

Les Entrées ...

- Tartines de Pied de Cochon Gratinées au Vieux Parmesan 18 €**
Pig's Trotters on a slice of Bread, Parmesan Cheese
- Traditionnelle Gratinée à l'Oignon 13 €**
Traditional Onion Soup
- Jeune Frisée au Lard, Croûtons et Œuf Mollet 18 €**
Baby « Frisée » Salad with Bacon, Crusted Bread, Soft-Boiled Egg
- Le Gravlax de Truite Épaisse de Pays, 25€**
Faisselle Battue aux Jeunes Cives & Citron Vert.
Gravlax of Thick Local Trout, Faisselle Beaten with Young Cives & Lime.
- **Les Escargots de Savoie en Coquilles Persillés 6/12 15€/25€**
Savoy Snails in Parsley Sauce

Les Planches ...

28 €

- Assortiment de Charcuteries Artisanales de Pays**
Assortment of Artisanal Meats from Savoie
- Assortiment de Fromages Cuits et Crus de Pays**
Assortment of Cheeses from Savoie
- Dégustation de Charcuteries et Fromages de Pays**
Assortment of Meats and Cheeses from Savoie

Les Spécialités Savoyardes ...

- Le Gratin de Crozets aux Cèpes, 27€**
Sauge , Jambon de Pays et reblochon fermier
« Crozet » Pasta « en gratin » with Porcini Mushroom,
Sage, Ham and Local Cheese.
- La Tartiflette, Reblochon Fermier, Salade Verte. 25€**
The « Tartiflette », Farmer Reblochon Cheese, Green Salad
- Le Vacherin Mont D'or Classique 33€**
En boîte Chaude, Pomme de Terre, Salade.
The « Vacherin Mont d'Or » Cheese in Hot Box, Potatoes,
- Le Vacherin Mont D'or, 48€**
en boîte Chaude, Pomme de Terre, Salade, Râpée de Truffe
The « Vacherin Mont d'Or » Cheese in Hot Box, Potatoes, Black Truffle.

Minimum 2 personnes

Prix pour 1 personne / Price for 1 person

- La Raclette au Lait Cru, Planche de Charcuteries Savoyardes, 34 €**
Condiments et Pomme de Terre.
The Raw Milk « Raclette », Savoy Meats, condiments and Potatoes
- La Traditionnelle Fondue Savoyarde , Charcuterie et Salade Verte. 33€**
The Classic « Savoy Fondue » with Charcuterie & Green Salad
- La Fondue Savoyarde au Champagne et à la Truffe Fraîche 48 €**
The « Savoy Fondue » with Champagne and fresh Black Truffle
- La Pierre Chaude : Bœuf, Veau, Canard, Gratin Savoyard 37 €**
The « Pierade » : Beef, Veal, Duck, « Gratin Savoyard »



La Carte des Boissons

Softs :	Coca-Cola, Coca Zero, Orangina	(33 cl)	7€
	Jus d'Orange, Jus de Pomme, Ice Tea	(20 cl)	8€
Eaux (75cl) :	Minérales plate et gazeuse		6€
Boissons Chaudes :	Expresso		5€
	Thé/ Infusions		7€
Bières (33cl) :	« La Bière Du Mont Blanc » Blonde, Blanche, Rousse		9€
Apéritif (10cl) :	La coupe de champagne		20€
	Le kir Savoyard (Mûre, Cassis, Pêche, Myrtille)		12€



Desserts

12 €

A commander de préférence en début de repas

La Crème Brulée au Miel de Sapin
« Crème Brûlée » and Pine Honey

Le Crumble « Pomme-Myrtilles », Sorbet Fromage Blanc
Apple and Blueberries « Fromage Blanc » Sorbet

La Coupe Colonel au Génépi
The « Colonel Cup » flavoured with Génépi

Le Mont Blanc
New-Style « Mont Blanc »

L'Assortiment de Sorbets au Choix
Sorbet Assortment

Tous nos prix sont TTC, service compris- hors boissons- Rates include tax and service, drinks excluded

La liste des allergènes est disponible sur demande / Allergen list available upon request