Nos Salades

César Montagne 15€

Salade Verte, Tomates, Pickles et Julienne,
Filet de Poulet Pané, Beaufort Fumé, Pancetta.

Tentation Bergère 14€

Salade Verte, Tomates, Pickles et Julienne,
Toasts au Fromage de Chèvre Rôtis au Miel, Coppa.

Nordic 15€

Salade Verte, Tomates, Pickles et Julienne,
Saumon Fumé Bømlo, Pommes de Terres Sautées.

Introduction

Nos Entrées

Parfait de Foie Gras Français 18€

Chutney de Poires Flambées, Pain Spécial Maison
Réduction Balsamique/Vin Rouge/Echalottes.

Velouté Potimarron 16€

Lard Paysan et Champignons, Crème d'Ail Noir
Tuile Forestière aux Cèpes.

Nos Planches

Bømlo 16€

env. 200gr de Saumon Fumé Bømlo, Choux Rouge au
Sésame, Pickles, Pain Spécial du Moment.

Montagne 15€

Charcuteries Artisanales, Fromages de Savoie
et Tourton du Champsaur.

V.G 14€

Falafels, Avocats Grillés et Guacamole, Oignon Rings
et Mozzarella Stick

Couplet

Nos Plats

Smoked Brisket Burger — 22€

Pain Noir au Sésame, Effiloché de Boeuf Fumé BBQ,
Pickles, Choux Rouge, Salade, Oignons.

Suprême de Poulet Noir — 28€

En Jambonette avec Farce de Volaille à l'Estragon
au Foie Gras et Feuilles d'Epinards. Jus de Volaille.

Picanha de Bœuf Dry Aged — 32€

Bœuf Maturé 21 Jours à Sec, Cuisson Basse Température
Jus Corsé Morilles Cognac.

Porc Iberique Duroc de Batallé — 27€

Filet ou Selle de Porc Iberique en Basse Température
Enrobé au Miel de Savoie aux Aromates.

l'Ardoise Coté Mer

Retrouvez sur l'Ardoise notre Recette
de Poisson du Moment.

Selle d'Agneau — 29€

En Cuisson Longue et Herbes Hivernales
Jus d'Agneau Concentré aux Epices Douces

Refrain

Spécialités Savoyardes

Fondue Savoyarde au Beaufort des Arves 24€

Au Beaufort de Saint Sorlin et Gruyère de Savoie
(250gr/pers), Vin Blanc, Ail, Muscade, Poivre et Kirsch.

SUPP Charcuteries Artisanales Savoie 8.50€

SUPP Caviar de Cèpes et Morilles 10€

Raclette de Savoie AOP au Lait Cru 26€

Environ 300gr/pers
Pommes de Terre, Charcuteries Artisanales
Et Salade Composée.

La Reblochonnade 28€

Environ 300gr/pers
Pommes de Terre, Charcuteries Artisanales
Et Salade Composée.

Spécialités à Partager
2 Personnes Min. Prix UNITAIRE

Refrain

Spécialités Savoyardes

La Berthou 23€

Fondue d'Abondance Rôtie au Vin Blanc et Madère
Pommes de Terre aux Herbes,
Charcuteries Artisanales et Salade Composée.

Planche Tartiflette de Saint Sorlin 24€

Tartiflette Crémeuse au Reblochon Fermier
Fondue de Poireaux
Charcuteries Artisanales et Salade Composée.

Planche Croziflette 24€

La Petite Sœur de la Tartiflette aux Crozets de Sarrazin
Charcuteries Artisanales et Salade Composée.

A l'Apéro n'oubliez pas Notre Planche Montagne 16€

Charcuteries Artisanales, Fromages de Savoie
et Tourton du Champsaur.

Specialités Individuelles

Solo

Menu des Marmot(te)s

15€

1 Jus de Fruits
+
Assortiment:
Crispy Chicken
Mozzarella
Pané aux Broccolis
Pommes de Terre Grenaille Ketchup Maison
+
1 Glace Mövenpick au choix
et 1 Friandise

Les Glaces Gourmandes MÖVENPICK

Crèmes Glacées

3.00€
la Boule

Vanilla Dream
Chocolat Suisse
Noix de Coco
Fraise et Crème
Espresso Croquant
Chocolat Menthe
Stracciatella
Génépi
Caramelita
Cookie Caramel
Vanille Brownies

Sorbets Plein Fruit

Framboise
Lime et Citron Jaune
Abricot
Passion Mangue
Myrtille

Outro

Nos Desserts

Le Citron 12.50€

Confit d'Agrumes Mandarine/Verveine,
Mousse Lemon Curd,
Meringue Italienne Flambée et Sorbet Mövenpick.

Le Cèpe Chocolat 12.50€

Comme un Champignon aux Différentes Textures et
Arômes de Chocolat Weiss, Crumble Cacao
et Sapin Cèpes Choco.

La Déclinaison à la Myrtille 12.50€

Assortiment de Mousses, Biscuits, Textures et Sorbet
pour notre Starlette des Montagnes.

Le Macaron Caméléon 12.50€

C'est Fou !! il Change de Couleur et de Goût
Pour s'Adapter aux Inspirations du Pâtissier