

POUR L'APERÔ A PARTAGER

Plancha de charcuterie de notre vallée, pain aillé / 17.50
Platter of mixed cured meats from our valley, garlic bread

ou Plancha de fromages régionaux, pain aillé / 17.50
or Platter of mixed local cheeses, garlic bread

ou Plancha MIXTE charcuterie & fromages, pain aillé / 17.50
or Platter of mixed cured meats and cheeses, garlic bread

NOS ENTREES

Potage du jour croûtons et tuile de Parmesan / 11.50
Soup of the day

Os à Moëlle et sa fleur de sel / 12.00
Bone marrow with sea salt

NOS FRUITS DE MER

Huitres :

Fine de claire N°3 les 6 / 12.00 les 12 / 24.00
Spéciales d'Isigny N°3 les 6 / 18.00 les 12 / 34.00
½ Tourteau / 19.00
½ Homard canadien / 25.00
300g de bulots / 9.00
300g de Crevettes bouquets / 12.00

Nos fruits de mer sont servis avec citron, vinaigre échalotte, mayonnaise et aioli.

LES SALADES ENTREES

SALADE DE LA VACHE ROUGE : 15
Cromesquis de reblochon, jambon de Savoie, dés de beaufort, oignons rouges, tomates et croutons.
Reblochon cheese sticks, cured ham, beaufort cheese, red onions, tomatoes, croutons

SALADE chèvre frais : 15
Chèvre frais, potimarron fondant, châtaignes grillées, endives, jambon cru
emon

SALADE CAESAR : 15
Poulet mariné, anchois, copeaux de parmesan, croûtons, tomates et sa vinaigrette Caesar
Marinated chicken, anchovies, parmesan cheese, croutons, tomatoes and homemade french dressing.

NOS BURGERS

RÖSTI BURGER / 25.2

Röstis, bœuf 170g, lard, reblochon, sauce tartare, tomate, oignons, frites et salade
potatoes rôsti, bacon, reblochon cheese, tartare sauce, tomatoes, onions, chips & salad

CHÈVRE BURGER / 24.5

Bœuf 170g, fromage de chèvre, sauce chorizo, tomate, oignons, frites et salade
beef, goat cheese, chorizo sauce, tomatoes, onions, chips & salad

CHICKEN BURGER / 24.5

Poulet, Raclette, sauce moutarde, oignons, tomates, frites et salade
Chicken, raclette cheese, mustard sauce, onions, tomatoes, chips & salad

TARTARE BURGER / 25

Bœuf cru 170g, dés de tomme, pesto, sauce tartare, tomates, oignons, frites et salade
Beef tartare, pesto, tartare sauce, onions, tomatoes, chips and salad

SPECIALITES SAVOYARDES

Raclettes, fondues et potences, minimum 2 personnes. Prix par personne

Tartiflette au reblochon au lait cru et sa salade / 22.5
Tartiflette (melted reblochon cheese on potatoes, onions and bacon) served with salad

Croziflette au reblochon au lait cru et sa salade / 22.5
Crozet pasta tartiflette served with salad

Boite chaude , charcuterie, pommes de terre et salade / 28
cheese (melted and served in its traditional box), potatoes and salad

Raclette CLASSIQUE : pomme de terre, charcuterie et salade / 25
Raclette : Scraping off the melted cheese, served with potatoes, cured meats and salad

Raclette BREZAIN (fumée au bois de hêtre), pomme de terre, charcuterie et salade /27
Raclette wit smoked cheese, served with potatoes, cured meats and salad

Fondue savoyarde aux 3 fromages et sa salade et pdt / 22.5
3 Cheeses Fondue : melted cheese served in a heated communal pot, served with salad

Fondue savoyarde aux cèpes et sa salade / 27.5
Fondue with Cep and salad

Supplement assiette de charcuterie / 14
Side of cured mets from our valley

SPECIALITES VACHE ROUGE (minimum 2 personnes)

Potence de Bœuf 300g/pers, accompagné de riz, salade et frites. Sauce poivre, reblochon, champignons, tartare et bbq /28.00

Potence de canard 300g/pers, accompagné de riz, salade et frites. Sauce poivre, reblochon, champignons, tartare et bbq. /30.00

Vous pouvez combiner une potence de bœuf et de canard pour 2 personnes

VIANDES

Travers de bœuf sauce bbq, frites , salade /29
Beefribs BBQ sauce, chips, salad

Entrecôte de bœuf 250g, gratin dauphinois, salade / 28
sauce au choix(poivre, reblochon, cèpes)
Rib-Eye, chips, choice of sauce (black pepper, cheese or mushroom)

T Bone steak et son os à moelle, gratin > 350 g (pour 1 personne) / 35
Tbone steak gratin (1 portion)

Tagliata de rumsteack de bœuf, frites salade / 23.5
Tagliata beef, chips and salad

Pièce du boucher, gratin dauphinois, salade, sauce au choix (poivre, reblochon, cèpes) / 2
Beef piece, gratin potatoes gratin and salad, choice of sauce (black pepper, cheese or mushroom)

Tartare de bœuf vache rouge cru ou aller-retour, pesto et tomme de Savoie, frites et salade / 22
Beef tartare, rare or slightly grilled, pesto sauce, tomme cheese, chips & salad

Côte de Bœuf ANGUS, >1 kg environ (pour 2 personnes) / 85.00
Servie avec ses 3 sauces, gratin dauphinois et salade

Toutes nos garnitures peuvent être remplacées par une poêlée d'haricots verts et ses champignons ou frites ou riz.

