

La
FALAISE
A V O R I A Z

ENTRÉES
STARTERS

Crème de potimarron 12
Pumking soup

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

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

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

Assiette fermière : méli-mélo de salade & crudités, poulet et œuf dur 19
Farmer's plate: mixed salads and raw vegetables, chicken and boiled egg

Tartare de saumon frais, pommes de terre rôties au four 24
Fresh salmon tartar, 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 25
Beef tartare with fries (180 g)

Ribs de porc, sauce aigre douce, pommes de terre soufflées 25.50
Pork ribs, sweet and sour sauce and fries

Burger à l'effiloché de volaille, pommes de terre soufflées 26
Pulled chicken burger and fries

Burger Savoyard à la raclette fondue, pommes de terre soufflées 27
Savoyard burger with melted raclette, fries

Suprême de poulet, sauce aux girolles, linguines 28.50
Chicken supreme, chanterelle sauce, linguini

Onglet de bœuf, sauce à l'échalote, Pommes de terre soufflées 28
Beef tab, shallot sauce, fries

Entrecôte Simmenthal grillée 36
Grilled Simmenthal rib steak

Entrecôte Simmenthal, sauce aux poivres 37
Grilled Simmenthal rib steak, pepper sauce

Supplément garniture / *Additional topping* 5

PÂTES

PASTA

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

Ravioles aux fromages et sa crème de reblochon 22
Cheese ravioles and reblochon cream

ENFANT

KIDS

Knack frites ou pizza bambinos 14
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 25
Traditional Tartiflette with farmhouse Reblochon cheese and charcuterie

Berthoud Abondance : Charcuterie et pommes de terre en robe des champs 28
Berthoud & Abondance cheese gratin, charcuterie and jacket potatoes

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 et lardons, salade 25.50/pers.
Farmer's fondue : comté & beaufort cheese, onions and bacon, salad

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

Fondue 3 fromages : Comté, beaufort, abondance, salade 28/pers.
3-cheese 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

PIZZAS

MARGUERITE 14

Tomate, mozzarella

REINE 15

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

Tomato, ham and mushrooms

SEGUIN 16

Crème, mozzarella, chèvre et miel

Cream, goat cheese and honey

SAVOYARDE 17

Crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre et reblochon fermier

Cream, mozzarella, bacon bits, potatoes, reblochon

PIQUANTE 16

Tomate, mozzarella, poivrons, chorizo, merguez et olives

Tomato, pepper, chorizo, spicy sausage and olives

VEGGIE 16

Tomates, mozzarella, poivrons, aubergines grillées, artichaut et roquette

Tomato, pepper, grilled eggplant, artichoke and arugula

CARNIVORE 16

Tomate, mozzarella, boeuf hâché

Tomato, mozzarella, ground beef.

POULETTE 16

Crème, mozzarella, curry, poulet, oignons

cream, curry, chicken, onions

BURRATA 17,50

Tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, burrata et tomates cerise

Tomatoes, mozzarella, smoked ham, arugula, burrata and cherry tomatoes

Supplément ingrédient/*additional topping* 1.50

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

Les parfums : vanille, chocolat, café, fraise, nougat, menthe, citron, myrtille et poire.
Flavors: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, nougat, mint, 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 (mint and chocolate ice cream & Get 27)

Colonel (sorbet citron & vodka) 12

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)