

Nos Salades

€

Salade de Saint Marcellin sur toasts chauds

Salade verte, St-Marcellin chaud, Noix, Oignons rouges, Tomates, Jambon cru Serrano.

16.50

Green Salad, St-Marcellin hot goat cheese, Nuts, Red onion, Tomatoes, Ham.

Salade Gourmande

Salade verte, Foie gras de canard, Magret de canard fumé, Tomates, Toastes chauds, Gésiers confits.

18.00

Green Salad, Foie gras of duck, Smoked duck file, Tomatoes, Toasts, conserve of gizzard, Green salad.

Salade César

16.50

Salade verte, Poulet, Parmesan, Tomates Séchées, Oignons rouges, Anchois.

Green Salad, Chicken, Parmesan, Dried Tomatoes, Red onion,, Anchovy.

Nos Entrées

€

Soupe à l'oignon gratinée

13.50

Oignon soup home made au gratin.

Carpaccio de boeuf pesto et parmesan

13.00

Thinly sliced meat, parmesan, pesto.

Escargots au beurre persillé les 12

18.00

Nine snails, garlic butter and parsley.

Foie gras maison toast brioché

18.50

Foie gras home made.

Assiette de viande séchée des Alpes

18.00

Alpes dried beef.

Boissons non comprises, prix nets

Nos Spécialités

Prix par personne Minimum deux personnes. Price per person Two persons Minimum

€

- | | |
|--|--------------|
| 1. Fondue Montagnarde | 27.50 |
| Salade verte, Comté, Emmental, Beaufort, Abondance, sélection de charcuterie, Kirsch.
Green salad, Comté, Emmental, Beaufort, Abondance, selection of sliced meats, Kirsch. | |
| 2. Fondue Savoyarde | 21.50 |
| Salade verte, Comté, Emmental, Beaufort, Abondance, Kirsch.
Green salad, Comté, Emmental, Beaufort, Abondance, Kirsch. | |
| 3. Fondue Montagnarde aux girolles ou morilles | 29.50 |
| Salade verte, Comté, Emmental, Beaufort, Abondance, Kirsch, sélection de charcuterie, Girolles ou Morilles.
Green salad, Comté, Emmental, Beaufort, Abondance, Kirsch, selection of sliced meats, Girolles or Morels. | |
| 4. Fondue Montagnarde à la Truffe | 31.00 |
| Salade verte, Comté, Emmental, Beaufort, Abondance, Truffe, sélection de charcuterie, Kirsch.
Green salad, Comté, Emmental, Beaufort, Abondance, Truffle, selection of sliced meats, Kirsch. | |
| 5. Raclette Rampe au lait cru Morbier | 31.00 |
| Charcuterie, Cornichons, Oignons, Pommes de terre, Salade verte.
Selection of sliced meats, gherkins, Onions, Potatoes, Green salad. | |
| 6. Raclette de Savoie IGP au lait cru à la Rampe (350g par Personne) | 28.00 |
| Charcuterie, Cornichons, Oignons, Pommes de terre, Salade verte.
Selection of sliced meats, Gherkins, Onions, Potatoes, Green salad. | |
| 7. Raclette Fermière au lait cru (fromage fumé au feu de bois) | 32.00 |
| Charcuterie, Cornichons, Oignons, Pommes de terre, Salade verte.
Selection of sliced meats, Gherkins, Onions, Potatoes, Green salad. | |
| 8. Raclette à la Truffe (300g par personne) | 34.00 |
| Charcuterie, cornichons, Oignons, Pommes de terre, Salade verte.
Selection of sliced meats, Gherkins, Onions, Potatoes, Green salad. | |
| 9. Fondue Bourguignonne rond de tendre de tranche 4 sauces (250g) | 30.00 |
| Viande de bœuf, Frites, Salade verte. Meat of beef, French fries, Green salad. | |
| 10. Braserade Bœuf rond de tendre de tranche 4 sauces (250g) | 30.00 |
| Quatre sauces, Légumes à griller, Gratin, Lamelles de viande de bœuf
Four sauces, Vegetables to grill, Potatoes Gratin, sliced beef. | |
| 11. Braserade Mixte 4 sauces 250g (bœuf rond de tendre de tranche et veau) | 33.00 |
| Quatre sauces, Légumes à griller, Gratin, Lamelles de viande de bœuf et de veau.
Four sauces, Vegetables to grill, Gratin, sliced beef and veal. | |

