

## A Partager / Food to Share

- 120 **Toasts à l'ail** Toasts de pizza, persillade, servis avec un pot de sauce tomate *Garlic bread* **12,00**
- 109 **Planchette** Viande qéchée des Alpes, jambon de Pays, pancetta **18,00**  
*Alpine dried meat, savoy cured ham, pancetta*
- 110 **Planche du Berger** Viande séchée des Alpes, jambon de Pays, pancetta, Beaufort, Tomme de Savoie **24,00**  
*Alpine dried meat, cure ham, pancetta, Beaufort and Tomme cheese*

## Salades - Repas

- 111 **St Marcellin rôti au miel et thym sur salade, pain de campagne grillé** **16,00**  
*Roast goat cheese with honey, thyme*
- 112 **Salade des Alpes** Diots tièdes, Beaufort, croûtons, miel **17,50**  
*Lukewarm savoy sausage, savoy cheese, croutons and honey*
- 113 **Kern** Reblochon pané, Viande séchée des Alpes, Tomates sur salade **19,00**  
*Reblochon in puff pastry, leaves of alpine dried meat tomatoe, salad*
- 114 **Caesar** Poulet fermier, oignon rouge, tomate, croûtons, copeaux parmesan, sauce Caesar **16,00**  
*Chicken, red onion, parmiggiano, croutons, tomatoes*
- 115 **Nordique** Saumon gravlax, fumé, oignon rouge, tomate cerise, green Zébra, crème ciboulette **17,50**  
*Gravlax salmon and smoked salmon, red onion, tomatoe, chives*
- 116 **Périgourdin** Magret fumé, Foie Gras maison, gésiers de canard, toasts, pignons de pin **19,00**  
*Smoked duck's filet, home made Foie Gras, confit duk gizzards, toasts, pine nuts*

## Plats

### Garniture: frites, gratin, pomme papillote ou légumes du jour

*Each plate is served with french fries, savoyard gratin, potatoe papillote or vegetables*

- 166 **Fish & Chip's de Cabillaud** *Cod fish & chips* **17,50**
- 161 **Tartare de Saumon** crème ciboulette, frites *salmon tartar, fresh cream and ciboulette* **19,00**
- 162 **Pavé de Saumon tout simplement braisé, pomme papillote** *Grilled back salmon, tin foil potatoe* **19,00**
- 171 **Entrecôte XXL grillé 350 g Maître d'Hôtel gratin savoyard** *larged braised beef steak, gratin* **27,00**
- 172 **Côte Boeuf grillée 500 g pour une personne, gratin savoyard** *Superb grilled rib of beef, gratin* **35,00**
- 173 **Filet de Boeuf grillé 220 g** *grilled filet of beef* **33,00**
- 174 **Magret entier grillé (400g) au miel et romarin** *écrasé de pomme de terre* *grilled steaklet of duck, honey sauce* **24,50**
- 175 **Travers de Porc sauce western du Chef** *spare ribs with chief's sauce* **23,50**
- 176 **Tartare de Boeuf** *hand carved beef tartar with french fries* **19,00**
- 178 **Salade Verte** Extra plate of green salad **5,00**      179 **Supplément Frites** Extra plate of french fries **5,00**
- 170 **Sauce au choix: Béarnaise, Poivre, Gorgonzola** *add extra sauce : béarnaise, pepper or Gorgonzola* **3,00**

## Burger's Corner

- 141 **Mega Cheese Burger** boeuf, oignons confits, tomate, salade, cheddar, frites *beef, onion, cheddar, french fries* **20,50**
- 142 **Mega Bacon** boeuf, bacon, oignons, tomate, salade, cheddar, frites *beef, bacon, onion, cheddar, french fries* **22,00**
- 143 **Chicken** poulet, oignons confits, tomate, salade, cheddar, frites *chicken, onion, cheddar, tomatoe, french fries* **21,50**
- 144 **Alpine Burger** boeuf, oignons, poitrine grillée, cornichons, galette de pommes de terre, salade, reblochon **22,50**  
*Beef, onion, sliced bacon, reblochon, potato pancake, salade*
- 145 **Burger Rossini** boeuf, oignon, cheddar, foie gras poëllé *duck, onion, cheddar, pan-fried foie gras french fries* **25,00**
- 146 **Burger Périgourdin** magret, oignon, cheddar, foie gras *duck, onion, cheddar, foie gras, french fries* **27,00**

