~ Entrées et Salades ~

Salade mixte **5,00€**
Salade verte et tomates.

Salade du chef **13,00€**
Salade, roquette, pommes, roquefort et ses noix.

Salade César **14,00€**
Salade, tomates, filet de poulet cornflakes, croûtons, copeaux de parmesan et sa sauce césar.

Salade Campagnarde **14,00€**
Salade, tomates, lardons, jambon cru, Beaufort, œuf dur et ses croûtons.

Salade de Chèvre chaud **14,00€**
Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, lardons, copeaux de parmesan et ses noix.

Assiette de Charcuterie **13,50€**
Jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, beurre, cornichons et ses oignons blancs.

Assiette repas du « Skieur » **18,00€**
Salade, tomates, jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, viande séchée des Alpes, Beaufort et Tomme de Savoie, beurre, cornichons et ses oignons blancs.

~ Menu Enfant ~ 10,00€

Jusqu'à 12ans

Jambon blanc ou steak haché « façon bouchère » (150g) frites

Ou mini pizza (tomate, jambon, fromage)

Ou mini Tartiflette, frites

Ou mini Croziflette, frites

Une compote à boire ou une boule de glace.

~ Pizzas ~

Marguerite Tomate, fromage.	**11,00€**
Vésuvio Tomate, fromage, jambon blanc.	**12,50€**
Napolitaine Tomate, fromage, anchois, câpres, olives.	**13,50€**
Hawaienne Tomate, fromage, jambon blanc, ananas.	**13,50€**
Royale Tomate, fromage, jambon blanc, champignons, olives.	**13,50€**
Kebab Tomate, fromage, lamelles de kebab halal, oignons, sauce blanche, olives.	**13,50€**
Stromboli Tomate, fromage, spianata, lardons, olives.	**13,50€**
Quatre saisons Tomates, fromage, artichauts, champignons, poivrons, roquette.	**13,50€**
Calzone *(pizza en chausson)* Tomate, crème fraîche, fromage, jambon blanc, œuf.	**14,00€**
Quatre fromages Tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, reblochon.	**14,50€**
Paysanne Tomate, crème fraîche, fromage, lardons, pommes de terre, jambon cru.	**14,50€**
Américaine Tomate, fromage, viande hachée de bœuf, œuf, frites.	**14,50€**

~ Pizzas blanches ~

Lorraine Crème fraîche, fromage, lardons, oignons, olives.	**13,50€**
Indienne Crème fraîche, fromage, émincé de poulet, poivrons, curry.	**13,50€**
Bergère Crème fraîche, fromage, jambon blanc, chèvre, roquette.	**14,00€**
Savoyarde Crème fraîche, fromage, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon.	**15,00€**

Supplément d'ingrédient : 1.50 €

~ Formule pizza ~ 12,50€

½ pizza au choix servie avec salade composée

(Marguerite, Vésuvio, Lorraine, Royale, Hawaienne)

~ Nos Viandes ~

Assiette kebab — **15,00€**
Lamelles de kebab halal, frites, salade, sauce blanche.

Hamburger « façon bouchère » (150g) frites, salade. — **16,00€**

Cheeseburger « façon bouchère » (150g) frites, salade. — **17,00€**

King Hamburger « façon bouchère (150g) avec galette de pomme de terre » frites, salade. — **18,00€**

Le Burger Savoyard — **18,50€**
Steak haché « façon bouchère (150g) avec tranche de jambon cru et reblochon fondu, frites, salade.

Entrecôte grillée *(environ 220g)* frites, salade. — **22,00€**

Pavé de bœuf Grillé *(environ 220g)* frites, salade. — **22,50€**

Magret de canard Grillé *(environ 350g)*, **frites et salade.** — **23,00€**

Entrecôte grillée XXL *(environ 350g)* frites, salade. — **28,00€**

Fondue Bourguignonne *(Prix par personne, 2 personnes minimum)* — **27,50€**
250 g de viande de bœuf à cuire dans l'huile aromatisée servis avec salade, frites et sauces.

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix :
- Roquefort, fondue d'échalote, poivre, beurre Maitre d'hôtel. — **1,50€**

~ Pierrade ~

« Uniquement sur réservation »

Servies à partir de 2 personnes, prix par personne.

Toutes nos pierrades sont accompagnées de frites, légumes et sauces.

Pierrade 3 viandes — **27,50€**
250 g de viande de bœuf, veau et blanc de poulet.

Pierrade royale — **30,50€**
250 g de viande de bœuf, veau, magret de canard et gambas.

~ Chapeaux Tatar ~

« Uniquement sur réservation »

Servis à partir de 2 personnes, prix par personne.

Tous nos chapeaux sont accompagnés de leur bouillon, riz, légumes et sauces.

Chapeau Tatar — **28,00€**
250 g de viande de bœuf, veau et blanc de poulet.

Chapeau Tatar royal — **31,50€**
250 g de viande de bœuf, veau, magret de canard et gambas.

Viandes bovines : origine France

~ Spécialités Savoyarde individuelles ~

Ravioles gratinés aux 3 fromages et sa salade verte	**16,50€**
Ravioles aux cèpes gratinés au reblochon et sa salade verte	**18,50€**
Tartiflette « fait maison » et sa salade verte Pommes de terre sautées avec lardons, oignons, crème fraîche et gratinées au reblochon.	**16,50€**
Croziflette « fait maison » et sa salade verte Crozet de Savoie cuisinés avec lardons, oignons, crème fraîche et gratinés au reblochon.	**17,50€**
Escalope Savoyarde gratinée et ses pommes de terre grillées Escalope de veau gratinée au reblochon avec crème fraîche, jambon cru et champignons frais.	**20,50€**
Tartiflette « fait maison », salade verte et sa charcuterie Servie avec jambon cru, coppa et rosette, viande séchée des Alpes.	**20,50€**
Planche découverte, salade verte et sa charcuterie Mini Tartiflette et Croziflette servie avec jambon cru, coppa et rosette et viande séchée des Alpes.	**22,50€**
Boîte du Fromager, salade verte et sa charcuterie Fromage individuel fondu au four servi avec ses pommes de terre grillées, Jambon cru, coppa et rosette, viande séchée des Alpes.	**23,00€**

~ Spécialités Savoyarde à partager ~

Servies à partir de 2 personnes, prix par personne.

