

# Entrées

## Salade de chèvre chaud

*Toasts de chèvre fondant sur lit de roquette, noix caramélisées, miel de fleurs, tomates et vinaigrette balsamique.*

16€/22€

## Salade paysanne

*Mélange de jeunes pousses, pommes de terre rôties, lardons fumés, œuf poché, croûtons dorés et oignons rouges.*

17€/24€

## Gravlax de saumon

*Saumon mariné maison aux baies de genièvre et herbes des montagnes, crème à la moutarde douce et pain de campagne grillé.*

23€

## Bruschetta Montagne

*Tomates fraîches au vinaigre, jambon cru paysan, reblochon, touche de miel.*

18€

## Gaspacho

*Tomates mûres mixées avec poivron, concombre, ail, oignon doux et huile d'olive. Servi bien frais, avec croûtons dorés et un filet d'huile au basilic.*

14€

## Fritures de la mer

*Beignets légers de crevettes, calamars et poissons blancs, servis avec une sauce tartare citronnée.*

18€

## Tomates burrata

*Burrata crémeuse accompagnée de tomates assaisonnées d'huile d'olive vierge, basilic frais, fleur de sel et poivre du moulin.*

18€

*Toutes nos salades peuvent être servies en plat principal.*

# Plats

## Tartare de saumon exotique

*Saumon cru et avocat fondant, mangue, assaisonnés d'huile d'olive et citron. Accompagnement au choix.*

27€

## Tartare de boeuf à la thaï

*Bœuf frais, petit légumes croquant, sauce soja et vinaigre de riz. Accompagnement au choix.*

27€

## Carpaccio de boeuf

*Fines tranches de bœuf cru, assaisonnées d'huile d'olive, citron et parmesan, roquette fraîche. Accompagnement au choix.*

24€

## Entrecôte grillée sauce chimichurri

*Accompagnement au choix.*

31€

## Burger classique

*Steak de bœuf grillé, cheddar fondant, tomates fraîches, oignons, salade, sauce maison, dans un pain burger toasté. Accompagnement au choix.*

28€

## Ravioles de reblochon en cassolette

*Crème de ciboulette.*

23 €

## Menu enfant

*Steak frites ou Pates sauce tomate*

*Un sirop au choix*

*Une boule de glace au choix*

15 €

## Accompagnement au choix:

*Frites, légumes du jour, pomme de terre grenaille ou salade verte.*

## Desserts

Tarte aux myrtilles 10€

Tarte Tatin

*Servie avec une boule de glace vanille.*

10€

Salade de fruits frais

9€

Fondant au chocolat

*Sauce caramel, glace vanille.*

8€

Crème brûlée

8€

Coupe Sorbet des Cîmes

*Assortiment de sorbets citron, framboise et mangue, crème fouettée.*

10€

Coupe La Blanche de Megève

*Glace vanille, coulis intense de chocolat noir, crème fouettée, éclats de noisettes torréfiées.*

10€

Glaces au choix

**1 boule**

3€

**2 boules**

6€

**3 boules**

9€

*Vanille, caramel beurre salé, chocolat, café, pistache, menthe-chocolat, yaourt*

*Mangue, citron, framboise, fraise,*

*Chartreuse, Rhum raisins*

## A partager

### Planche de charcuterie

*Sélection de charcuteries artisanales de nos montagnes.*

16€

### Planche fromage

*Assortiment de fromages régionaux.*

18€

### Planche mixte

*Assortiment de charcuteries artisanales de nos montagne et fromages de Savoie, condiments.*

18€

### Croq beaufort au lard paysan

*Six petits pains dorés, Beaufort fondant, lard paysan fumé.*

16€

### Terrine du moment

*et ses condiments.*

16€

### Fondue savoyarde

*Mélange fondant de fromages des Alpes.*

27€