

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES

- ❖ NOTRE SOUPE D'HIVER, potage maison, tomme de Savoie 9,00
- ❖ GRATINÉE A L'OIGNON au beaufort 11,00
- ❖ BURRATINA CREMEUSE, tomates fraîches,
jambon de pays, pesto 14,00
- ❖ BRUSCHETTA SAVOYARDE, pommes de terre, raclette,
jambon de pays 13,00
- ❖ FOIE GRAS DE CANARD MAISON, en canon, chutney de 8gues,
pain de campagne toasté 16,00
- ❖ SAUMON MARINE EN GRAVLAX, brioche, crème fraîche 16,00
- ❖ CHÈVRE CHAUD, salade frisée, tomates cerise, noix 13,00
- ❖ SALADE CESAR, cœur de romaine, poulet grillé,
copeaux de parmesan, anchois, sauce César 15,00
- ❖ VIANDE DE BŒUF SÈCHÉE, condiments 12,00
- v
- ❖ CHARCUTERIE des Alpes 13,00
- ❖ LA TERRINE du Chef 12,00
- ❖ FROMAGES AFFINES de nos montagnes 13,00

v

LES INTRETS

v
v

v LES PLATS

V

- ❖ CROZETS DE SAVOIE au beaufort et jambon de Pays 19,00
- ❖ GNOCCHIS GRATINES, cèpes et comté 23,00
- ❖ SPAGHETTIS BOLOGNAISE, copeaux de parmesan, feuilles de basilic, huile d'olive vierge 16,00
- ❖ LASAGNES DE BŒUF gratinées au parmesan et mozzarella, salade verte 18,00
- ❖ ESCALOPE DE VEAU MILANAISE « oreille d'éléphant » * 25,00
- ❖ TARTARE 100% PUR BŒUF, oignons, câpres, jaune d'œuf, cornichons, persil * 19,00
- ❖ CŒUR DE RUMSTECK, à la plancha, crème et girolles * 23,00
- ❖ CHEESEBURGER INTRETS, bœuf haché 180 gr., beaufort, lard paysan, oignons confits, sauce barbecue * 21,00
- ❖ L'ENTRECOTE DE BŒUF, simplement grillée, béarnaise * 26,00
- ❖ PARMENTIER DE CANARD MAISON, salade gourmande 24,00
- ❖ SUPREME DE POULET CRISPY - champignons, foie gras * 24,00
- ❖ LA POTEÉ SAVOYARDE - Jarret de cochon alpin, lard fermier, diot de Savoie fumé, petits légumes 25,00
- ❖ CŒUR DE SAUMON, simplement grillé, sauce choron * 22,00

* Garniture au choix

FRITES / PUREE / GRATIN DE PENNES A LA TOMATE / SALADE VERTE /
POELEE DE CHAMPIGNONS

LES INTRETS

LES SPÉCIALISTES

v

- ❖ NOTRE TARTIFLETTE - au reblochon fermier 19,00
- ❖ LA TARTIFLETTE - aux cèpes 22,00
- ❖ MONT D'OR - Charcuterie, pommes de terre en robe des champs 28,00
- ❖ RACLETTE AU LAIT CRU - Charcuterie, pommes de terre en robe des champs, salade 27,00
- ❖ FONDUE SAVOYARDE NATURE 19,00
- ❖ FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES 23,00
- v
- ❖ FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES 22,00
- ❖ FONDUE SAVOYARDE TOMATE 21,00
- ❖ PIERRE CHAUDE AU BOEUF avec sauces: Béarnaise, Cocktail et Poivre 28,00
- ❖ PIERRE CHAUDE AUX 3 VIANDES, veau, bœuf, filets de poulet avec sauces: Béarnaise, Cocktail, Poivre, Beaufort et Cèpes 32,00

Garnitures : FRITES ET SALADE VERTE

LES PIZZAS

v
v

- ❖ MARGHERITA - Tomate, mozzarella, olives, origan 11,00
- ❖ REGINA - Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan 12,50
- ❖ QUATTRO STAGIONI - Tomate, mozzarella, jambon blanc, ar3chauts au basilic, champignons, tomates cerise, olives, origan 13,50
- ❖ DIAVOLA - Tomate, mozzarella, chorizo, olives, origan 12,50
- ❖ QUATTRO FROMAGGI - Tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola, chèvre, olives, origan 14,00
- ❖ AVORIAZ - Tomate, mozzarella, champignons, roque5e, viande sèche des Alpes, billes de mozzarella, tomates cerise, olives, origan 15,50
- ❖ SAVOYARDE - Crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, reblochon, origan 13,50
- ❖ NORVEGIENNE - Crème, mozzarella, saumon fumé, roque5e, tomates cerise, olives, origan 14,50
- ❖ SCAMORZA - Crème, mozzarella, champignons, roque5e, scamorza, crème balsamique, olives, origan 14,00
- ❖ RACLETTE - Crème, mozzarella, jambon blanc, coppa, viande des grisons, pommes de terre, racle5e, cornichons, origan 15,50

LES INTRETS

LES DESSERTS

- ❖ TIRAMISU « nutella » maison 9,00
- ❖ TARTE AUX MYRTILLES, glace myrtilles 8,00
- ❖ TARTE CITRON meringuée maison 9,00
- ❖ CREME CARAMEL maison 8,50
- ❖ MI-CUIT AU CHOCOLAT maison, crème anglaise 9,50
- ❖ BRIOCHE PERDUE maison, sauce Toblerone 10,00
- ❖ FROMAGE BLANC aux myrtilles maison 7,00

v

v

MENU ENFANT

12,50

STEAK HACHE / SPAGHETTI BOLO / MINI PIZZA
OU
POISSON PANE

GARNITURE AU CHOIX: FRITES, PATES

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX