

ENTRÉES ET SALADES

PLANCHA MIXTE DE CHARCUTERIE, FROMAGES ET SALADE / 17.50
Mixed of cured meat and cheese from our valley, salad

SOUPE GRATINÉE A L'OIGNON / 13.50
French Onions Soup

CEUF POCHE A LA CREME DE REBLOCHON / 11.90
Poached egg with reblochion cream

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL
6 pièces : 9.90 / 12 pièces : 19.00
Snails with garlic butter

OS A MOELLE et sa FLEUR DE SEL / 12.00
Bone marrow with sea salt

TARTARE DE THON SASHIMI / 16.50
Sashimi tuna tartare

SALADE DE CHEVRE FRAIS / 18.00
Salade, fromage de chèvre frais, potimarron, jambon cru et endives
Salad, fresh goat cheese, melting pumpkin, raw ham, endives

SALADE CAESAR / 18.00
Salade, poulet, copeaux de parmesan, croûtons, tomates et vinaigrette caesar
Salad, chicken, parmesan cheese, croûtons, tomatoes, and homemade caesar dressing

SALADE SAVOYARDE / 18.00
Salade, toasts de reblochion, jambon cru, dés de tomme, noix
Salad, reblochion cheese, raw ham, diced tomme cheese, walnut

POKE BOWL / 16.00
Riz, assortiment de crudités et cuités selon le marché du jour
Rice, assortment of raw vegetables and cuités according to the market of the day

<p>MENU ENFANTS (Kid's Menu) <12 ans</p>	<p>14.50 €</p>	<p>Sirop à l'eau + Pâtes bolognaises OU Mini Burger frites + Pot de Glace OU Nuggets frites</p>
--	----------------	---

POISSONS

MOULES MARINIÈRES et FRITES FRAÎCHES / 18.50

Mariniere mussels and fresh fries

TENTACULE DE POULPE et GAMBAS / 32.00

Octopus tentacle and gambas

STEAK DE THON SASHIMI / 28.00

Sashimi tuna steak

VIANDES

BROCHETTE DE POULET MARINE (soja, citron, miel) env. 200g / 19.90

Marinated chicken skewer in soy, lemon and honey.

BROCHETTE DE BŒUF env. 200g / 22.10

Skewered beef

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD env. 200g / 22.90

Duck breast skewer

COTE DE COCHON FERMIER / 25.00

Farmer pork rib

SOURIS D'AGNEAU sauce au Thym / 28.00

Lamb shank with thyme sauce

TARTARE DE BŒUF / 23.00

Steak tartare

SÉLECTION DE VIANDE MÂTURÉE

Sur notre ardoise vous trouverez un large choix

de viandes d'exception.

Entrecôte – Onglet - Côte de Bœuf

Prix selon le poids, la race, la pièce et

la durée de maturation

Garnitures : votre viande ou poisson sera accompagné d'une sélection de légumes de saison et de pommes de terre rôties.

BURGERS

RÖSTI BURGER / 25.20

Rösti, bœuf, bacon, fromage à raclette, tomate, oignons, œuf au plat et sauce
Potatoe rösti, beef, bacon, raclette cheese, tomatoes, onions, egg and sauce

RACLETTE BURGER / 24.50

Bœuf, bacon, fromage à raclette, tomate, oignons, œuf au plat
Beef, bacon, raclette cheese, tomatoes, onions, egg

CHICKEN BURGER / 24.50

Poulet pané épicé, bacon, fromage à raclette, tomate, oignons, œuf au plat
Spicy breaded chicken, bacon, raclette cheese, tomatoes, onions, egg

VEGGIE BURGER / 22.50

Galette végétarienne, fromage à raclette, tomate, oignons, œuf au plat
Vegetarian burger, raclette cheese, tomatoes, onions, egg

(Accompagnement : frites fraîches et de salade verte)

BRASSERIE

CORDON BLEU SAVOYARD / 20.50

Filet de poulet pané, jambon blanc, reblochon, et crème de reblochon
Breaded chicken fillet, cooked ham, reblochon cheese and reblochon cream

DEMI POULET FERMIER ROTI / 19.50

Accompagné de frites fraîches et de salade verte
Half roast chicken with fresh fries and salad

