



## NOS ENTREES :

*Escargots gratinés au Beaufort* 12€

*Foie Gras Marbré à la Mondeuse et sa Gelée* 14€

*Crème Brulée Saumon et Parmesan* 10€

*Planche de Charcuterie* 10€

*Soupe à l'oignon Gratinée* 10€



## NOS PLATS :

*Souris d'Agneau et son Jus à la Sauge* 27 €  
*Avec Pommes de Terre Grenaille et Légumes*

*Bavette Bœuf Angus Sauce Chimichurri ou Poivre* 22€  
*Avec Frites et Salade*

*Duo de Ravioles et d'Ecrevisses* 18€

*Poulet façon TAO et Sa Purée de Maïs et Petits légumes* 20€

*Papillote de Cabillaud au Lait de Coco et Agrumes* 20€  
*Avec Frites de Patates Douces et Petits Légumes*



## NOS SPECIALITES :

Notre charcuterie est une véritable charcuterie paysanne

- Tartiflette* 16€  
(Reblochon, oignons, lardons, pommes de terre, salade verte)
- Tartiflette aux Morilles* 18€  
(Reblochon, oignons, lardons, morilles, pommes de terre, salade verte)
- Raclette Fumée* 23€  
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte)  
**À partir de 2 personnes, prix par personne**
- Raclette* 23€  
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte)  
**À partir de 2 personnes, prix par personne**
- Reblochonnade* 22€  
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte,  
Reblochon fondu dans une mini poêle)
- Pierre Chaude aux 3 Viandes* 25€  
(Bœuf, Dinde, Magret)



## NOS FONDUES :

Toutes nos fondues sont faites à partir d'un mélange de fromage  
« recette maison »

Fondue Savoyarde 18€  
(Servie avec sa salade verte)  
Possible pour 1 personne

Fondue Savoyarde Royale 23€  
(Salade verte, charcuterie)  
À partir de 2 personnes, prix par personne

Fondue aux Morilles 26€  
(Salade verte, charcuterie)  
À partir de 2 personnes, prix par personne





# Notre Menu

## Menu du p'tit chef

9€

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans*

*Nuggets de poulet ou de poisson ou Jambon*

*Frites / riz / légumes*

*Glace ou Yaourt*



## NOS FROMAGES :

*Faisselle au choix :*

- Myrtille
- Miel
- Crème

6€

*Assiette de Fromages de Savoie*

6€

## NOS DESSERTS :

*Moelleux au Chocolat et au Cœur de Pistache*

10€

*Fondue au Chocolat*

10€

*Ile Flottante*

8€

*Tarte aux fruits des Alpes*

8€

*Café Gourmand*

8€

## NOS COUPES GLACEES :

*Banana Split* 7€  
(Glace vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, chantilly)

*Liégeois :* 6€  
(Glace, chantilly et sauce)

Parfum au choix :

- Café
- Chocolat

*La Dame Blanche* 6€  
(Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

*Colonel* 7€  
(Sorbet citron, vodka)

*Ramoneur* 7€  
(Glace génépi, génépi)

## NOS PARFUMS DE GLACE :

### SORBETS :

Citron, Génépi, Mandarine, Framboise, Myrtille, Fraise

### CREMES GLACEES :

Marron glacé, Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, pistache

*Coupe 2 boules* 4€

*Coupe 3 boules* 5€



## DIGESTIFS :

° <i>Génépi de Savoie</i>	5€
° <i>Cognac</i>	5€
° <i>Calvados</i>	5€
° <i>Armagnac</i>	5€
° <i>Chartreuse</i>	5€

## BOISSONS CHAUDES :

° <i>Café Grolle, (<u>prix par personne</u>)</i>	6€
° <i>Irish coffee</i>	7€
° <i>Expresso</i>	1.65€
° <i>Décaféiné</i>	1.70€
° <i>Double expresso</i>	3€
° <i>Cappuccino</i>	3.50€
° <i>Chocolat chaud</i>	3.50€
° <i>Chocolat viennois</i>	3.50€
° <i>Thés traditionnels et aromatisés</i>	1.90€
° <i>Infusions :</i> <i>Verveine, Tilleul,</i>	1.90€