



ENTREES CHAUDES / HOT STARTERS

SOUPE DE LEGUMES <i>Home made vegetable soup</i>	8.00€
GRATINE DE POLENTA polenta gratin	9.50€

ENTREES FROIDES / COLD STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT SUR PAIN D EPICES <i>Duck mi cuit foie gras with spiced bread</i>	15.00€
TERRINE DE FAISAN AUX NOISETTES Pheasant terrine with hazelnuts	9.50€
TARTARE DE DORADE (Tomate Basilic) <i>Bream tartare</i>	13.50€
SALADE D ALPAGE (Bricke de reblochon -salade et jambon cru) <i>Alpine salad brick reblochon - salad and ham</i>	10.50€
SALADE DE CHEVRE CHAUD <i>Warm goat cheese salad</i>	10.50€
SAUMON FUME DE NORVEGE ET SA FRAICHEUR DU CRIOU <i>Smoked salmon Norway and freshness criou</i>	10.50€



VIANDES / MEATS

FILET DE BOEUF AUX MORILLES 200GR <i>Grilled fillet of beef</i>	28.00€
BAVETTE D'ALOYAU GRILLEE <i>Grilled steak</i>	19.00€
ESCALOPE SAVOYARDE Filet de poulet-jambon cru-crème et fromage à raclette <i>Cutlet savoyarde raw ham and raclette cheese</i>	17.00€
MAGRET DE CANARD AUX MIEL DES MONTAGNES <i>Duck breast with honey mountains</i>	19.00€

POISSONS / FISH

ST. JACQUES GRILLEES SUR FONDUE DE POIREAUX <i>St Jack grilled on fondue leek</i>	26.00€
DOS DE CABILLAUD SAUCE CRUSTACE <i>Cod Steak shellfish sauce</i>	22.00€
FILET DE BAR AVEC SON JUS ECHALOTTES CITRON ALGUES <i>Bass fillet with shallots its lemon juice algae</i>	22.00€

PATES

TAGLIATELLE A LA PATE DE TRUFFE <i>(Pasta prepared with truffles paste)</i>	19.50€
LASAGNE BOLOGNAISE <i>lasagna bolognese</i>	13.50€



LES FROMAGES / CHEESE

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE «Fabrication Artisanale» **6.00€**
Nature, Miel et Fruits Secs ou Coulis De Fruits Rouges
Fresh cottage cheese (local farm) plain or with dried fruits or red fruits coulis

ASSIETTE DE FROMAGE **8.00€**
Assorted cheeses

DESSERTS / PUDDINGS

SALADE DE FRUITS FRAIS **7.50€**
(Fresh fruits salad)

NOUGAT GLACE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES **7.00€**
Nougat ice cream with red fruits coulis

CRÈME BRULÉE **6.00€**
(cream brûlée)

CAFÉ GOURMAND **8.50€**
Coffee with a selection of mini puddings

COEUR COULANT CHOCOLAT **6.50€**
crème anglaise
Flowing chocolate heart

SORBET ET GLACE AU CHOIX (3 boules) **Frabrication des alpages** **6.00€**
Citron Chocolat, Café, Vanille, Poire et Abricot.
Lemon, Chocolate, Coffee, Vanilla, Pear and Apricot

SORBET ARROSE D'ALCOOL DE : **10.00€**
Sorbet sprinkles of alcohol

- Williamine
Sorbet poire arrose d'alcool de poire (Pear)

- Abricotine
Sorbet abricot arrosé d'alcool d'abricot (apricot)

- Colonel



MENU A 27 EUROS

SALADE DE CHEVRE CHAUD

Warm goat cheese salad

OU (or)

GRATINEE DE POLENTA AU REBLOCHON ET JAMBON DE PAYS

Polenta Gratin with reblochon cheese and cured ham

OU (or)

TERRINE DE FAISANT AUX NOISETTES

Pheasant terrine with hazelnuts

=====

DOS DE CABILLAUD SAUCE CRUSTACE

Cod Steak shellfish sauce

OU (or)

BAVETTE GRILLEE Sauce échalotte ou poivre

Grilled steak shallot sauce or pepper

OU (or)

ESCALOPE SAVOYARDE

Cuilet savoyarde

=====

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE COULIS DE FRUIT ROUGE

Cottage cheese (plain, with dried fruits or red fruits coulis)

OU (or)

CREME BRULEE

OU (or)

NOUGAT GLACE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES



MENU ENFANT / CHILDREN MENU

(Moins de 12 ans)
(under 12 years old)