# Pizzas **Midi**

## Base Sauce Tomate

121	<b>Margherita</b> Mozzarella, olives, basilic, <i>tomatoe sauce, cheese, olive, basil</i>	<b>12,00</b>
122	<b>Miss Italia</b> Mozzarella, jambon cru, salade, tomates cerise, olive <i>cheese, cured ham, cherry tomatoe, salad, olive</i>	<b>17,00</b>
123	<b>Regina</b> Jambon, mozzarella, olives <i>mozzarella cheese, ham, olives</i>	<b>14,00</b>
124	<b>Prosciutto</b> Mozzarella, jambon, champignon frais, olives <i>mozza, ham, fresh mushrooms, olive</i>	<b>15,00</b>
125	<b>Pineapple</b> Mozzarella, jambon, ananas <i>mozzarella cheese,ham, ananas</i>	<b>15,00</b>
126	<b>Végétariana</b> Mozza, courgette champignon oignon rge poivron, pesto <i>mozza pepper zucchini red onion mushroom</i>	<b>14,00</b>
127	<b>Calzone</b> Mozzarella, jambon blanc, ricotta, oeuf <i>mozzarella, ham, ricotta, egg</i>	<b>16,00</b>
128	<b>Texane</b> Mozzarella, viande boeuf épicée, chorizo, oignon, poivron <i>mozzarella, spicy beef, choriz, onion, pepper</i>	<b>15,00</b>
129	<b>Galina</b> Mozza, blanc de poulet, champignons, oignon, gingembre,miel <i>cheese, chicken, mushrooms, onion, honey</i>	<b>16,00</b>
130	<b>Pepperoni</b> Mozza, chorizo, oignons, poivrons, olives <i>mozzarella, cheese, chorizo, onions, olive</i>	<b>15,00</b>
131	<b>Funghi</b> tomate, crème, mozza, cèpes et champignons de Paris persillade <i>tomatoe, cream, cheese, cep, mushrooms</i>	<b>17,00</b>

## Base Crème

134	<b>Baltique</b> Mozzarella, saumon, rondelles de citron, ciboulette <i>cream, cheese, salmon, lemon, slivers of cheeve</i>	<b>17,50</b>
135	<b>4 Fromaggi Speck</b> Mozzarella, raclette, chèvre, gorgonzola <i>cream, four cheeses, speck</i>	<b>17,00</b>
136	<b>Campagnarde</b> Mozzarella, lard fumé, champignons frais, oignon <i>cream, cheese, bacon, fresh mushroom, onion</i>	<b>15,00</b>
137	<b>Chèvre Miel</b> crème fraîche, mozza, chèvre, miel, noix <i>cream, cheese, goat, honey, nuts</i>	<b>16,00</b>
138	<b>Escargotine</b> Mozza, escargots, champignons persillade <i>cream, mozzarella, Snails, mushrooms wih a garlic sauce</i>	<b>17,00</b>
139	<b>Serrano</b> Mozzarella, gorgonzola, jambon cru Serrano, salade <i>cream, mozzarella, Serrano cured ham,salad</i>	<b>17,00</b>
140	<b>Savoyarde</b> Mozza, pomme de terre, jambon de pays, reblochon <i>cream, cheese, cured ham, potatoe, reblochon</i>	<b>17,00</b>
141	<b>Chausson Savoyard</b> Mozzarella, jambon cru, reblochon, oeuf <i>cream, cheese, cured ham, reblochon, egg</i>	<b>17,50</b>

