



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.

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 cultivés par les vergers de Saint-Eustache, France.

Nos viandes viennent de J.A. Gastronomie, France. Nos poissons sont pêchés par Marée Luxe, France.

LE DÉJEUNER
LUNCH MENU



LE MENU DU PETIT MONTAGNARD CHILDREN MENU

Soupe de légumes d'hiver ou velouté du jour
Winter vegetable soup or soup of the day

Assiette de jambon de Savoie
Savoy cured ham selection

Petite salade de crudités à l'huile d'olive
Raw vegetable salad with olive oil

Fricassée de volaille, petits légumes
Chicken fricassee with baby vegetables

Burger du petit montagnard, frites maison
Small beef burger with homemade fries

Blanc de cabillaud demi-sel, purée de pommes de terre
Slightly salted cod with mashed potato

Linguine à la tomate ou à la carbonara
Linguine with tomato or carbonara sauce

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux
Selection of artisan ice creams and sorbets

Yaourt de Savoie nature ou aux fruits
Natural or fruit Savoyard yoghurt

Mousse au chocolat maison
Homemade chocolate mousse

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

LES ENTRÉES

Soupe de légumes d'hiver
Winter vegetable soup

La salade Ceasar poulet, parmesan, croûtons et anchois
Chicken Ceasar salad, Parmesan Reggiano, croutons and anchovies

Carpaccio de truite fumée, crème et herbes fraîches
Smoked trout carpaccio, cream and fresh herbs

Tartare de saumon mariné, avocat, concombre et pamplemousse
Marinated salmon tartare with avocado, cucumber and grapefruit

Planche de charcuterie de Savoie, Maison Rullier
Savoy cured meat board from Maison Rullier

EN ENTRÉE OU EN PLAT

Tous nos plats sont servis avec des frites maison, de la salade ou des légumes selon arrivage

Le club sandwich au poulet-bacon ou au saumon
Club sandwich with chicken-bacon or salmon

Omelette complète aux herbes
Ham and cheese omelette with herbs

Cœurs de salade à la truffe, coppa et Beaufort
Gem lettuce with black truffle, coppa ham and Beaufort cheese

LES PLATS

Tous nos plats sont servis avec des frites maison, de la salade ou des légumes selon arrivage

Faux filet grillé, sauce à l'échalote
Grilled sirloin steak with shallot sauce

Tartare de bœuf traditionnel, préparé ou non
Traditional beef tartare

Le burger « Fitz Roy »
"Fitz Roy" hamburger

Cabillaud vapeur, sauce au citron
Steamed cod with lemon

Linguine au saumon et à l'aneth
Salmon and dill linguine

Risotto de coquillettes au Beaufort et jambon de Savoie
Beaufort cheese and Savoy ham macaroni risotto (supplément truffe noire)

Petits légumes comme un risotto et polenta crémeuse
Baby vegetable risotto and creamy polenta

Graines de blé et pois chiches, herbes et fruits secs, mousseline de carotte
Buckwheat and chickpeas, herbs and dried fruits, carrot mousseline



LES FROMAGES

La planche de fromages de la Cave d'Affinage de Savoie
Cheese board from la Cave d'Affinage de Savoie

DESSERTS

Baba au rhum et crème montée
Rum baba and whipped cream

Fondant au chocolat et crème anglaise
Chocolate cake with custard

Tarte aux myrtilles
Blueberry pie

Crème brûlée
Crème brûlée

Le fromage blanc, biscuit sablé et coulis de fruits rouges
Fromage blanc, shortbread and red fruit coulis

Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux
Selection of artisan ice creams and sorbets