



ENTRÉES *STARTERS*

Crème de potimarron 13
Pumking soup

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

Assiette Végétarienne : méli-mélo de salades & crudités, pommes de terre rôties au four, fromages frais 18,50
Vegetarian plate: baked potatoes, mixed salads and raw vegetables, fresh cheeses

Salade Paysane : méli-mélo de salades, oignons, champignons, lardons et œuf dur 19
Farmer's plate: mixed salads and onions, mushrooms, bacon and boiled egg

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

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

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.

PLATS

MAIN COURSES

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

Tartare de bœuf au couteau (180 g), pommes de terre soufflées 26
Beef tartare with French fries (180 g)

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

Burger Savoyard à la raclette, pommes de terre soufflées 27
Savoyard burger with cheese raclette and French fries

Pièce de bœuf grillée, sauce à l'échalote, pommes de terre soufflées 28
Grilled beef steak, shallot sauce and French fries

Suprême de poulet, sauce aux girolles, linguines 29
Chicken supreme, chanterelle sauce, linguini

Entrecôte Simmenthal grillée, légumes de saison et pommes de terre soufflées 36
Grilled Simmenthal rib steak, seasonal vegetables and French fries

Supplément garniture / *Additional topping* 5

PÂTES

PASTA

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

Linguines aux crevettes sautées 21
Linguine with pan-seared prawns

ENFANT 14

KIDS

(- de 10ans)

Knack frites ou pizza bambino
1 boule de glace et 1 sirop au choix
1 scoop of ice cream and 1 syrup of your choice

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.

SPÉCIALITÉS *SPECIALITIES*

Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier et charcuterie 25,50
Traditional Tartiflette with farmhouse Reblochon cheese and charcuterie

Berthoud Abondance : Charcuterie et pommes de terre chaudes 29
Berthoud & Abondance cheese gratin, charcuterie and potatoes

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

FONDUES FROMAGE *CHEESE FONDUE*

(Minimum 2 personnes, prix par personne)

Fondue nature : comté et beaufort, salade 25/pers.
Traditional fondue : comté & beaufort cheese, salad

Fondue paysanne : comté, beaufort, oignons et lardons, salade 26/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 (curry, cocktail, tartare) et salade 32/pers.
Burgundian fondue: beef, French fries, 3 sauces (curry, cocktail, tartar) and salad

PIZZAS

MARGUERITE 14

Tomate, mozzarella

REINE 15

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

Tomato, ham and mushrooms

BERGÈRE 16

Crème, mozzarella, chèvre et miel

Cream, goat cheese and honey

PIQUANTE 16

Tomate, mozzarellla, chorizo, merguez et olives

Tomato, 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

cream, curry, chicken

HAWAIIENNE 17

Tomates, mozzarella, jambon et ananas

Tomatoes, mozzarella, ham et pineapple

4 FROMAGES 17

Tomates, mozzarella, chèvre, gorgonzola et emmental

Tomatoes, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, and emmental

SAVOYARDE 17

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

Cream, mozzarella, bacon bits, potatoes, reblochon

BURRATA 18

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 » ARTISANAL 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
Colonel (lemon sorbet & vodka)

Café liégeois ou chocolat liégeois 9
Coffee or hot chocolate with whipped cream

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)