142 **Ingrédient supplémentaire** **1,50**

## Les Pâtes

151	<b>Linguine de Cecco Al Ragu</b> <i>Bolognese Linguine</i>	<b>15,50</b>	152	<b>Linguine Carbonara</b> <i>Carbonara</i>	<b>15,50</b>
153	<b>Arabiata</b> oignons confits, câpres, olives hachés, lardons, sauce tomate <i>Tomatoe sauce, olives, capers,bacon, parmesan</i>				<b>15,50</b>
154	<b>Linguine de Cecco au Saumon, copeaux de parmesan</b> <i>Linguine with creamand salmon, parmesan</i>				<b>17,00</b>
155	<b>Lasagnes Maison Salade verte</b> <i>Home made Lasagne with olive, basil, garlic, pinion, salad</i>				<b>17,00</b>
156	<b>Cannellonis épinards et ricotta en gratin (plat végétarien)</b> <i>Cannellonis casserole, ricotta, spinach</i>				<b>17,00</b>
157	<b>Linguine de Cecco au Pesto</b> huile d'olive, basilic, ail, pignons <i>Linguine with olive, basil, garlic, pinions</i>				<b>15,00</b>
158	<b>Crozets de nos montagnes, diots confits, copeaux de Beaufort</b> <i>creamy crozets and candied diots</i>				<b>18,00</b>

## Spécialités

181	<b>Tartiflette Traditionnelle Salade Verte</b> <i>potatoes, onion, reblochon cheese and green salad</i>	<b>19,00</b>
183	<b>Fondue Savoyarde</b> comté, emmenthal du Jura et Beaufort, salade (1 personne) 3 <i>cheeses fondue, for one person</i>	<b>21,00</b>
186	<b>Fondue Bourguignonne</b> 1 pers 250 g de viande Boeuf, frites, Salade, 4 Sauces 250 g of <i>beef, french fries, salad</i>	<b>29,00</b>
187	<b>Pierrade Tout Boeuf</b> *250 g boeuf, oignons, poivrons, gratin <i>cooked by yourself on the table slices of beef</i>	<b>28,00</b>
189	<b>Raclette* à la roue au lait cru</b> pommes de terre, charcuterie <i>raclette, assorted pork meat, potatoes</i>	<b>28,00</b>
190	<b>Boîte Chaude</b> pomme de terre, jambon de Pays salade <i>hot cheeses box with potatoes, cured ham, salad</i>	<b>25,00</b>

Pour des raisons pratiques, fondues, pierrade et raclette ne peuvent être consommées qu'à l'intérieur  
*Raclette and fondues can only be consumed inside*

\*minimum 2 personne, prix par personne

## Fromages et Desserts

191	<b>Fromage Blanc aux myrtilles</b> <i>Cottage cheese with blueberries</i>	<b>6,80</b>
192	<b>Saint Marcellin affiné IGP, cébette fine</b> <i>St Marcellin refined, finely chopped chives</i>	<b>8,00</b>
193	<b>Assiette de Fromages savoyards</b> <i>Plate of savoy's cheese</i>	<b>10,50</b>
194	<b>Moelleux au chocolat</b> <i>chocolate pudding</i>	<b>8,50</b>
195	<b>Crème brûlée</b> <i>brulée cream bourbon vanilla</i>	<b>8,50</b>
196	<b>Tartelette au Citron et meringue revisitée</b> <i>lemon and meringue pie revisited</i>	<b>8,50</b>
197	<b>Tartelette aux myrtilles</b> <i>tart with blueberries</i>	<b>8,50</b>
198	<b>Tarte Tatin</b> <i>Tatin pie</i>	<b>9,50</b>
199	<b>Panacotta Maison et son coulis de fruits rouges</b> <i>panacotta and red fruits coulis</i>	<b>7,00</b>
	<b>Limoncello</b> Sorbet citron, limoncello	<b>10,00</b>
	<b>Coupe Dahu</b> Glace Génépi, liqueur de Génépi	<b>11,00</b>
400	<b>Café Gourmand</b> <i>Coffe served with a selection of mignardises</i>	<b>9,50</b>

## Les Boissons

### Apéritif

51	<b>Anisé 3 cl</b>	<b>4,00</b>	4853	<b>Américano Maison 10 cl</b>	<b>10,00</b>	4853	<b>Apérol Spritz</b>	<b>8,00</b>
41	<b>Beck's</b>	<b>4,50</b>		<b>Leffe</b>	<b>5,00</b>		<b>Leffe Rubis</b>	<b>6,00</b>
			13	<b>Jus de Fruit, Soda</b>	<b>4,00</b>			
835	<b>Bouteille de Prosecco brut</b>	<b>35,00</b>	803	<b>Bouteille Champagne Ghislain Ruffier</b>	<b>59,00</b>			

