

LES ENTREES

Assiette de charcuterie	10,00€	/
Assiette fromages et charcuterie	15,00€	/
Salade Buratta, tomates confites, poulet pané, amandes	16,50€	/
Salade au lard paysan maison et copeaux de beaufort	14,50€	8,00€
L'assiette végétarienne : salade verte, frites, légumes	11,50€	7,00€
L'entrée du jour	12,00€	7,50€
Terrine de campagne maison	12,00€	/

LES BURGERS

tous nos burgers sont servis avec des frites

Hamburger	15,00€
Cheeseburger	16,50€
Poulet (poulet pané, oignons, tomates, sauce maison)	15,00€
Savoyard (oignons, tomates, reblochon, steak haché, pancetta)	18,50€
Chèvre (poulet pané, oignons, tomates, fromage de chèvre)	16,50€
Hamburger végétarien (oignons, tomates, steak de légumes)	16,50€
Double Cheeseburger	21,00€
(oignons, tomates, 2 steaks hachés, fromage)	

LA CARTE

Ravioles artisanales gratinées, salade verte et jambon cru	20€
Faux filet de bœuf 250g sauce 3 poivres ou reblochon	22€
Truite grillée, beurre d'ail des ours	18€
Filet de poulet fermier gratiné à la sauce Savoisienne (girolles et écrevisses)	22€
Magret de canard entier, sauce au miel et aux figues	26€
Côte de veau « les Vitelliers » 300-350g sauce reblochon	25€
Le plat du jour	15€

& Les suggestions de l'ardoise

•Plats garnis au choix : frites, pâtes, légume du moment ou gratin

LES PATES

Pâtes à la sauce tomate	13,00€
Pâtes bolognaise	15,00€
Pâtes sauce reblochon	16,00€
Pâtes Carbonara	15,00€

grande petite

EN SOIRÉE

LES SPECIALITES SAVOYARDES

-Prix par personne, minimum 2 personnes

Fondue savoyarde, salade verte	20€
Fondue Forestière aux champignons, salade verte	22€
Raclette traditionnelle à consommer sur place, charcuterie, salade et pommes de terres	22€
Reblochonnade, charcuterie, salade et pommes de terre	25€
Pierrade et ses sauces maison, gratin ou frites (réservation conseillée)	26€
faites cuire vous même vos viandes (250g min./personne) sur une pierre chaude	
-Partagez une spécialité avec vos enfants, 12,50€ par enfant	
-supplément viandes 150g : 7,00€	
-supplément charcuterie (1 personne) : 5,00€	

Tartiflette 22€

Gratin de pommes de terre et lardons au reblochon accompagné de charcuterie et salade verte ou d'une salade végétarienne

Croquets aux cépes gratinés au bleu des neiges, charcuterie et salade

verte, accompagné de charcuterie et salade verte ou d'une salade végétarienne 22€

Tomate rôtie et pancetta grillée, 24€

tomate rôtie au vin blanc et pancetta accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade

Petit reblochon au miel 25€

Petit reblochon 250g accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade verte

LES DESSERTS

7,50 €

Tarte aux myrtilles

Fondant au chocolat, crème anglaise

Et les desserts du moment en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef pâtissier...

Assortiment de fromages savoyards 7,50€

Fromage blanc aux myrtilles 6,00€

Fromage blanc à la crème 5,00€

LES GLACES

Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka) 9,00€

Coupe montagne (glace génepy, sorbet myrtille, génepy, chantilly) 9,00€

Dame Blanche (glace vanille, chantilly, sauce chocolat) 7,50€

Fraise Melba (glaces vanille et fraise, chantilly, coulis de fruits rouges) 7,50€

Glace 1boule 2,5€, 2 boules 4€, 3 boules 6€

crèmes glacées : vanille, chocolat, café, pistache, génepy, caramel, coco
sorbets : myrtille, framboise, pomme verte, citron vert, fraise, poire, cassia

MENU TRADITION 30€00

Terrine maison ou assiette de charcuterie ou entrée du jour

Faux-filet de bœuf ou filet de truite grillée ou plat du jour

Assortiment de fromages ou faisselle

Dessert au choix

MENU ENFANT 12€50

Steak haché ou nuggets de poulet, frites ou pâtes

Glace ou fruit ou fromage blanc