



LES FONDUES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec salade verte

LA FONDUE SAVOYARDE Comté, Abondance, Beaufort et Emmental fondus au vin blanc de Savoie <i>Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese melted with Savoie white wine</i>	23€
LA FONDUE DU BEAUFORTIN Beaufort longuement affiné et Beaufort fruité fondus au vin blanc de Savoie <i>Long-ripened Beaufort and fruity Beaufort cheese melted with Savoie white wine</i>	26€
LA FONDUE AUX CÈPES Comté, Abondance, Beaufort et Emmental fondus au vin de Savoie avec des cèpes <i>Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese melted with Savoie white wine and cep mushrooms</i>	26€
Planche de charcuterie <i>Cured meat board</i>	9€

LES RACLETTES

Prix par personne, minimum 2 personnes

LA RACLETTE Raclette de Savoie au lait cru servi avec pommes de terre, salade et charcuteries <i>Unpasteurized Raclette from Savoie served with potatoes, salad and cured meats</i>	29€
LA RACLETTE AU FROMAGE FUMÉ Raclette fermière fumée servi avec pommes de terre, salade et charcuteries <i>Farm smoked Raclette served with potatoes, salad and cured meats</i>	31€

LA TARTIFLETTE ET LA CROZIFLETTE

LA TARTIFLETTE Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème <i>Reblochon cheese, potatoes, diced bacon, onions, Savoie white wine and a dash of cream</i>	23€
LA CROZIFLETTE Reblochon, crozets, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème <i>Reblochon cheese, crozet pasta, diced bacon, onions, Savoie white wine and a dash of cream</i>	24€

Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons des liens étroits avec les artisans. Ils nous apportent au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs jardins, ainsi que leurs meilleurs fromages.

*Nos fromages sont affinés par la Cave d’Affinage de Savoie, une coopérative regroupant les petits producteurs de la région.
Nos fruits et légumes de saison sont choisis avec soin par les vergers de Saint Eustache, France.
Nos viandes viennent de J.A. Gastronomie, France.
Nos poissons sont pêchés en France.*



LES VIANDES

LE HAMBURGER OU CHEESEBURGER

Frites maison et/ou salade verte (avec bacon)

Hamburger or cheeseburger with homemade fries and/or green salad (with bacon)

23€



LE FAUX-FILET GRILLÉ (sauce au choix : roquefort ou cèpes)

Frites maison et/ou salade verte

Grilled sirloin steak with homemade fries and/or green salad

26€

LES SALADES

UNE SALADE DE SAVOIE

Crouçons, lardons, Beaufort, pommes de terre

Croutons, diced bacon, Beaufort cheese, potatoes

16€

LA SALADE DE CHÈVRE

Crouçons, chèvre d'alpage, cébettes, oignons frits, cerneaux de noix

Croutons, mountain goat's cheese, spring onions, fried onions, walnuts

16€

UNE SALADE VERTE ET D'HERBES

Salade, persil, coriandre, ciboulette, cerfeuil, oignons nouveaux

Salad, parsley, coriander, chives, chervil, spring onions

12€



LES DESSERTS

UNE SALADE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit salad</i>	8€
TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRONS <i>Tiramisu with chestnut cream</i>	9€
TARTE AUX MYRTILLES <i>Blueberry tart</i>	10€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON <i>Homemade chocolate mousse</i>	9€
LA CRÈME BRÛLÉE <i>Crème brulee</i>	9€
LE COLONEL SAVOYARD <i>Colonel Savoyard</i>	9€
ASSORTIMENT DE GLACES Vanille, chocolat, fraise, genépi, citron, fruit de la passion <i>Choice of ice creams</i>	3€ la boule
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee or tea</i>	11€

LES ENFANTS 16€

LE STEAK ET FRITES MAISON
Steak and homemade fries

LA MINI-TARTIFLETTE OU MINI-CROZIFLETTE
Reblochon, pommes de terre ou crozets, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème
Reblochon, potatoes or crozet pasta, diced bacon, onion, Savoie white wine and a dash of cream

LES PÂTES AU BEAUFORT
Pasta with Beaufort cheese

LE CABILLAUD GRILLÉ
Purée ou haricots verts
Grilled cod with mashed potato or French beans

1 BOULE DE GLACE
1 scoop of ice cream

LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
Homemade chocolate mousse

UNE SALADE FRUITS FRAIS
Fresh fruit salad