

La
FALAISE
A V O R I A Z

ENTRÉES
STARTERS

Toast de chèvre chaud à la confiture d'abricot, méli-mélo de salades 17
Hot goat cheese toast with apricot jam, mixed salad

Assiette Végétarienne : méli-mélo de salades & crudités, pommes de terre rôties au four, fromage frais 18,50
Vegetarian plate: baked potatoes, mixed salad and raw vegetables, cream cheese

Méli-mélo de tomates, burrata buffala 19
Tomatoes salad, burrata buffala

Quiche au fromage d'Abondance, méli-mélo de salades & crudités 19,50
Quiche with Abondance cheese, mixed salad and raw vegetables

Assiette barbecue : pommes de terres rôties au four, fromage frais, saucisse grillée 21
BBQ Plate: baked potatoes, cream cheese, grilled sausage

Tartare de saumon frais, méli-mélo de salades & crudités, pommes de terre rôties au four 24
Fresh salmon tartar, mixed salad, baked potatoes

PLANCHES
PLATTERS

Fromages fermiers, charcuterie et condiments 19
Tomme, Abondance, Reblochon, pickles, saucisson sec et jambon cru
Tomme, Abondance, Reblochon, pickles, dry sausage and smoked ham

Assortiment de fromages fermiers 16
Tomme, Abondance, Reblochon

PLATS

MAIN COURSES

Tartare de bœuf au couteau (180 g), pommes de terre soufflées 24
Beef tartare with fries (180 g)

Ribs de porc, sauce aigre-douce, pommes de terre soufflées 25
Pork ribs, sweet and sour sauce and fries

Burger à l'effilochée de volaille, pommes de terre soufflées 25.50
Pulled chicken burger and fries

Burger Savoyard à la raclette fondue, pommes de terre soufflées 26
Savoyard burger with melted raclette, fries

Suprême de poulet, sauce aux girolles, linguines 27
Chicken supreme, chanterelle sauce, linguini

Bavette de bœuf, sauce à l'échalote, pommes de terre soufflées 28
Beef tab, shallot sauce, fries

Supplément garniture / *Additional topping* 5

PÂTES

PASTA

Lasagne de bœuf maison, salade verte 20
Homemade beef lasagna, green salad

MENU ENFANT

KIDS' MENU

Knack frites ou/or pizza bambinos 12.50
1 boule de glace au choix ou fondant chocolat
1 scoop of ice-cream or chocolate fondant

SPÉCIALITÉS *SPECIALITIES*

Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier et charcuterie 24
Traditional Tartiflette with farmhouse Reblochon cheese and charcuterie

Raclette Seraussaix (minimum 2 personnes) : Charcuterie et pommes de terre en robe des champs 32/pers.
Traditional Raclette with local farm cheese, charcuterie and jacket potatoes

FONDUES FROMAGE *CHEESE FONDUE*

(Minimum 2 personnes, prix par personne)

Fondue nature : comté et beaufort, salade 24/pers.
Traditional fondue : comté & beaufort cheese, salad

Fondue paysanne : comté, beaufort, oignons, lardons, salade 25.50/pers.
Farmer's fondue : comté & beaufort cheese, onions, bacon, salad

Fondue aux girolles : comté, beaufort, girolles, salade 28/pers.
Fondue with chanterelle mushrooms : comté & beaufort cheese, salad

Fondue 3 fromages : comté, beaufort, abondance, salade 28/pers.
3-cheeses fondue (comté, beaufort and abondance), salad

Supplément charcuterie/ *Deli supplement* 12,50

FONDUE À LA VIANDE *MEAT FONDUE*

(Minimum 2 personnes, prix par personne)

Fondue bourguignonne : bœuf, frites, 3 sauces et salade 32/pers.
Burgundian fondue: beef, french fries, 3 sauces and salad

DESSERTS

Panna cotta maison et coulis fruits rouges 8
Homemade panna cotta with red fruit coulis

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille 8
Chocolate fondant served with vanilla ice cream

Tarte aux myrtilles 8
Blueberry pie

Crème brûlée maison à la vanille 9
Homemade vanilla crème brûlée

Tiramisu maison à l'Amaretto 9
Homemade Amaretto tiramisu

GLACES artisanales Ice-cream

Parfums: vanille, chocolat, café, fraise, nougat, menthe-chocolat, citron, myrtille et poire.
Flavors: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, nougat, mint-chocolate, lemon, blueberry and pear.

1 boule 3
2 boules 5
3 boules 8

Supplément chantilly / *whipped cream* 1.50

After Eight (glace menthe-chocolat & Get 27) 12
After Eight ice-cream (mint-chocolate ice cream & Get 27)

Colonel (sorbet citron & vodka) 12
Colonel (lemon sorbet & vodka)

Café liégeois ou chocolat liégeois 9

Marmotte (nougat, myrtille, fraise coulis fruits rouges, chantilly) 9
Marmotte (nougat, blueberry, strawberry coulis, whipped cream)

Dame blanche (vanille, sauce chocolat et chantilly) 9
Dame blanche (vanilla, chocolate sauce and whipped cream)