10,50 €

STEAK HACHE
(chopped steak)

OU (or)

ESCALOPE DE POULET CREME
(Cutlet with cream sauce)

GLACE 2 BOULES
(Ice cream)

ACCOMPAGNEMENT PATES OU POMMES DE TERRE AU FOUR
Served with pasta or roast potatoes



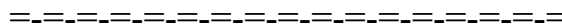
APERITIFS

SANGRIA BLANCHE (pot de 1 litre)		15,00€
MOJITO		9,00€
BLACK MOJITO (Liqueur de réglisse)		12,00€
KYR VIN BLANC		4,50€
KYR CHAMPAGNE		9,50€
Crème d'accompagnement : Cassis, Framboise, Châtaigne, Mure, Pêche, Myrtille		
PORTO BLANC ou ROUGE		4,50€
SUZE		4,50€
RICARD		4,50€
MARTINI BLANC ou ROUGE		4,50€
CAMPARI		4,50€
GIN GORDON		6,00€
GIN BOMBAY SAPPHIRE		7,00€
VODKA		5,00€
PICON BIERE		5,00€
VIN BLANC Petillant UBY 02		5.00€
APEROL		4.70€
 WHISKY :		
DALWHINNIE		9,00€
JACK DANIEL'S		7,00€
J.B		5,00€
BIERE PRESSION STELLA ARTOIS	25cl	3,30€
	50cl	6,50€
BIERE LEFFE	25cl	4,00€
BIERE LEFFE RUBY	25cl	4,00€
CAFÉ		2,00€
CAFÉ DOUBLE		4,00€
THE		2,90€
THES & INFUSIONS		3,00€
<i>Demander notre carte de sélection</i>		



DIGESTIFS

GET 27	5,00€
LIMONCELLO	5,00€
AMARETTO	5,00€
COGNAC REMY MARTIN	7,00€
GRAND MARNIER	6,00€
CHARTREUSE JAUNE	7,00€
CHATREUSE VERTE	7,00€
LIQUEUR DE GENEPEY DES ALPES	7,00€
EAU DE VIE MIRABELLE	6,00€
VIEILLE PRUNE	6,00€
ABRICOTINE (MORAND)	9,00€
WILLIAMINE (MORAND)	9,00€
CALVADOS (Pere Magloire)	7.00€
BAILEYS	6.50€



BITTER SAN PELLEGRINO	25cl	3,50€
COCA	33cl	3,80€
COCA ZERO	33cl	3,80€
ORANGINA	33cl	3,80€
LIMONADE	25cl	3,80€
ICE TEA	33cl	3,80€
JUS DE FRUITS:		
Orange, Ananas, Abricot, Pomme	25cl	3,80€
EVIAN	1 L	3,90€
	50cl	2,50€
SAN PELLEGRINO	1 L	4,20€



LES SPECIALITES DES SAVOIES

ASSIETTE DU RANDONNEUR	PETITE	13.00€
	GRANDE	21.00€
<i>Plate the hiker</i>		
TARTIFLETTE SALADE VERTE		14.50€
<i>Tartiflette and salad verte</i>		
FONDUE MOITIE MOITIE		19.00€/pers
2 personnes accompagnée d'une salade verte		
FONDUE MOITIE MOITIE AUX MORILLES		23.00€/pers
2 personnes accompagnée d'une salade verte		
POUR ACCOMPAGNER LES FONDUES		13.00€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE		
RACLETTE "A RACLER"		23.00€/pers
Servie avec pommes de terre, salade et charcuterie		
selon disponibilité des appareils et pour 4 personnes minimum		



MENU DE REVEILLON
24 DECEMBRE ET DU 31 DECEMBRE

COUPE DE CHAMPAGNE AVEC SON AMUSE BOUCHE

A glass of champagne

**FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT
AU MADIRAN ET SON PAIN D EPICE**

Duck liver half cooked in madiran and bread of spice

**CASSOLETTE DE MAIGRE AUX ASPERGES SAUCE AGRUME
ET SA NOIX DE ST JACQUES GRILLEE**

Lean casserole with asparagus citrus sauce and grilled nut st Jacques

CHAPON FARCI AU FOIE GRAS ET MORILLES

Capon stuffed with foie gras and morels

ASSIETTE DE FROMAGE

Cheese plate

VELOURS ROUGE DE ROSE FRAMBOISE

Red velvet raspberry pink

85.00€

