



LES SALADES (salades repas)

SALADE VEGAN

16,00 €

Salade verte, tomates, poivrons, champignons, julienne de pommes, haricots verts
Green salad, tomatoes, sweet peppers, mushrooms, julienne of apples, beans

SALADE ARAVIS

17,00 €

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

17,00 €

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

SALADE NIÇOISE

17,00 €

Salade verte, tomate, haricots verts, thon, anchois, œufs, oignons
Green salade, tomatoes, beans, tuna, anchovies, eggs, onions

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGE

19,50 €

Jambon blanc et cru, rosette de Lyon, coppa, viande de boeuf séchée des Alpes, fromage de chèvre, reblochon, Tomme de Savoie
Ham, raw ham, rosette of Lyon, coppa, dried beef, cheese tome de Savoy, goat cheese, reblochon cheese



MENU ENFANT

10,50 €

JAMBON, FRITES OU PÂTES

OU STEAK HACHÉ, FRITES OU PÂTES

1 SIROP À L'EAU

GLACE 1 BOULE OU 1 COMPOTE À BOIRE



LES VIANDES

| | |
|---|----------------|
| CHEESEBURGER SAVOYARD frites, salade verte <i>Steak haché, tomates, sauce cocktail, oignons, raclette gratinée</i> <i>Ground beef, tomatoes, cocktail sauce, onions, cheese raclette, french fries</i> | 20,90 € |
| TARTARE DE BŒUF frites, salade verte <i>Beef tartar, french fries</i> | 20,50 € |
| FAUX FILET DE BŒUF frites, salade verte (sauce forestière ou poivre) <i>Sirloin steak, french fries, mushroom sauce or pepper sauce</i> | 23,50 € |

LES POISSONS

| | |
|--|----------------|
| PETITE FRITURE , frites, salade verte <i>Small fried fishes, french fries, green salad</i> | 17,90 € |
| STEAK DE THON SAUCE VIERGE , riz et légumes <i>Tuna fish, rice and vegetables</i> | 22,00 € |

LES SPECIALITES SAVOYARDES

PLATEAU DES ALPAGES

26,00 €

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, gratinée au four,

16,90 €

Servie avec salade verte (avec ou sans lardons), pommes de terre, oignons, reblochon
With or without bacon, baked in the oven, green salad, potatoes, onions, reblochon cheese

TARTIFLETTE AUX CÈPES gratinée au four

18,90 €

Servie avec salade verte, (avec ou sans lardons), pommes de terre, oignons, reblochon, cèpes
With or without bacon, baked in the oven, green salad, potatoes, onions, reblochon cheese, cèpes

TARTIFLETTE FAÇON SALLE DES GARDES

18,90 €

Traditionnel avec jambon cru . *Traditional with raw ham*

GRATIN DE CROZETS, gratiné au four

17,90 €

Servi avec salade verte, pâtes de Savoie, lardons, oignons, fromage à raclette
Local pasta, bacon, onions, raclette cheese - baked in the oven

FONDUES TRADITIONNELLES

à partir de 2 personnes

Fromages râpés sur place, comté, beaufort, emmental / *3 cheeses fondue*

FONDUE SAVOYARDE

Par pers. 20,90 €

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

FONDUE AUX CÈPES

Par pers. 24,40 €

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

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE

12,00 €

Extra plate cold cuts

SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE

5,00 €

Extra potatoes

RACLETTES TRADITIONNELLES

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 freely, traditional service on an authentic raclette device

ASSIETTE AU CHOIX

ASSIETTE COMPLÈTE

Par pers. 26,50 €

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

ASSIETTE SPÉCIALE SANS PORC

Par pers. 26,50 €

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

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Par pers. 26,50 €

Assiette vegan avec pommes de terre vapeur, salade verte, tomates, poivrons, champignons, julienne de pommes, haricots verts
Steam potatoes, green salad, tomatoes, sweet peppers, mushrooms, julienne of apples, beans

LES DESSERTS

| | |
|--|---------|
| FAISSELLE nature ou crème <i>Cottage cheese</i> | 5,00€ |
| FAISSELLE au coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese red fruits sauce</i> | 6,50 € |
| PROFITEROLES (3 choux) <i>Chocolat chaud maison, amandes grillées</i> | 8,50 € |
| DESSERT DU CHEF <i>Homemade dessert</i> | 7,90 € |
| MOUSSE AU CHOCOLAT maison <i>Chocolate mousse homemade</i> | 6,50 € |
| TIRAMISU maison <i>Homemade</i> | 7,50 € |
| CAFE GOURMAND <i>Coffee with many gourmets desserts</i> | 10,00 € |

LES GLACES

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

Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, blue berry, red fruits, lemon, passion, mint-chocolate, raspberry

| | |
|----------------------------------|--------|
| • GLACE 1 BOULE 1 scoop | 3,00 € |
| • GLACE 2 BOULES 2 scoops | 5,00 € |
| • GLACE 3 BOULES 3 scoops | 6,50 € |

SUPPLÉMENT (EXTRA) 2,50 €

- **Chantilly** *extra whipped cream*
 - **Chocolat chaud maison** *extra hot chocolate sauce*
 - **Coulis de fruits rouges** *extra red fruits sauce*
-
-

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL *Ice cream alcohol-free*

DAME BLANCHE 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
2 scoops vanilla with hot chocolate sauce, and whipped cream 8,50 €

CHOCOLAT LIEGEOIS 2 boules chocolat, vanille chaud, chantilly
2 scoops chocolate with hot chocolate, and grilled almonds, whipped cream 8,50 €

CAFE LIEGEOIS 2 boules café, vanille, chantilly
2 scoops coffee, vanilla, hot coffee, whipped cream 8,50 €

COUPE SORBET 2 boules myrtille, fruits rouges, coulis de fruits rouge chantilly
2 scoops coffee, blue berry, red fruits, sauce red fruits whipped cream 8,50€

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

Ice cream with alcohol

COUPE COLONEL 2 boules sorbet citron, vodka
2 scoops lemon + vodka 9,50 €

COUPE ICEBERG 2 boules menthe chocolat, Get 27
2 scoops mint-chocolate + Get 27 9,50 €