PÂTES

LASAGNES DE BŒUF MAISON et SALADE / 16.00

Homemade beef lasagna and salad

CONCHIGLIONIS AU SAUMON / 17.00

Salmon conchiglioni

PAPPARDELLES CARBONARA / 16.00

Pappardelle pasta carbonara

PAPPARDELLES BOLOGNAISE / 16.00

Pappardelle pasta bolognese

SPECIALITÉS SAVOYARDES

A déguster seul

TARTIFLETTE ou CROZIFLETTE et sa SALADE / 19.50

Tartiflette or Croziflette with salad

CAMEMBERT ROTI */ 19.50

PETIT REBLOCHON PANE* / 25.00

BOITE CHAUDE DE MONTAGNE A LA TRUFFE* / 28.00

Hot mountain truffle box, potatoes, cold meats and green salad

*Accompagnement : Pommes de terre, charcuterie et salade verte

A partager minimum 2 personnes

RACLETTE AU LAIT PASTEURISÉ / 25.50/pers

Pommes de terre, charcuterie et salade verte

Raclette cheese with pasteurized milk, potatoes, cold meats and salad

RACLETTE AU LAIT CRU / 28.50/pers

Pommes de terre, charcuterie et salade verte

Raw milk raclette, potatoes, cold meats and green salad

RACLETTE A L'AIL DES OURS / 30.00/pers

Pommes de terre, charcuterie et salade verte

Bear garlic raclette, potatoes, cold meats and green salad

FONDUE SAVOYARDE Salade Verte / 23.00/pers

Cheese fondue, green salad

FONDUE SAVOYARDE ROYALE / 28.50/pers

Pommes de terre, charcuterie et salade verte

Cheese fondue, potatoes, cold meats and green salad

FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES Salade Verte / 27.00/pers

Cheese fondue with cepes, green salad

PIERRADE (viande de bœuf et filet de poulet) (300g/pers) / 27.50/pers

PIERRADE COMPLETE (300g/pers) / 31.00/pers

Viande de bœuf, magret de canard et filet de poulet

Frites fraîches et salade verte

Beef, duck breast, chicken fillet, fresh fries and salad

Bol de frites fraîches 5.90 €

Supplément charcuterie 12.00 €

Suppléments viandes pierrade : Bœuf (200g.) 12 €, Assortiment des 3 (300g.) 18.00 €

PIZZAS

BLANCHES :

Savojarde : *crème, fromage raclette, lardons, fromage mozzarella / 16.00*

Tartiflette : *crème, pommes de terre, lardons, reblochon, fromage mozzarella / 16.00*

Landaise : *crème, magret de canard, lardons, cèpes, fromage mozzarella / 18.00*

Saumon : *crème citronnée, saumon fumé, fromage mozzarella / 17.00*

Indienne : *crème curry, poulet, poivrons, oignons, fromage mozzarella / 16.00*

BASE TOMATE :

Margherita : *fromage mozzarella / 12.00*

Napolitaine : *anchois, fromage mozzarella / 13.50*

Romaine : *jambon blanc, fromage mozzarella / 13.00*

Royale : *jambon blanc, champignons frais, fromage mozzarella / 14.00*

La Vache Rouge : *bœuf haché, oignons, poivrons, câpres, fromage mozzarella / 16.00*

Etna : *chorizo, oignons, poivrons, fromage mozzarella / 15.50*

4 Fromages : *reblochon, raclette, bleu, tomme, fromage mozzarella / 16.00*

Ruche : *fromage de chèvre, miel, fromage mozzarella / 16.00*

Calzone : *pizza royale en chausson avec oeuf / 15.50*

4 Saisons : *poivrons, artichaut, champignons frais, oignons, fromage mozzarella / 16.00*

Supplément ingrédient 1.50 euros

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES / 10.90

Cheese platte

PROFITEROLES MAISON / 10.50

Homemade profiterolles

CAFE GOURMAND / 10.50

Gourmet coffee

THE OU INFUSION GOURMAND / 10.90

Gourmet tea or infusion

GENEPI GOURMAND / 14.90

Gourmet genepi

MOUSSE AU CHOCOLAT / 10.50

Chocolat mousse

CREME BRULEE / 10.50

Creme brulée

FONDANT AU CHOCOLAT / 10.50

Chocolate lava cake

TARTELETTE MYRTILLE / 10.50

Blueberry tartlets

ILE FLOTTANTE / 10.50

Floating island

COUPES GLACÉES

Le Café Liégeois :	2 boules café, 1 boule vanille, un expresso, chantilly / 10.50
La Dame Blanche :	3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly / 10.50
Mont-Blanc :	1 boule chocolat, 2 vanille, chocolat maison, chantilly / 10.50
L'Ardéchoise :	3 boules vanille, crème de marron, chantilly / 10.50
Vache Rouge :	3 boules myrtille, crème myrtille, chantilly / 10.50
La Coupe Caramel :	2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel beurre salé maison, chantilly / 10.50
L'Iséroise :	2 boules noix, 1 boule vanille, cerneaux de noix, chantilly / 10.50
La Bounty :	3 boules coco, sauce chocolat maison, chantilly / 10.50
Banana Split :	Banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat maison, chantilly / 10.50
Le Colonel :	3 boules de sorbet citron, vodka / 10.50
L'After Eight :	3 boules menthe-chocolat, Get 27 / 10.50
La Bailey's :	3 boules vanille, Bailey's / 10.50

Coupes : 2 boules / 5,50 – 3 boules / 7,00 – Supp. Chantilly / 1,60

Sorbets : fraise, citron, myrtille

Glaces : vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, noix, noix de coco, caramel

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats, pâtisseries et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, oeufs, polissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, celeri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.