

ARDOISE APERO, APERO PLANCHA



16€

Trio de diots séchés **OU** Terrine, *dried local sausage* **OR** Terrine

Nos viandes, Meat Corner

Entrecôte grillée sauce et garniture au choix

34€

Grilled entrecote, choice of sauce and side dish

Origine France, 250g (  possible)

French origin, 250g,

Pièce du boucher sauce et garniture au choix

32€

Butcher's choice, choice of sauce and side dish (  possible)

Tartare de bœuf coupé au couteau frites

31€

Hand-chopped beef Tartare and fries (  possible)

Cornichons, câpres, sauce Worcester, moutarde, tomates séchées au miel des montagnes, échalotes, huile d'olive, ciboulette et jaune d'œuf.

Gherkin, capers, Worcester sauce, French mustard, dried tomatoes with local honey, olive oil, shallots, chives and egg yolk.

Burger Moun'tière frites

30€

Pain maison, steak haché façon bouchère 150g, sauce légende des montagnes, lard fumé de Savoie, oignons caramélisés, reblochon fondu, salade

Home-made bread, butcher's steak 150g, mountain legend dressing, local smoked bacon, caramelized onions, local melted cheese and salad

DOUBLE Burger Moun'tière frites

35€

Version avec double steaks hachés et double fromage

With double steaks and double cheese

DIPS SAUCE AU CHOIX

2€

Aioli, Chili Mayo ou BBQ au miel des montagnes

Aioli, Chili mayo or BBQ with local honey

Nos spécialités Savoyardes, Local dishes

Fondue Savoyarde et Charcuterie ; **34€**

with local dry meat

A l'intérieur, minimum 2 personnes

Inside minimum 2 persons

Fondue Savoyarde **30€**

A l'intérieur, minimum 2 personnes,

Inside minimum 2 persons

Croziflette, salade **26€**

Crozets, lardons, crème et reblochon,

local pasta, grilled bacon strips, cream and local melted cheese

Poulet à la savoyarde ( possible) **28€**

Savoyard chicken filet

Filet de poulet sauce à la moutarde à l'ancienne, lardons grillés, reblochon fondu, frites, salade

Chicken with mustard and cream sauce, reblochon, grilled bacon strips, fries and salad

Nos plats, Dishes

Wok de Poulet

28€

Chicken wok



Poulet mariné à la sauce Yakitori, cacahuètes, gingembre, ail, poireaux, carottes, nouilles de riz, oignons frits, menthe et coriandre fraîche

Marinated chicken in Yakitori sauce, peanuts, ginger, garlic, leeks, carrots, rice noodles, fried onions, fresh mint and coriander

Wok végétarien

27€

Vegetarian wok



Sauce Yakitori, cacahuètes, gingembre, ail, poireaux, carottes, nouilles de riz, oignons frits, menthe et coriandre

Yakitori sauce, peanuts, ginger, garlic, leeks, carrots, rice noodles, fried onions, fresh mint and coriander

Linguines Napolitaines et Mozzarella di Bufala

25€



Sauce Napolitaine (tomate) avec sa Mozzarella di Bufala 125g et pesto maison

Napolitano dressing (tomatoes) with Bufala Mozzarella 125g and home-made pesto

Linguines Carbonara

25€

Lardons, crème et parmesan

Bacon, cream and parmesan cheese

Risotto savoyard

27€

Crème, parmesan, diots et persillade



Cream, parmesan cheese, diots (local sausage) and parsley

Risotto aux gambas et truffe

34€

King prawns and truffle risotto



Sauce crémeuse forestière à la truffe, parmesan, gambas entières grillées à la plancha, copeaux de truffe

Creamy sauce with mushrooms and truffle, parmesan cheese, king prawns grilled on the plancha, truffle shavings.

Nos Salades, Salads

Salade de chèvre chaud Goat cheese salad



24€

Salade, tomates séchées, oignons frits, noix de Grenoble, toasts persillés de chèvre chaud au miel de Savoie, sauce pesto et sauce salade maison

Salad, dried tomatoes, fried onions, Grenoble ' walnuts, toasts with goat cheese, honey and pesto, home-made dressing

Salade Savoyarde Savoyard salad



( possible)

24€

Salade, croutons, tomates séchées, oignons frits, jambon cru, tomme de Savoie, noix de Grenoble, et sauce salade maison

Salad, croutons, fried onions, dried tomatoes, dry local meat, local cheese, Grenoble ' walnuts, home-made dressing

Salade César Caesar salad

( possible)

24€

Salade, filet de poulet grillé, copeaux de parmesan, croutons, tomates séchées, oignons frits, lard fumé, sauce César maison

Salad, grilled chicken filet, parmesan cheese, croutons, dried tomatoes, fried onions, grilled bacon, home-made dressing

Nos Soupes, Soups

Velouté de Butternut Butternut soup

( possible)

19€

Avec crème, petites graines et croutons

With cream, seeds and croutons

Soupe à l'Oignon Onion soup

19€

Avec emmental fondu et croutons

With melted cheese and croutons

NOS DESSERTS, DESSERTS

Café gourmand 14€

Avec un assortiment de nos desserts maison

Coffee with a little piece of each of our home made desserts

Tarte Myrtilles 12€

Blueberry pie



Crème brûlée au génépi 12€

Genépi crème brûlée



Moelleux au chocolat 12€

Chocolate cake



Tiramisu 12€

ALLERGENES



Contient des fruits à coque, *contains nuts*



Sans lactose, *lactose free*



Sans gluten, *gluten free*

NOS VINS

VIN BLANC

SAVOIE

Apremont , AOP Domaine Tardy, 75c	75 cl	37,5 cl
	32€	21€
Chignin Bergeron , AOP Roussanne 75cl	39€	
Pascal & Benjamin Ravier, propriétaires récoltants		

CHARDONNAY, Saint Guilhem Le Désert IGP

Les Déesses Muettes 75cl	29€	
---------------------------------	------------	--

VIN ROUGE

SAVOIE

Arbin Mondeuse avalanche , AOP, 75cl	35€	
Fabien Trosset		

COTES DU RHONE

Parallèle 45 BIO , Appellation Contrôlée,	32€	
Paul Jaboulet Aîné, 75cl		
Saint Joseph , AOP, Ro-Rée	41€	
Domaine Louis Cheze, 75cl		
Châteauneuf du Pape , AOP Domaine	49€	
Juliette Avril, 75cl		

VIN ROSE

Côtes de Provence	75cl	150cl
AOP, Grain de glace	32€	57€
Maîtres vignerons de la presqu'île de St Tropez		

CHAMPAGNE

	75cl	37,5cl
Thienot , Brut	79€	39€

VIN AU VERRE, consulter l'ardoise