Servi à partir d'une personne, Served from one person

- | | |
|--|--------------|
| 12. Boîte Chaude Vacherin Mont d'Or (400g) | 29.50 |
| Salade verte, Charcuterie et Pommes de terre vapeur.
Green salad, cooked meat and potatoes. | |
| 13. Reblochonade (Raclette au Reblochon) | 27.50 |
| Charcuterie, cornichons, Oignons, Pommes de terre, Salade verte.
Reblochon, Selection of sliced meats, gherkins, Onions, Potatoes, Green salad. | |
| 14. Tartiflette | 21.00 |
| Accompagnée d'une salade verte, Oignons, Lardons, Pomme de terre, Reblochon.
Onions, Pieces of bacon, Potatoes, Reblochon, Green salad. | |
| 15. Croziflette | 23.00 |
| Accompagnée d'une salade verte, Oignons, Lardons, Crozets, Reblochon.
Onions, Pieces of bacon, Crozets, Reblochon, Green salad. | |
| 16. Tartiflette Tignarde | 24.50 |
| Accompagnée d'une salade verte et de charcuterie, Oignons, Lardons, Pomme de terre, Reblochon.
Onions, Pieces of bacon, Potatoes, Reblochon, Green salad and selection of sliced meats. | |

Prix nets, boissons non comprises, tout supplément sera facturé, salade verte 3,00 €, charcuterie 6,00 €, viande 8,00 €, frites 4,00 €.

Nos Viandes

	€
Entrecôte Angus 280-300g	29.50
Rib steak Angus for one person	
Filet de Bœuf, escalope de foie gras, façon Rossini	38.00
Beef filet Rossini	
Filet de Boeuf aux Morilles	37.50
Beef filet with morels	
Filet de Boeuf grillé	32.00
Beef filet grilled	
Tartare de Boeuf au Couteau (<i>assaisonné par nos soins</i>)	21.50
Raw minced beef	
Pièce du boucher selon arrivage	Voir ardoise
Butcher's choice cut according to availability	
Hamburger Savoyard	20.00
Savoyard burger	
Magret de Canard miel épices	26.00
Duck filet with honey and spices	
Magret de Canard façon Rossini	29.00
Duck filet with foie gras	
Escalope de Veau aux Morilles	29.50
Veal escalop with morels	
Escalope de Veau Savoyarde	29.50
Veal savoyard escalop	
Sûpreme de volaille aux Girolles	22.00
Chicken suprem with Girolles	

Nos Poissons

	€
Dos de Cabillaud rôti à l'huile d'Olive, riz et légumes	23.50
Piece of cod loin, rice and vegetables	

Nos Menus

Menu 33.00 €

Soupe à l'Oignon Gratinée

Ou

Carpaccio de Bœuf

Ou

Salade Saint Marcellin

Bavette à l'Echalote

Ou

Suprême de Poulet aux Girolles

Ou

Dos de Cabillaud rôti à l'huile d'olive

Fondant au chocolat

Ou

Crumble aux Pommes

Ou

Glace deux boules



13.00 €

Menu Enfant

Nuggets plein filet de poulet
frites

Ou

Steak haché frites

Glace 2 boules

16.00 €

Menu enfant Savoyard

Raclette Poêlon

Glace 2 boules

Menus enfant servis jusqu'à 12 ans.

Nos Desserts

€

Irish Coffee	10.00
Baileys Coffee	12.00
Café, Baileys, Chantilly	
Coupe Grattalu	10.00
Glace caramel fleur de sel, sauce caramel, brisures de cacahuètes, chantilly	
Coupe des Pères Chartreux	10.00
Glace vanille, Génépi	
Coupe William	10.00
Sorbet poire arrosé d'alcool de poire	
Coupe Colonel	10.00
Sorbet citron, vodka	
Coupe Framboisine	10.00
Sorbet framboise arrosé d'alcool de framboise	
Fondant au chocolat sauce caramel beurre salé	7.00
Dessert du Jour desert of day	7.50
Crumble aux pommes maison tiède avec sa boule vanille	7.50
Tarte Tatin maison tiède avec sa boule vanille	8.00
Tiramisu maison	8.00
Crème Brûlée	7.00
Crème Brûlée flambée à la Chartreuse verte	8.50
Mousse au chocolat maison	7.00
Café Liegeois ou Chocolat Liégeois	9.00
Coffee or chocolate ice cream, coffee sauce and whipped cream	
Dame Blanche	9.00
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly., Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
Grande Motte	10.00
Glace vanille, crème de marron, chantilly, Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream	
Boule de glace	3.00
Crèmes glacées : Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Rhum Raisin, Pistache, Caramel beurre salé	
Sorbets :Citron, Framboise, Pomme, Poire	

Boissons non comprises prix nets