### Vins Blancs

351	<b>Apremont Domaine des Tartères</b> Vif, équilibré, minéral pour fondues et raclettes	<b>26,00</b>	<b>17,00</b>	37,5 cl
352	<b>Roussette de Savoie</b> accompagne avec bonheur vos poissons	<b>32,00</b>		
353	<b>Chignin Bergeron AOP Jean Vullien</b> Sur le Poisson voire le foie gras	<b>30,00</b>	<b>19,00</b>	37,5 cl
354	<b>Bourgogne Chardonnay AOP cuvée Alexis</b>	<b>29,00</b>		

### Vins Rosés

361	<b>Savoie Gamay</b>	<b>25,00</b>	<b>16,00</b>	37,5 cl
362	<b>Côtes de Provence</b> léger, fruité	<b>29,00</b>	<b>18,00</b>	37,5 cl

### Vins Rouges

371	<b>Savoie Gamay Rubis</b> servi frais avec votre tartiflette	<b>25,00</b>	<b>16,00</b>	37,5 cl
372	<b>Savoie Mondeuse Les Côtes</b> tannique	<b>28,00</b>	<b>17,70</b>	37,5 cl
373	<b>Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Rodaie</b> délicieusement fruité	<b>33,00</b>	<b>19,30</b>	37,5 cl
374	<b>Côte du Rhône Domaine Lafon Roc Epine</b>	<b>29,00</b>	<b>19,00</b>	37,5 cl
375	<b>Bourgogne Pinot Noir AOP Didier Tripoz Vieilles vignes</b>	<b>34,00</b>		
376	<b>St Joseph AOP Domaine de Bonarieux</b>	<b>48,00</b>		
	<b>Saint Estèphe AOC Chateau Ormes de Pez 1986</b>	<b>74,00</b>		
	<b>Saint Julien AOC Chateau Gloria 1986</b>	<b>74,00</b>		
	<b>Saint Emilion AOC Chateau La Gaffelière 1982</b>	<b>125,00</b>		
	<b>Saint Emilion AOC Chateau Clos Fourtet 1986</b>	<b>130,00</b>		

**Vin de pays au Verre 5,00** ou **Pot de Vin 25 cl 7,00** ou **Pichet de Vin 50 cl 13,00**

381	<b>Eau Minérale 4,80</b> 50 cl ou <b>6,80</b> 100 cl	40	<b>Café Resto 2,50</b>	475	<b>Mega Irish Coffee 13,80</b>
462	<b>Shooter 2 cl 4,50</b>	62	<b>Génépi 4 cl 8,00</b>	64	<b>Jägermeister 4 cl 8,00</b>
		85	<b>Chartreuse 4 cl 11,00</b>		

## A Partager / To Share

- 120 **Toasts à l'ail** Toasts de pizza, persillade, servis avec un pot de sauce tomate **Garlic bread** 12,00
- 109 **Planchette** Viande séchée des Alpes, jambon de Pays, pancetta 18,00  
*Alpine dried meat, savoy cured ham, pancetta*
- 110 **Planche du Berger** Viande qéchée des Alpes, jambon de Pays, pancetta, Beaufort, Tomme de Savoie 24,00  
*Alpine dried meat, cure ham, pancetta, Beaufort and Tomme cheese*

## Entrées

- 102 **Soupe Potiron Chataigne lard grillé et crème légère** *pumkin sweet chesnut soup* 12,00
- 103 **Duo de Saumon Fumé et Gravlax, crème citronnée sur toasts** *Smoked & gravlax Salmon lemon cream* 13,00
- 104 **Cassolette d'Escargots au beurre d'ail persillé (9)** *oven-baked snails in a garlic butter sauce* 15,00
- 105 **Quenelle de Fera et sa Bisque d'écrevisses du Léman** *quenelle of fera and its bisque of crayfish* 14,00
- 106 **Cuisses de Grenouille Persillées** *Frog legs in garlic and parsley* 12,50
- 107 **Caille en 2 cuissons, confite et poêlée, condiment aux airelles** *confit and pan-fried quail* 14,00
- 108 **Foie Gras Maison chutney de Figues** *home made Foie Gras, Fig chutney* 17,00 **Verre Blanc liquoreux** 6,00

