



LES SALADES (salades repas)

SALADE VEGAN, CRUDITÉS, PRODUITS FRAIS

17,50 €

Salade verte, tomates, poivrons, champignons, carottes, concombre
Green salad, tomatoes, sweet peppers, mushrooms, carrots, cucumber

SALADE ARAVIS

18,00 €

Salade verte, tomates, jambon cru, toast de chèvre chaud au miel, noix
Green salad, tomatoes, raw ham, hot goat cheese toast with honey, walnuts

SALADE SAVOYARDE

18,00 €

Salade verte, pommes de terre, lardons, beaufort, oignons
Green salad, potatoes, bacon, beaufort, red onions

TOMATE MOZZARELLA BURRATA

19,50 €

Sauce pesto (pignons de pin, basilic, parmesan, huile d'olive)
Pesto sauce (pine nuts, basil, parmesan, olive oil)

PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE

19,50 €

Jambon blanc, jambon cru, rosette, tomme, reblochon, chèvre
Cold cuts and cheese



MENU ENFANT (9 ans maximum) **12,00 €**

MINI TARTIFLETTE OU STEAK HACHÉ, FRITES

OU JAMBON, FRITES

1 SIROP À L'EAU

GLACE 1 BOULE OU 1 COMPOTE À BOIRE



LES VIANDES

CHEESEBURGER SAVOYARD frites	22,10 €
<i>Steak haché, tomates, salade verte, sauce cocktail, oignons, raclette gratinée</i> <i>Ground beef, tomatoes, cocktail sauce, onions, cheese raclette, french fries</i>	
TARTARE DE BŒUF frites	21,10 €
<i>Beef tartar, french fries, green salad</i>	
FAUX FILET DE BŒUF frites	25,90 €
<i>(sauce poivre)</i> <i>Sirloin steak, french fries, pepper sauce</i>	
DIOTS AU VIN BLANC crozets	19,00 €
<i>White wine sausages, local pasta.</i>	
ESCALOPE SAVOYARDE frites	20,00 €
<i>Escalope de volaille, jambon, reblochon.</i> <i>Chicken breast, raw ham, cheese, french fries.</i>	
CHANGEMENT DE GARNITURE	2,00 €

LES POISSONS

PETITE FRITURE , frites	20,10 €
<i>Small fried fishes, french fries</i>	
STEACK DE THON À LA PLANCHA riz, légumes	24,10 €
<i>Sauce vierge, huile d'olive, oignons rouges, tomate, poivrons, ciboulette, citron, olives.</i> <i>Tuna fish sauce with , olive oil, sweet peppers, onions, tomatoes, chives, lemon, olives.</i>	
FILET DE PERCHE MEUNIÈRE frites, légumes (sauce, ail, persil)	26,90 €
<i>Perch fillet fries, vegetables , sauce garlic , parsley</i>	
CHANGEMENT DE GARNITURE	2,00 €

LES SPECIALITES SAVOYARDES

PLATEAU DES ALPAGES

28,70 €

Reblochon pané, pommes de terre vapeur, charcuterie, jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa, salade verte
Reblochon cheese, steam potatoes, cold cuts, green salad

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE, salade verte

17,90 €

(Possible sans lardons), pommes de terre, oignons, reblochon
Possible without bacon, baked in the oven, green salad, potatoes, onions, reblochon cheese

TARTIFLETTE AUX CÈPES, salade verte

20,90 €

(Possible sans lardons), pommes de terre, oignons, reblochon, cèpes
Possible without bacon, baked in the oven, green salad, potatoes, onions, reblochon cheese, porcini mushrooms

TARTIFLETTE AU CHÈVRE, salade verte

20,90 €

Traditionnelle avec fromage de chèvre
Traditional with goat cheese, green salad.

GRATIN DE CROZETS AU SARRAZIN, salade verte

19,90 €

Pâtes de Savoie, lardons, oignons, fromage à raclette.
Local pasta, bacon, onions, raclette cheese - baked in the oven, green salad

FONDUES TRADITIONNELLES à partir de 2 personnes

à partir de 2 personnes

Fromages râpés sur place, comté, beaufort, emmental / 3 cheeses fondue (home made)

FONDUE SAVOYARDE

Par pers. 22,90 €

Salade verte et pain / Cheese fondue, green salad, bread

FONDUE AUX CÈPES

Par pers. 26,90 €

Salade verte et pain / Cheese fondue, porcini mushrooms, green salad, bread

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE

12,50 €

Extra plate cold cuts

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE VIANDE SÈCHÉE

15,00 €

Extra plate dried beef

SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE

5,50 €

Extra potatoes

RACLETTES TRADITIONNELLES à partir de 2 personnes

à partir de 2 personnes

Authentique raclette au lait cru, fromage à volonté, service traditionnel sur rampe avec meule de raclette
Raw milk raclette cheese, cheese (as much as you want), traditional service on an authentic raclette device

ASSIETTE AU CHOIX

ASSIETTE COMPLÈTE

Par pers. 29,90 €

Assiette de charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte
Cold cuts plate, steam potatoes, green salad

ASSIETTE SPÉCIALE SANS PORC

Par pers. 29,90 €

Assiette de viande de bœuf séché des alpes, pommes de terre vapeur, salade verte
Without pork, dried beef, steam potatoes, green salad

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Par pers. 29,90 €

Assiette vegan avec pommes de terre vapeur, salade verte, tomates, poivrons, champignons, concombre, carottes
Steam potatoes, green salad, tomatoes, sweet peppers, mushrooms, cucumber, carrots

LES DESSERTS

FAISSELLE nature ou crème <i>Cottage cheese</i>	5,60 €
FAISSELLE au coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese red fruits sauce</i>	6,70 €
GÂTEAU MAISON <i>Homemade pie or cake</i>	8,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON <i>Homemade chocolate mousse</i>	7,90 €
TIRAMISU maison <i>Homemade tiramisu</i>	8,50 €
CAFÉ GOURMAND <i>Coffee with many gourmets desserts</i>	11,00 €

LES GLACES • GLACES ARTISANALES / GLACES DES ALPES

PARFUMS : Vanille, café, chocolat, fraise, citron, passion, menthe-chocolat, framboise.

Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, lemon, passion, mint-chocolate, raspberry

• GLACE 1 BOULE	<i>1 scoop</i>	3,50 €
• GLACE 2 BOULES	<i>2 scoops</i>	6,50 €
• GLACE 3 BOULES	<i>3 scoops</i>	8,50 €

SUPPLÉMENT (EXTRA)	2,00 €
---------------------------	---------------

- **Chantilly** *extra whipped cream*
- **Coulis de chocolat** *Chocolate coulis*
- **Coulis de fruits rouges** *extra red fruits sauce*

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL

DAME BLANCHE <i>2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly</i> <i>2 scoops vanilla with chocolate coulis, and whipped cream</i>	9,00 €
--	---------------

CHOCOLAT LIÉGEAIS <i>2 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly</i> <i>2 scoops chocolate with chocolate coulis, whipped cream</i>	9,00 €
--	---------------

CAFÉ LIÉGEAIS <i>2 boules café, café, chantilly</i> <i>2 scoops coffee, hot coffee, whipped cream</i>	9,00 €
---	---------------

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

Ice cream with alcohol

COUPE COLONEL <i>2 boules sorbet citron, vodka</i> <i>2 scoops lemon + vodka</i>	11,00 €
--	----------------

COUPE ICEBERG <i>2 boules menthe chocolat, Get 27</i> <i>2 scoops mint-chocolate + Get 27</i>	11,00 €
---	----------------