



---

## **PETITS PLATS**

### *LITTLE DISHES*

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 19,00  
*Quiche with Abondance cheese, mixed salad and raw vegetables*

Saumon fumé, tartine à la crème de raifort 19,50  
salade verte aux noix et oignons frits  
*Smoked salmon, bread with horseradish cream, green salad*

Assiette barbecue : pommes de terre rôties au four, fromage frais et saucisses grillées 21,00  
*BBQ Plate, baked potatoes, cream cheese and grilled sausage*

## **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 25,00  
*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 Savoyard à la raclette fondue, pommes de terre soufflées 27,00  
*Savoyard burger with melted raclette, fries*

Bavette de bœuf, sauce à l'échalote, Pommes de terre soufflées 28,00  
*Flank steak, shallot sauce, fries*

Suprême de poulet, sauce aux girolles, linguines 28,50  
*Chicken supreme, chanterelle sauce, linguini*

Supplément garniture / *Additional topping* 5,00

**PÂTES**  
*PASTA*

Lasagne de bœuf maison, salade verte 20,00  
*Homemade beef lasagna, green salad*

**ENFANT**  
**KIDS**

Knack frites ou pizza bambinos 14,00  
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 25,00  
*Traditional Tartiflette with farmhouse Reblochon cheese and charcuterie*

Raclette Seraussaix (minimum 2 personnes) : Charcuterie et pommes de terre en robe des champs  
32,00/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 24,00/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 28,00/pers.  
*Fondue with chanterelle mushrooms, salad*

Fondue 3 fromages : Comté, beaufort, abondance, salade 28,00/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 32,00/pers.  
*Burgundian fondue: beef, french fries, 3 sauces and salad*

## **PIZZAS**

*Uniquement du jeudi au dimanche*

### **MARGUERITE**

14,00

Tomate, mozzarella

### **REINE**

15,00

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

*Tomato, ham and mushrooms*

### **SEGUIN**

16,00

Crème, mozzarella, chèvre et miel

*Cream, goat cheese and honey*

### **SAVOYARDE**

17,00

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

*Cream, mozzarella, bacon bits, potatoes, reblochon*

### **PIQUANTE**

16,00

Tomate, mozzarella, poivrons, chorizo, merguez et olives

*Tomato, pepper, chorizo, spicy sausage and olives*

### **VEGGIE**

16,00

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

*Tomato, pepper, grilled eggplant, artichoke and arugula*

### **CARNIVORE**

16,00

Tomate, mozzarella, boeuf hâché

*Tomato, mozzarella, ground beef*

### **POULETTE**

16,00

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)*

En cas d'allergie merci de vous adresser à notre maitre d'hôtel. In case of allergy please ask a manager  
Prix nets TTC en Euros, service inclus. Net prices in Euro VAT and service included.

En cas d'allergie merci de vous adresser à notre maître d'hôtel. In case of allergy please ask a manager  
Prix nets TTC en Euros, service inclus. Net prices in Euro VAT and service included.