



PETITS PLATS
LITTLE DISHES

Assiette Végétarienne : crudités, salade, pommes de terre rôties au four, fromage frais 18,50
Vegetarian plate: raw vegetables, salad, baked potatoes, and raw vegetables, fresh cream cheese

Crostini de chèvre chaud gratiné à la confiture d'abricot 19
Warm goat's cheese toast with apricot jam

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, roquette, pommes de terre soufflées 19,50
Beef carpaccio, parmesan shavings, rucula, French fries

Quiche au fromage d'Abondance, salade 20
Quiche with Abondance cheese, salad

Assiette barbecue : pommes de terre rôties au four, fromage frais, crudités et saucisses grillées 21
BBQ plate: baked potatoes, cream cheese, raw vegetables 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

Ribs de porc, sauce aigre douce, pommes de terre soufflées 25,50
Pork ribs, sweet and sour sauce and French fries

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

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

Pièce de bœuf, 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

Supplément garniture / *Additional topping* 5

PÂTES
PASTA

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

ENFANT 14

KIDS
(- de 10ans)

Knack frites ou pizza bambino
1 bâtonnet de glace vanille ou chocolat
*Sausage with French fries or Bambino pizza
vanilla or chocolate ice cream bar*

SPÉCIALITÉS *SPECIALITIES*

Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier et charcuterie 25.50
Traditional Tartiflette with farmhouse Reblochon cheese and charcuterie

Raclette Seraussaix (min. 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, beaufort, salade 25/pers.
Traditional fondue : comté, beaufort cheese, salad

Fondue paysanne : comté, beaufort, oignons, lardons, salade 26/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-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

Du jeudi midi au dimanche soir

MARGUERITE 14

Tomate, mozzarella
Tomato, mozzarella,

REINE 15

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

BERGÈRE 16

Crème, mozzarella, chèvre et miel
Cream, mozzarella, goat cheese and honey

PIQUANTE 16

Tomate, mozzarella, chorizo, merguez et olives
Tomato, mozzarella, chorizo, spicy sausage and olives

VEGGIE 16

Tomates, mozzarella, poivrons, aubergines grillées, artichaut et roquette
Tomato, mozzarella, pepper, grilled eggplant, artichoke and arugula

CARNIVORE 16

Tomate, mozzarella, boeuf hâché
Tomato, mozzarella, ground beef

POULETTE 16

Crème, mozzarella, curry, poulet
Cream, mozzarella, 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 & SORBETS ICE CREAM & SORBETS

Les parfums : vanille, chocolat, nougat, génépi, citron, myrtille, melon, fraise
Flavors: vanilla, chocolate, nougat, genepi, lemon, blueberry, melon, strawberry.

1 boule 3€ | 2 boules 5€ | 3 boules 8€

Supplément chantilly / *whipped cream* 1.50

Trou Savoyard (sorbet génépi et larme de liqueur de génépi) 12
Trou Savoyard (genepi sorbet with a splash of genepi liqueur)

Melon rubis (sorbet melon sur coulis de fruits rouges) 9
Melon Rubis (melon sorbet served with a red berry coulis)

Chocolat liégeois (chocolat, sauce chocolat et chantilly) 9
Chocolat liégeois: chocolate with whipped cream

Marmotte (nougat, myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly) 9
Marmotte (nougat, blueberry, red berry coulis, whipped cream)

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