## Poissons

*selon arrivage*

- 162 **Pavé de Saumon tout simplement grillé, sauce Béarnaise** *grilled back salmon* 19,00
- 163 **Truite Portion Meunière aux Amandes** *Trout with almonds and small vegetables* 21,00
- 164 **Filet frais d'Omble Chevalier sauce au beurre blanc, légumes frais sautés** 26,00  
*Fresh filet of char chevalier sauce with white butter fresh stir fried vegetables*
- 165 **Saint Jacques juste snackées, tagliatelles à l'encre** *Scallops nuts with plancha snack, ink tagliatelle* 24,00

## Viandes

Garniture: frites, pomme papillote ou légumes du jour

*Each plate is served with french fries, potatoe papillote or vegetables*

- 145 **Burger Rossini** boeuf, oignon, cheddar, foie gras poêlé *duck, onion, cheddar, pan-fried foie gras french fries* 25,00
- 146 **Burger Périgourdin** magret, oignon, cheddar, foie gras *duck, onion, cheddar, foie gras, french fries* 27,00
- 171 **Entrecôte XXL grillé 350 g Maître d'Hôtel gratin savoyard** *larged braised beef steak, gratin* 27,00
- 172 **Côte Boeuf grillée 500 g pour une personne, gratin savoyard** *Superb grilled rib of beef, gratin* 35,00
- 173 **Filet de Boeuf grillé 220 g** *grilled filet of beef* 33,00
- 174 **Magret entier grillé (400g) au miel et romarin** *écrasé de pomme de terre grilled steaklet of duck, honey sauce* 24,50
- 175 **Travers de Porc sauce western du Chef** *spare ribs with chief's sauce* 23,50
- 111 **Salade Verte** *Extra plate of green salad* 5,00      180 **Supplément Frites** *Extra plate of french fries* 5,00
- 170 **Sauce au choix: Béarnaise, Poivre, Gorgonzola** *add extra sauce : béarnaise, pepper or Gorgonzola* 3,00

## Les Pâtes

- 153 **Linguine de Cecco au Saumon copeaux de parmesan** *Linguine with creamand salmon, parmesan* 17,00
- 154 **Cannellonis épinards et ricotta en gratin (plat végétarien)** *Cannellonis casserole, ricotta, spinach* 17,00

# Spécialités

181	<b>Tartiflette Traditionnelle salade</b> <i>potatoes, onion, reblochon cheese and green salad</i>	<b>19,00</b>
182	<b>Gratin de Crozets , diots confits, copeaux de Beaufort</b> <i>creamy crozets and candied diots</i>	<b>19,00</b>
183	<b>Fondue Savoyarde</b> <i>Abondance, emmenthal, Beaufort, salade (1 personne) 3 cheeses.fondue, for 1 person</i>	<b>21,00</b>
184	<b>Fondue Royale</b> <i>Savoyarde + assiette de charcuterie (1 pers ) served with assorted pork meat for 1 person</i>	<b>29,00</b>
185	<b>Fondue aux Cèpes</b> <i>(1 personne) 250 g of cheese, cep mushrooms, green salad</i>	<b>28,00</b>
186	<b>Fondue Bourguignone</b> <i>( pour 1 personne ) Meat Fondue, for 1person</i>	<b>29,00</b>
187	<b>Pierrade Tout Boeuf*</b> <i>boeuf,, oignons, poivrons, gratin ou frites cooked on the table thin slices of beef &amp;chicken</i>	<b>28,00</b>
188	<b>Pierrade 3 Viandes*</b> <i>250 g boeuf, dinde, canard servi avec 4 sauces Maison, gratin, salade beef, turkey, duck</i>	<b>30,00</b>
189	<b>Raclette* à la roue au lait cru</b> <i>pommes de terre, charcuterie raclette, assorted pork meat, potatoes</i>	<b>28,00</b>
190	<b>Boîte Chaude</b> <i>pommes de terre, jambon de pays, salade hot cheese's box with potatoes, cured ham, salad</i>	<b>25,00</b>
191	<b>Supplément viande 200 g</b>	<b>10,00</b>
192	<b>Supplément Charcuterie</b>	<b>10,00</b>