PIZZAS

PIZZAS BLANCHES (Creamy Pizzas)

Tartiflette : crème, oignons, lardons, pomme de terre, reblochon / 16
Cream, onions, bacon, potatoes, reblochon cheese

Bergère : crème, oignons, fromage de chèvre, miel, noix, roquette / 14
Dill cream, onions, goat cheese, honey, nuts, salad

Salmon: crème, saumon fumé, aneth, tomates cerises, roquette /17
Dill cream, smoked salmon, fresh tomatoes, salad

PIZZAS TRADITIONNELLES (Traditional Pizzas)

Margherita : tomate, mozzarella, origan / 12.00
Tomatoe, mozzarella, origano

Hawaï : tomate, mozzarella, ananas, jambon / 14.50
Tomatoe, mozzarella, pineapple, ham

Belge : tomate, mozzarella, jambon, frites / 14.50
Tomatoe, mozzarella, ham, french fries

Napolitaine : tomate, origan, mozzarella, herbes, anchois, câpres, olives /
13.50
Tomatoe, mozzarella, origano, herbs, anchovies, capers, olives, salad

Reine : tomate, origan, mozza, jambon, champignons, roquette /14.00
Tomatoe, mozzarella, origano, ham, fresh mushrooms, salad

Prociutto : tomate, mozza, jambon / 13.00
Tomatoe, mozzarella, ham

Calzone : pizza reine fermée avec œuf / 15.5
Closed Reine Pizza with an egg

Buffala : Tomates, jambon cru, roquette, Mozzarella di Buffala, pesto / 18
Tomatoe, ham, mozzarella di buffala, roquette salad, pesto

Etna : tomate, origan, mozzarella, oignons, chorizo, poivrons / 15.50
Tomatoe, mozzarella, origano, chorizo, pepper

4 fromages : tomate, origan, tomme, reblochon, raclette, bleu / 15.50
Tomatoe, origano, selection of 4 cheeses from our valley

La Vache Rouge : tomate, origan, mozzarella, viande tartare, pesto, tomme, roquette / 16.00
Tomatoe, origano, mozzarella, beef tartare, pesto, tomme cheese, salad

Caesar : tomate, mozzarella, poulet caesar, anchois, parmesan, roquette / 16.00
tomatoe, mozzarella, caesar chicken, anchovies, parmesan cheese, salad

Cannibale : tomate, mozzarella, viande haché, frites, oignons / 16.50

Vegetarienne : tomate, légumes du moment, olives /14.00

Surprise : selon l'humeur du chef DD / 17
Supplément: 1.50
Extra topping

MENU ENFANT / 14.50

Pâtes bolognaise ou mini pizza belge ou mini burger frites
et
Glace MEUHHHH !!

PASTAS

Tagliatelles sauce bolognaise / 16
Bolognese pasta linguine

Tagliatelles carbonara / 16
Carbonara honied pasta linguine

Tagliatelles au saumon /16
Salmon pasta

Lasagnes maison et salade verte / 16
Homemade lasagna and salad

POISSONS

Fish and chips "Comme à Londres" / 20.50

Dos de cabillaud, sauce saumonée, riz et légumes / 24.00

DESSERTS

Fondant au chocolat et sa boule de vanille de Madagascar / 10.50
Chocolate Fondant and vanilla ice cream

Tiramisu au NUTELLA et Spéculoos / 10.50
Nutella & Spéculoos tiramisu

Crème brûlée au génépi / 10.50
Crème brûlée on genepi liquor

Tartelette aux myrtilles / 10.50
Blueberry pie

Mousse au TOBLERONNE / 10.50
Chocolate Mousse

Café gourmand de "La Vache Rouge" / 12.50
"La Vache Rouge" gourmet coffee

Pain perdu à notre façon / 10.50

COUPES GLACÉES

LE COLONEL / 10.5
3 boules de sorbet citron, vodka bien gradé
3 scoops of lemon sorbet, vodka

MONT-BLANC / 10.5
1 boule chocolat, 2 boules de vanille, sauce chocolat maison, chantilly
1 scoop of chocolate, 2 scoops of vanilla, homemade chocolate sauce, whipped cream

VACHE ROUGE / 10.5
3 boules de myrtille, crème de myrtille, chantilly
3 scoops of blueberry, blueberry coulis, whipped cream

COUPES : 2 Boules / 5..0 3 Boules / 6.80 Supp Chantilly / 1
Sorbets : fraise, citron, myrtilles / Glaces : vanille, chocolat, café