

Carte du Bistrot de montagne

Œufs, croûtons, mayonnaise aérienne - 9€

La douzaine d'escargots en persillade - 25.5€

Demi-romaine grillée, champignons de Paris, œufs râpés, vinaigrette - 19€

Truite fario entière, cuite au four, beurre frais, tranches de citron - 29€

Gratin à l'oignon - 18€ *

Soupe de poisson de lacs - 29€ *

Soupière de volaille, carottes en bâtonnets, pousses d'épinard - 32€
(20' de préparation)

Côte de bœuf, os à moelle, gratin dauphinois - 45€/p.
(2 personnes)

Epaule d'agneau confit, légumes dans son jus - 29€/p. *
(2 personnes)

Bouillie savoyarde, viande poché, légumes - 25€
Hamburger, frites - 23€

Coquillettes au jambon à l'os rôties - 18€

Spécialité fromagère

Sérac de brebis, pomme de terre chaude en robe des champs - 23€

Fondue de reblochon cuit dans du pain, pomme de terre vapeur enrobé de lard gras - 28.5€/p.

Fondue Suisse au Vacherin - 30€/p.
(2 personnes)

Raclette au lait cru de vache et chèvre - 31€
(2 personnes)

Tartiflette - 28.5€/p. *

Prix net en euros, services compris.

Gourmandises

Pièce de fromage de saison – 16€

Profiteroles avec choix de glaces – 15€
(vanille, framboise, myrtille, chocolat ou citron)

Part de tartes au choix – 14€
(tatin, myrtilles ou chocolat)

Crème brûlée à la cuillère – 12€

Mousse au chocolat en saladier – 14€

Coupe de glace – 13€
(dame blanche, pêche melba, chocolat liégeois, poire belle-Hélène, coupe génépi)

(*) à emporter.

Prix net en euros, services compris.