAINE</b> tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives	19.50 €
<b>QUATRE FROMAGES</b> tomate, mozzarella, chèvre, roquefort, emmental tomato, mozzarella, goat, roquefort, emmental	19.50 €
<b>HAWAIIENNE</b> tomate, mozzarella, oignons, ananas, poulet tomato, mozzarella, onions, pineapple, chicken	19.50 €
<b>ORIENTALE</b> tomate, mozzarella, oignons, poivrons, chorizo, oeuf tomato, mozzarella, onions, peppers, chorizo, egg	19.50 €
<b>BUFFALO</b> tomate, mozzarella, boeuf haché, oignons, poivrons tomato, mozzarella, minced beef, onions, peppers	19.50 €
<b>VAL D'ISÈRE</b> tomate fraîche, fromage à raclette, jambon cru, roquette, oeuf fresh tomato, raclette cheese, cured ham, roquette, egg	19.50 €
<b>L'EDELWEISS</b> base crème fraîche, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon cream, potatoes, onions, bacon, reblochon cheese	19.50 €

## PICHET

	25 cl	50 cl	75 cl
Rouge (Gard), Blanc (Gard), Rosé (Gard)	7.00 €	13.00 €	18.00 €

## SAVOIE

		37,5 cl	Btfe
Gamay - Château la Violette 2022/23	Rouge	14.00 €	28.00 €
Mondeuse - Château la Violette 2022/23	Rouge	15.00 €	30.00 €
Apremont - Château la Violette	Blanc	14.50 €	29.00 €
Chignin Bergeron - Château Gomet	Blanc		35.00 €

## ROSÉS

		Btfe
Rosé Sélection	Rosé	28.00 €
Magnum Rosé Sélection	Rosé	55.00 €
Puech haut - Argali	Rosé	35.00 €
Domaine de la Croix - Cru classé	Rosé	46.00€

## CÔTES DU RHÔNE

		Btfe
Côtes du Rhône Sélection 2022/23	Rouge	25.00 €
Vacqueyras Cuvée Prestige 2022/23	Rouge	29.50 €
Crozes Hermitage - Jaboulet - 2021/22	Rouge	38.00 €
Magnum Hermitage - Jaboulet - 2021/22	Rouge	75.00 €
St Joseph - Jaboulet 2021/22	Rouge	49.00 €
Chateauneuf du Pape - Mousset 2019	Rouge	58.00 €
Côtes Rôtie - Maison Guigal 2019	Rouge	90.00 €

## BOURGOGNE

		Btfe
Pinot noir - Domaine Roux 2021/22	Rouge	49.00 €
Petit Chablis	Blanc	38.00 €
Chardonnay	Blanc	32.00 €
Mercurey - Domaine Roux 2021/22	Rouge	53.00 €
Santenay - Premier cru Beauregard 2017	Rouge	90.00 €

## BORDEAUX

		Btfe
Bordeaux sélection - Baron de Luze 2019	Rouge	28.00 €
Magnum Baron de Luze 2019	Rouge	55.00 €
Château Pailhas Vieilles Vignes St Emilion 2018	Rouge	38.00€
Les Hauts de Smith 2017	Rouge	72.00 €
Magnum 2017	Rouge	140.00 €
Graves Mouton Cadet Réserve 2017 Rothschild	Rouge	48.00 €
Médoc Mouton Cadet Réserve 2016 Rothschild	Rouge	48.00 €
Baron Nathaniel 2017 Rothschild Pauillac	Rouge	68.00 €

## DIVERS

		Btfe
Pic Saint Loup 2021/22	Rouge	35.00 €
Sancerre - Michel Laurent Grande Réserve	Blanc	39.00 €
Crozes hermitage blanc bio - La mule blanche	Blanc	59.00 €
Chateauneuf du pape blanc - Château Mont Redon	Blanc	59.00 €
Prosecco	Blanc	35.00 €



## APÉRITIFS

Kir : Cassis / Mure / Pêche	7.00 €
Pastis / Ricard	5.00 €
Martini Rouge / Blanc	7.00 €
Campari / Porto / Suze	7.00 €
Spritz Apérol	10.00 €

## ALCOOLS 4 cl

Vodka, Gin, Whisky	8.00 €
JB, Southern Comfort	8.00 €
Rhum, Bacardi, Havana, Malibu	8.00 €
Captain Morgan	8.00 €
Tequila	8.00 €
Alcool + sodas	10.00 €
Shooter	5.00 €

## ALCOOLS SUPÉRIEURS 4 cl

Jack Daniel's, Havana 7 ans,	9.00 €	<u>Chartreuses :</u>	
Bombay Sapphire, Jameson,	9.00 €	Verte	11.00 €
Alcool sup. + sodas	11.00 €	Jaune	11.00 €
Shooter	6.00 €	9 ème Centenaire	15.00 €
		Mof	18.00 €

## PREMIUMS 4 cl

Vodka Grey goose	10.00 €	Rhum Don Papa	12.00 €
Gin Hendrick's	10.00 €	Rhum Zacapa 23 ans	15.00 €
Rhum Diplomatico Réserve exclusiva	12.00 €	Whisky Glenmorangie 10 ans	12.00 €
Rhum Coloma 8 ans	12.00 €	Whisky Glenfiddich 15 ans	16.00 €
Tequila Silver Patron	12.00 €	Shooter	7.00 €

Sup. soda : 2.00€

## DIGESTIFS 4 cl

Armagnac vsop, Cognac vsop	15.00 €	Cointreau, Drambuie,	8.00 €
Marc de Savoie, Grappa	8.00 €	Jaggermeister, Get 27, Get 31	8.00 €
Poire, Génépi, Branca menta	8.00 €	Amaretto, Kahlua,	8.00 €
Cognac, Calvados	8.00 €	Bailey's	8.00 €
Grand Marnier	8.00 €		

## CHAMPAGNES

M de Montaudon	80.00 €
Laurent Perrier	100.00 €
Laurent Perrier Rosé	120.00 €
Ruinart Blanc de Blanc	160.00 €
Magnum Ruinart Blanc de Blanc	320.00 €