Toutes les raclettes sont servies avec jambon cru, jambon blanc, rosette et coppa, viande séchée des Alpes, pommes de terre et condiments.

Raclette et sa charcuterie (appareil à double rampes)	**25,00€**
Raclette « ail des Ours » et sa charcuterie (appareil à double rampes)	**26,50€**

* Toutes les fondues charcuterie sont servies avec jambon cru, jambon blanc, rosette et coppa, viande séchée des Alpes.

Fondue Savoyarde	**19,00€**
Fondue Savoyarde aux cèpes	**22,50€**
* *Fondue Savoyarde et sa charcuterie*	**25,00€**
* *Fondue Savoyarde aux cèpes et sa charcuterie*	**27,00€**

MENU DECOUVERTE 26,50 €

Kir au vin de Savoie ou Cocktail sans alcool

******

La Péla et sa salade composée
« Pommes de terre à la crème gratinées aux 3 fromages
Accompagnées de jambon cru, rosette, coppa
Et viande séchée des Alpes »

******

Glace 2 boules ou Tarte aux pommes ou
Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges

MENU SAVOYARD 28,00 €

Kir au vin de Savoie ou Cocktail sans alcool

******

Planche découverte et salade composée
« Mini Tartiflette et Mini Croziflette accompagnées de jambon cru,
Coppa, rosette et viande séchée des Alpes»

******

Glace 2 boules ou Tarte aux myrtilles ou
Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges

MENU MONTAGNARD 29,50 €

Servi à partir de 2 personnes, prix par personne

Kir au vin de Savoie ou Cocktail sans alcool

******

Raclette charcuterie ou Fondue Savoyarde charcuterie
Jambon cru, rosette, coppa, jambon blanc, viande séchée des alpes

******

Glace 2 boules ou Tarte aux myrtilles ou
Faisselles à la crème et coulis de fruits rouges

~ Nos Desserts ~

Assiette de fromages, salade et ses noix	6,50€
Tarte aux pommes et sa chantilly	5,00€
Faisselle à la crème et son coulis de fruits rouge	5,50€
Crème brûlée vanille bourbon	6,00€
Panna Cotta au café et sa chantilly	6,50€
Brioche façon pain perdu, glace vanille et son coulis de caramel	6,50€
Tarte citron meringuée et sa chantilly	6,50€
Tarte aux Myrtilles et sa chantilly	7,00€
Mousse au chocolat « faite maison »	7,00€
Moelleux au chocolat, glace vanille et sa chantilly	7,50€
Café ou thé gourmand	8,50€
Picoffee - Génépi, café, sucre de canne, chantilly	8,50€
Irish coffee - Whisky, café, sucre de canne, chantilly	8,50€

~ Et Desserts glacés ~

Dame blanche ou Dame noire 3 b. vanille ou chocolat, sauce au chocolat et chantilly et amandes	8,00€
Les liégeois : 2 b. café ou chocolat ou caramel 1 b. vanille, sauce café ou chocolat ou caramel, chantilly et amandes	8,00€
Coupe pêche melba 1 b. vanille, 2 b. fraise, pêche au sirop, coulis de fruits rouge, chantilly et amandes	8,00€
Coupe Malaga - 3 b. rhum raisin, sauce au caramel, chantilly et amandes	8,00€
Coupe Irlandaise - 1 b. vanille, 2 b. café arrosé de Bailey's	8.50€
Coupe des sommets - 1 b. vanille, 2 b. genépi arrosé de Génépi	8,50€
Coupe colonel - 3 b. sorbet citron arrosé de Vodka	8,50€
Coupe Iceberg - 3 b. menthe chocolat arrosé de Get 27	8,50€
Coupe Antillaise - 3 b. rhum raisin arrosé de Rhum	8,50€
Coupe de glace — 1 boule	2,50€
2 boules	4,50€
3 boules	6,50€

Supplément chantilly : 1,00€ **Supplément sauce chocolat : 0,50€**

Parfums de glace : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Fraise, Citron, Framboise, Myrtille, Menthe chocolat, Rhum raisin, Génépi.

~ Carte des vins ~

Vin au pichet

Rouge Merlot, Rosé Cinsault, Blanc Sauvignon

25 cl 5,50€ 50 cl 10,50€ 75 cl 15,50€

	37.5cl	75cl
Blanc de Savoie		
Apremont AOC	12,50€	16,50€
Chignin grande réserve AOP	14,50€	
Chignin sélection AOC		18,50€
Roussette AOC		20,50€
Rosé		
Gamay de Savoie AOC	12,00€	18,00€
Rosé de Provence St Rock AOC	15,50€	20,50€
Rouge		
Gamay de Savoie AOP	12,00€	18,00€
Mondeuse Jongieux AOP		20,50€
Côte du Rhône AOC	15,00€	21,50€
Vacqueyras AOP	20,00€	32,50€
Beaujolais		
- *Juliénas* AOC		27,50€
Vin pays de Loire		
- *St Nicolas de Bourgueil* AOC		23,50€
- *Saumur Champigny* AOC		27,50€

Prix nets – TTC – Service compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »