

MIDI Quick non stop à partir 11 h30

Les 3 en 1

sur la même assiette (service très rapide)

¹⁰⁰⁰ **Formule Skieur 16,50**

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

²⁰⁰⁰ **Soupe - Repas 18,00**

Soup meal (soup + meats products + savoy cheese)

Gratinée à l'oignon + Jambon de pays, terrine et salade + Tomme de Savoie

³⁰⁰⁰ **Repas autour d'une Pomme de terre 19,00**

Meal around potatoe: Plate + Salad + Dessert in the choice

Plat + Salade + Dessert du Jour

³⁰⁰¹ **Baltique** saumon confit aux 3 saveurs, crème ciboulette *smoked salmon, cream and chives*

³⁰⁰² **Savoyarde** diots, fromage à raclette fondu *savoy sausage, spread cheese*

³⁰⁰³ **Tarentaise** brochette de boeuf, sauce béarnaise *Beef brochette, bearnaise sauce*

³⁰¹¹ **Fromage blanc aux fruits rouges** *cottage cheese with berries*

³⁰¹² **Crème caramel maison** *home maid caramel custard*

³⁰¹³ **Dessert du Jour** *Today's desert*

⁴⁰⁰⁰ **Menu Enfant Moins de 12 ans 12,00**

Children under 12 years old

⁴⁰⁰¹ **Pizza Pinocchio** ou ⁴⁰⁰² **Nuggets de Volaille frites** ou ⁴⁰⁰³ **Haché frites**

+

⁴⁰¹¹ **Coupe Souris** ou ⁴⁰¹² **Pom Pot**

Réservez votre Table en partant skier le matin

Booking advised

Entrées et Salades-Repas

104	St Marcellin rôti au miel et thym sur Salade <i>roast goat cheese with honey, thyme</i>	13,80
105	Salade des Alpagnes Diots tièdes, Beaufort, croûtons, miel <i>Lukewarm savoy sausage, savoy cheese</i>	16,00
106	Salade Kern Reblochon pané aux amandes, Viande séchée des Alpes, tomates sur salade <i>Reblochon roasted with almonds, leaves of alpine dried meat, tomatoes, salad</i>	18,00
107	Planche Montagnarde jambon de pays, viande séchée, terrine, Tomme, Beaufort, Salade <i>Savoy cured ham, speck, alpine dried meat, Savoy's cheeses, salad</i>	21,00
108	Caesar Poulet, tomate, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar <i>chicken, croutons, tomatoes</i>	16,00

Plats

164	Tartare de Saumon crème ciboulette, frites <i>salmon tartar, fresh cream and ciboulette</i>	18,00
165	Pavé de Saumon tout simplement braisé <i>Grilled back salmon</i>	18,00
171	Entrecôte XXL braisée 350 g Maître d'Hôtel <i>larged braised beef steak</i>	25,00
172	Côte Boeuf grillée 500 g pour une personne <i>Superb grilled rib of beef</i>	31,00
173	Filet de Boeuf grillé 220 g <i>grilled filet of beef</i>	29,00
174	Magret de Canard grillé au jus de miel <i>grilled steaklet of duck</i>	23,00
175	Travers de Porc sauce western du Chef <i>spare ribs with chief's sauce</i>	22,00
177	Tartare de Boeuf coupé au couteau <i>hand carved beef tartar with french fries</i>	18,00
111	Salade Verte Extra plate of green salad 5,50	180 Supplément Frites Extra plate of french fries 5,00
170	Sauce au choix Béarnaise, Poivre <i>add extra flavour to your dishes : béarnaise or pepper sauce</i>	3,00

Burger's Corner

141	Mega Cheese Burger boeuf, oignons confits, tomate, salade, cheddar, frites <i>cheddar, beef, french fries</i>	20,00
142	Mega Bacon Burger boeuf, bacon, oignons, tomate, salade, cheddar, frites <i>cheddar, bacon, beef, french fries</i>	22,00
143	Chicken Burger poulet, courgettes grillées, cheddar, tomate, salade <i>chicken, courgette, cheddar, tomatoe</i>	21,00

Spécialités

181	Fondue Savoyarde comté, emmenthal du Juraet Beaufort, salade (1 pers) <i>3 cheeses fondue, for 1 person</i>	21,00
182	Fondue Bourguignonne 1 pers	28,00
183	Tartiflette Traditionnelle Salade Verte <i>potatoes, onion, reblochon cheese and green salad</i>	19,00
184	Pierrade* boeuf, poulet 27,00	185 Raclette* 27,00
187	Boîte Chaude pomme de terre, jambon de pays, salade <i>hot cheeses box with potatoes, ham, salad</i>	23,00

Pour des raisons pratiques, fondues, pierrade et raclette ne peuvent être consommées qu'à l'intérieur
Raclette and fondues can only be consumed inside

Tous nos plats sont cuisinés maison (sauf les pommes frites)

Pizzas

120 **Toasts à l'ail** *garlic bread* **6,00**

121	Margherita	Sauce tomate, fromage à pizza, olives et origan	<i>tomatoe sauce, cheese, olive, origan</i>	12,00
122	Miss Italia	Sauce tomate, fromage, jambon cru, salade, tomates cerise	<i>tomatoe sauce, cheese, cured ham, salad</i>	17,00
123	Moza	Sauce tomate, mozzarella, pesto, olives	<i>tomatoe sauce, cheese, basil</i>	13,00
124	Regina	Sauce tomate, jambon, mozzarella, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, origan</i>	14,00
125	Champignon	Sauce tomate, moza, champignons frais, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, fresh mushrooms, origan</i>	13,00
126	Prosciutto	Sauce tomate, moza, jambon, champignons, origan	<i>tomatoe sauce, mozza, ham, mushrooms, origan</i>	15,00
127	Pineapple	Sauce tomate, fromage, jambon, ananas, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, pineapple, origan</i>	14,00
128	Moussaka	Sauce tomate, moza, aubergines, viande hachée, pesto	<i>tomatoe sauce, mozza, beef, eggplant, basil</i>	14,00
129	Végétariana	Tomate, moza, poivron, aubergine, oignon, pesto, origan	<i>tomatoe, mozza, peppers, eggplant, basil</i>	14,00
130	Calzone	Sauce tomate, moza, jambon, oeuf	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, egg</i>	15,00
131	Calzone Savoyarde	crème, moza, jambon, reblochon, oeuf	<i>cream, cheese, reblochon, egg</i>	16,00
132	Texane	Sauce tomate, moza, viande boeuf épicée, chorizo, oignon, poivron	<i>cheese, spicy beef, chorizo</i>	15,00
133	4 Fromaggi	Sauce tomate, mozzarella, raclette, chèvre, gorgonzola, origan	<i>tomatoe sauce, 4 cheese</i>	15,00
134	Gallina	Sauce tomate, moza, poulet, champignons, oignon	<i>tomatoe sauce, cheese, chicken, mushrooms, onion</i>	15,00
135	Pepperoni	Tomate, moza, chorizo, oignons, poivrons, olives, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, chorizo, onions</i>	14,00
136	Chèvre Miel	crème fraîche, moza, chèvre, miel, noix	<i>cream, cheese, goat, honey, nuts</i>	14,00
137	Campagnarde	Crème, moza, lardon, champignon, oignon	<i>cream, cheese, bacon, mushroom, onion</i>	14,00
138	Savoyarde	Crème, moza, pom de terre, jambon cru, reblochon	<i>cream, cheese, cured ham, potatoe, reblochon</i>	16,00

139 **Ingrédient supplémentaire** **2,00**

Les Pâtes

151	Bolognaise	<i>Bolognese Linguine</i>	13,50	152	Carbonara	<i>Carbonara Linguine</i>	14,00
153	Linguine au Saumon copeaux de parmesan	<i>Linguine with cream and salmon, parmesan</i>	16,00				
154	Linguine al Pesto	huile d'olive, basilic, ail, pignons	<i>Linguine with olive, basil, garlic, pinions</i>				14,50
155	Crozets de nos montagnes, diots confits copeaux de Beaufort	<i>creamy crozets & candied diots</i>					17,00

Fromages et Desserts

	191	Fromage Blanc caramel maison	<i>Cottage cheese, raspberry</i>	6,50			
	192	Assiette de Fromages savoyards	<i>Plate of savoy's cheese</i>	9,50			
193	Moelleux au chocolat	<i>chocolate pudding</i>	8,50	194	Crème brûlée	<i>brulée cream bourbon vanilla</i>	8,00
	195	Tartelette aux myrtilles	<i>tart with blueberries</i>			8,00	
	196	Panacotta Maison et son coulis de fruits rouges	<i>panacotta and red fruits coulis</i>	7,00			
197	Limoncello	sorbet citron, limoncello	8,00	400	Café Gourmand	<i>mini desserts with an espresso</i>	9,50

Les Boissons

Apéritif

	120	Toasts à l'ail	<i>garlic bread</i>		6,00				
231		Planchette	Jambon de pays, viande séchée, magret fumé <i>savoy cured ham, alpine dried meat, steaklet of duck</i>		16,00				
232		Planche Montagnarde	Jambon de Pays, fromages savoyards <i>savoy cured ham, cheeses</i>		21,00				
233		Pizza Apéro	Sauce tomate, fromage mozzarella, olives, origan <i>tomatoe sauce, cheese, olives</i>		11,00				
51		Pastis	4,00	4853 Americano Maison	10,00	41 Beck's	4,50	13 Jus de Fruit, Soda	4,00
	803	Bouteille Champagne Ghislain Ruffier			59,00				

Vins Blancs

351	Apremont Domaine des Tartères	Vif, équilibré, minéral pour fondues et raclettes	21,00	14,00	37,5 cl
352	Roussette de Savoie	accompagne avec bonheur vos poissons	24,00		
353	Chignin Bergeron AOP Jean Vullien	Poissons voire le foie gras	27,00	17,00	37,5 cl
354	Bourgogne Chardonnay AOP cuvée Alexis		27,00		
355	Macon Charnay AOP Clos des Tournons		29,00		

Vins Rosés

361	Savoie Gamay		21,00		
362	Côtes de Provence Coteaux des Lettes	léger, fruité	25,00	15,00	37,5 cl

Vins Rouges

371	Savoie Gamay Rubis	servi frais avec votre tartiflette	21,00		
372	Savoie Mondeuse Les Côtes	tannique	25,00	16,00	37,5 cl
373	Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Rodaie	délicieusement fruité	27,00	17,00	37,5 cl
374	Côte du Rhône Domaine Lafon Roc Epine		27,00	17,00	37,5 cl
375	Bourgogne Pinot Noir AOP Didier Tripoz Vieilles vignes		29,00		
376	St Joseph AOP Domaine de Bonarieux		39,00		
377	Graves AOP Chateau du Coureau		29,00		
	Haut Médoc AOP Chateau La Lagune 1985		59,00		
	Saint Emilion AOP Chateau La Gaffelière 1982		72,00		
	Saint Estèphe AOP Chateau Les Ormes de Pez 1988		54,00		
	Saint Julien AOP Chateau Gloria 1986		54,00		
	Margaux AOP Chateau Lascombes 1981		78,00		
	Pomerol AOP Chateau Trotanoy 1985		87,00		

Vins de pays au Verre **5,00** ou Pot de Vin **6,50** 25 cl **12,00** 50 cl

381	Eau Minérale	4,50	50 cl ou 6,00	100 cl	40 Café Resto	2,50	475 Mega Irish Coffee	13,50
-----	---------------------	-------------	----------------------	--------	----------------------	-------------	------------------------------	--------------