

## Nos Plats en entrée ou plat unique

Nems de Reblochon chaud et pomme,  
sa fine salade et Jambon fumé de Savoie

18.50 €

*Reblochon cheese and apple Crunch, Green Salad and Smoked Ham*

Salade Paysanne

18.50 €

Salade, dés de tomate, julienne de jambon fumé de Savoie,  
œuf mollet, pomme de terre grenaille, croûtons aux herbes

*Salad, tomatoes, smoked Savoie ham, soft-boiled egg, baby potatoes, herb croutons*

Gravlax de Saumon marine par nos soins,  
Petit pot crémeux à la ciboulette, Salade verte

23.00 €

*Salmon Gravlax marined with salad*

Poke Bowl au Tataki de thon

20.50 €

*Riz parfumé sauce soja, avocat, carottes, tomates fraîches, chou rouge, fèves de soja, Tataki de thon*

*White rice soja sauce, avocado, carrots, fresh tomatoes, soja beans, tuna tataki*

Tartare de Melon citron vert et menthe fraîche  
et chiffonnade de jambon fumé

16.80 €

*Melon as a tartare, green lemon and fresh mint ; smoked ham*

Assiette du Savoyard, Salade avec tomates, jambon fumé

23.90 €

et charcuterie, Tomme, Reblochon, chèvre et pomme de terre au four à la fleur de sel

*Salad with tomatoes, pork butcheries, Savoy cheese, potatoes*

## Nos Viandes et Poissons

|                                                                                                                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Filet de poulet à la Savoyarde</b> ( <i>crème de Reblochon et speck</i> )<br>Légumes et Pomme de terre grenaille<br><i>Chicken fillet with rechochon cream and speck ham, served with potatoes and vegetables</i> | 24.50 € |
| <b>Filet de canette rosé sauce aigre douce</b><br>Légumes et Pomme de terre grenaille<br><i>Duck breast rosé served with potatoes and vegetables</i>                                                                 | 26.00 € |
| <b>Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau</b><br>Frites et salade verte<br><i>Beef Tartar served with fresh fries and salad</i>                                                                                  | 25.50 € |
| <b>Filet de saumon grillé, crémeux à l'ail des ours</b><br>Risotto au Parmesan et légumes<br><i>Salmon filet with cream with wild garlic, risotto with parmesan and vegetables</i>                                   | 26.00 € |
| <b>Risotto aux Cèpes, copeaux de parmesan, chips de lard croustillants</b><br><i>Risotto with porcini mushrooms, parmesan flakes, crispy bacon chips</i>                                                             | 23.00 € |
| <b>Linguines au pesto de noix, speck, fromage Grana Padano</b><br><i>Linguines with walnuts pesto, speck, Grana Padano cheese</i>                                                                                    | 22.50 € |
| <b>Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan, huile d'olive</b><br>Frites et salade verte<br><i>Beef carpaccio, parmesan, olive oil served with fresh fries and salad</i>                                               | 18.50 € |



## le Menu Gai Soleil 40.€

**Nems de Reblochon chaud et pomme,  
sa fine salade et Jambon fumé de Savoie**

*Reblochon cheese and apple Crunch, Green Salad and Smoked Ham*

ou

**Gravlax de Saumon mariné, pot crémeux à la ciboulette**

*Salmon Gravlax marined with salad*

\*\*\*

**Filet de Canette rosé sauce aigre douce**

*Légumes et Pomme de terre grenaille*

*Duck breast rosé served with potatoes and vegetables*

ou

**Pavé de saumon grillé, crémeux à l'ail des ours**

**Risotto et petits légumes**

*Salmon filet with cream with wild garlic, risotto with parmesan and vegetables*

\*\*\*

**Fromages affinés (suppl 6€)**

\*\*\*

**Suggestion de Dessert du soir**



## le Menu Terroir 34.50 €

Tartare de **Melon** citron vert et menthe fraîche  
et chiffonnade de jambon fumé

*Melon as a tartare, green lemon and fresh mint ; smoked ham*

ou

**Salade Paysanne**

Salade, dés de tomate, julienne de jambon fumé de Savoie,  
œuf mollet, croûtons aux herbes

*Salad, tomatoes, smoked Savoie ham, soft-boiled egg, herb croutons*

\*\*\*

**Filet de poulet à la Savoyarde** (crème de Reblochon et speck)

*Chicken filet with rechochon cream and speck ham*

ou

**Linguines au pesto de noix, speck, fromage Grana Padano**

*Linguines with walnuts pesto, speck, Grana Padano cheese*

\*\*\*

**Suggestion de Dessert du soir**



**13 €** (\*enfant -12 ans) / **18€** (ado de 12 à 15 ans)

**Gratiné de raclette**

ou

**Nuggets de poulet ou Poisson pané**  
servis avec **Frites**

**Glace 2 boules ou Yaourt ou Compote**  
**Sucette**

## Spécialités Alpines

***Pour accompagner nos spécialités → Assiette de charcuteries 10€***

### **Spécialités servies pour 1 pers**

**Ravioles du Dauphiné Label Rouge en gratin** et salade verte 23.00 €

*Ravioles du Dauphiné with cream and cheese gratin with salad*

**La fameuse Tartiflette du chef**, salade 23.00 €

*Gratin of reblochen cheese, potatoes, onions and bacon, with green salad*

**Boîte chaude** 23.50 €

*Fromage « Clarines » dans sa boîte avec pommes de terre et charcuteries de pays, salade*

*Hot Cheese « in his box served » with potatoes and cold meats, with green salad*

### **Spécialités servies pour minimum 2 pers** (Prix par personne)

**Fondue Savoyarde**, salade verte 21.00 €

**Fondue Complète** avec Charcuterie de pays, pommes de terre, Salade verte 26.50 €

**Fondue Savoyarde aux cèpes**, salade verte 23.00 €

**Fondue Savoyarde Complète aux cèpes**, 28.50 €

*avec Charcuterie de pays, pommes de terre, Salade verte*

**Raclette Traditionnelle au fromage lait cru** 29.50 €

*appareil traditionnel avec Charcuterie de pays, pommes de terre, Salade verte*

## Fromages

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges  
Assiette de fromages affinés

6.00 €  
9.00 €

## les Desserts

Suggestion de Pâtisserie du jour maison

8.50 €

Crème Brulée parfumée à la vanille

8.50 €

Sablé croquant, crème de Mascarpone et glace Caramel sel de Guérande

9.50 €

Moelleux au chocolat coulant, glace vanille, crème anglaise

9.00 €

Dôme citron vert, cœur de mangue

9.00 €

Profiteroles maison, chocolat chaud et chantilly

11.00 €

Café ou Thé Gourmand expresso, et ses douceurs

11.00 €

## Coupes Glacées « Glace des Alpes »

Glace 2 boules

5.50€

Glace 3 boules

7.50 €

Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

8.50 €

Chocolat Liegeois ou Café Liegeois

8.50 €

Coupe Criou (glace vanille et framboise, alcool de framboise, chantilly)

9.00 €

Coupe Pirate (glace vanille, rhum raisin, rhum, chantilly)

9.00 €

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)

10.00 €