\* Plats servis pour 2 personnes (prix par personne) *for a minimum 2 people, price per person*

## Pizzas **Soir**

### Base Sauce Tomate

121	<b>Margherita</b> <i>Mozzarella, olives, basilic tomatoe sauce, cheese, olive, basil</i>	<b>12,00</b>
122	<b>Miss Italia</b> <i>Mozzarella, jambon cru, salade, tomates cerise, olive cheese, cured ham, cherry tomatoe salad, olive</i>	<b>17,00</b>
123	<b>Regina</b> <i>Jambon, mozzarella, olives mozzarella cheese, ham, olives</i>	<b>14,00</b>
124	<b>Prosciutto</b> <i>Mozzarella, jambon, champignon frais, olives mozza, ham, fresh mushrooms</i>	<b>15,00</b>
125	<b>Pineapple</b> <i>Mozzarella, jambon, ananas mozzarella cheese ham, ananas</i>	<b>15,00</b>
126	<b>Végétariana</b> <i>Moza, courgette champignon oignon rge poivron, pesto mozza pepper zucchini red onion mushroom</i>	<b>14,00</b>
127	<b>Calzone</b> <i>Mozzarella, jambon blanc, ricotta, oeuf mozzarella, ham, ricotta, egg</i>	<b>16,00</b>
128	<b>Texane</b> <i>Mozzarella, viande boeuf épicée, chorizo, oignon, poivron mozzarella, spicy beef, choriz, onion, pepper</i>	<b>15,00</b>
129	<b>Galina</b> <i>Moza, blanc de poulet, champignons, oignon gingembre,miel cheese, chicken, mushrooms, onion, honey</i>	<b>16,00</b>
130	<b>Pepperoni</b> <i>Moza, chorizo, oignons, poivrons, olives mozzarella, cheese, chorizo, onions, olive</i>	<b>15,00</b>
131	<b>Funghi</b> <i>tomate, crème , moza, cèpes et champignons de Paris persillade tomatoe, cream, cheese, cep, mushrooms</i>	<b>17,00</b>

### Base Crème

141	<b>Baltique</b> <i>Mozzarella, saumon, rondelles de citron, ciboulette cream, cheese, salmon, lemon, slivers of cheeve</i>	<b>17,00</b>
142	<b>4 Fromaggi Speck</b> <i>Mozzarella, raclette, chèvre, gorgonzola ream, 4 cheeses, speck</i>	<b>17,00</b>
143	<b>Campagnarde</b> <i>Mozzarella, lard fumé, champignons frais, oignon cream, cheese, bacon, fresh mushroom, onion</i>	<b>15,00</b>
144	<b>Chèvre Miel</b> <i>crème fraîche, moza, chèvre, miel, noix cream, cheese, goat, honey, nuts</i>	<b>16,00</b>
145	<b>Escargotine</b> <i>Moza,escargots, champignons persillade cream, mozzarella, Snails, mushrooms wih a garlic sauce</i>	<b>17,00</b>
146	<b>Serrano</b> <i>Mozzarella, gorgonzola, jambon cru Serrano, salade cream, mozzarella, Serrano cured ham,salad</i>	<b>17,00</b>
147	<b>Savoyarde</b> <i>Moza , pomme de terre, jambon de pays , reblochon cream, cheese, cured ham, potatoe, reblochon</i>	<b>17,00</b>
148	<b>Chausson Savoyard</b> <i>Mozzarella, jambon cru, reblochon, oeuf cream, cheese, cured ham, reblochon, egg</i>	<b>17,50</b>

149 **Ingrédient supplémentaire** **1,50**

Prix nets en € - Tickets restaurant (19 € maximum), Chèques-Vacances acceptés.

**Chèques bancaires non acceptés**