



restaurant

Apéritifs/Entrées

Starters

Caviar d'aubergine Eggplant caviar	13 €
Rillettes de saumon Salmon rillettes	14 €
Tartinade de canard Duck spread	14 €
Tapenade d'olives vertes Green olive tapenade	13 €
Houmous à l'huile de sésame Hummus with sesame oil	14 €

Plats

Main dish

Gnocchi à la crème de Gorgonzola Gnocchi with gorgonzola cream	23 €
Potimarron rôti, champignons, oignons grelots, miel et noix Roasted pumpkin, mushrooms, baby onions, honey and walnuts	23 €

Dahl de lentilles et curry vert Lentil dahl with green curry	23 €
Risotto aux champignons de saison Seasonal mushrooms risotto	23 €
Wok de légumes et tofu Wok of vegetables and tofu	22 €
Retour de pêche, légumes sauce curry coco Fish of the day, vegetables with coconut curry sauce	23 €
Truite de Savoie au citron confit Savoy trout with lemon confit	25 €
Diots de Savoie en crème de moutarde, pommes de terre Savoy diots with mustard cream and potatoes	23 €
Bœuf bourguignon, carottes Beef Bourguignon, carrots	23 €
Porc caramélisé, nouilles sautées Caramelized pork, stir-fried noodles	23 €
Tartiflette au Reblochon fermier AOP Tartiflette with farmhouse Reblochon PDO	23 €
Confit de canard AOP du Sud-Ouest, pommes de terre salardaises Duck confit PDO from Southwest France, Sarlat-style potatoes	24 €
Gnocchi à la bolognaise Gnocchi Bolognese	15 €

Snacks à partager

Snacks to share

Planche charcuterie 28 €

Charcuterie board

Saucisson campagnard, saucisson au poivre, jambon cru 15 mois, coppa, pâté de campagne, beurre
Country sausage, pepper sausage, 15-month cured ham, coppa, country pâté, butter

Planche fromage 28 €

Cheese board

Beaufort, Tomme de Savoie IGP, Reblochon, Séchon de vache, Tommette de brebis, Abondance
Beaufort, Tomme de Savoie PGI, Reblochon, Cow's milk dry cheese, Ewe's milk tommette, Abondance

Planche mixte 30 €

Mixed board

Beaufort, Tomme de Savoie IGP, Reblochon, beurre, coppa, jambon cru 15 mois, saucisson campagnard
Beaufort, Tomme de Savoie PGI, Reblochon, butter, coppa, 15-month cured ham, country sausage

Planche «sur le pouce» 15 €

«On-the-go» board

Rillettes (nature / forestière / ail des ours / Beaufort) et Charvinette (nature / Beaufort / cèpes / noisette)
Rillettes (plain / forest-style / wild garlic / Beaufort) and Charvinette (plain, Beaufort / porcini mushroom / hazelnut)

Petite frite | Fries (small) 4 €

Grande frite | Fries (large) 8 €

Soupes

Soups

Soupe à l'oignon 16 €

Onion soup

Soupe du potager 16 €

Garden soup

Pains

Bread

Petit pain individuel 2 €

Bread (single portion)

Desserts

**Le petit pot de chocolat noir «Andoa Valrhona»,
éclats de noisettes**

Little pot of dark chocolate «Andoa Valrhona»
with hazelnut shards

11 €

Fondant de poire, chocolat «Bahibé Valrhona»

Pear fondant, «Bahibé Valrhona» chocolate

11 €

Riz au lait, caramel et fleur de sel

Rice pudding, caramel and fleur de sel

10 €

Panna Cotta aux fruits de saison

Panna Cotta with seasonal fruits

9 €

Crumble et sa compotée de fruits

Crumble with fruit compote

11 €

Yaourt fermier nature

Farmhouse plain yoghurt

3€50

Yaourt fermier aux fruits

Farmhouse fruit yoghurt

4 €

Bières bouteille

Bottled beers

Desperados

8€20

Galibier Alpine 4,8° Pale ale

10€20

Galibier Avalanche 5° Blanche

10€20

Galibier Matchut 6° IPA

10€20

Galibier Nuage 5,4° NEIPA

10€20

1664 5,5°

7€20

1664 0° sans alcool

7€20

Bières pression

Draught beers

Galibier Avalanche 5° Blanche

25cL

7€20

50cL

12€20

Galibier Nuage 5,4° NEIPA

7€20

12€20

1664 5,5°

6€20

10€20



CARON
3200