

102	Soupe Potiron Chataigne <i>pumkin sweet chesnutsoupt</i>	12,00
103	Cassolette d'escargots au pesto <i>oven-bakerd snailsin a garlic and butter sauce</i>	13,50
104	St Marcellin rôti au miel et thym sur Salade <i>roast goat cheese with honey, thyme</i>	13,80
107	Planche Montagnarde (à partager?) <i>Savoy cured ham, speck, alpine dried meat, Savoy's cheeses</i>	23,00
109	Terrine de Foie Gras, chutney de Figs <i>Foie Gras and fig's chutney</i>	14,50

Poissons *selon arrivage*

161	Truite portion aux amandes <i>trout and almonds</i>	18,00
162	Gambas flambées à l'anis riz sauvage	24,00
163	Pavé de Saumon tout simplement grillé, sauce Béarnaise <i>grilled back salmon</i>	19,00

Viandes

Garniture: frites, pomme papillote, légumes du jour ou gratin savoyard
Each plate is served with french fries, potatoe papillote, vegetables or savoy's gratin

141	Mega Cheese Burger <i>boeuf, oignons confits, tomate, salade, cheddar, frites cheddar, french fries</i>	20,00			
171	Entrecôte XXL grillée 350 g Maître d'Hôtel <i>larged grilled beef steak</i>	25,00			
172	Côte Boeuf grillée 600 g pour une personne <i>Superb grilled rib of beef</i>	30,00			
173	Filet de Boeuf grillé 220 g <i>grilled filet of beef</i>	30,00			
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			
111	Salade Verte <i>Extra plate of green salad</i>	5,50	180	Supplément Frites <i>Extra plate of french fries</i>	5,00
170	Sauce au choix: Béarnaise, Poivre <i>add extra flavour to your meat dishes: béarnaise or pepper sauce</i>	3,00			

Spécialités Savoyardes

181	Fondue Savoyarde <i>Abondance, emmenthal, Beaufort, salade (1 pers) 3 cheeses fondue, for 1 person</i>	21,00
1810	Fondue Royale <i>Savoyarde + assiette de charcuterie (1 pers) served with assorted pork meat for 1 person</i>	28,00
182	Fondue Bourguignone (pour 1 personne) <i>Meat Fondue, for 1person</i>	26,00
183	Tartiflette Traditionnelle salade <i>potatoes, onion, reblochon cheese and green salad</i>	19,00
184	Pierrade* <i>boeuf, volaille, oignons, poivrons, gratin ou frites cooked on the table thin slices of beef & chicken</i>	27,00
185	Raclette* à la roue au lait cru <i>pommes de terre, charcuterie raclette, assorted pork meat, potatoes</i>	27,00
186	Brazérade* au charbon de bois <i>gratin savoyard brazerade beef grilled on charcoal, potatoes au gratin</i>	28,00
187	Boîte Chaude <i>pommes de terre, jambon de pays, salade hot cheese's box with potatoes, cold meat, salad</i>	23,00

188	Supplément viande 180 g	10,00	189	Supplément Charcuterie	10,00
-----	--------------------------------	--------------	-----	-------------------------------	--------------

* Plats servis pour 2 personnes (prix par personne) *for a minimum 2 people, price per person*

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**

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** + 4011 **Pomme Pot**

Prix nets en € - Tickets restaurant, Chèques-Vacances acceptés. **Chèques bancaires non acceptés**

5000 **Formule du Soir** 20,00

Evening's menu

Soupe potiron chataîgne

Pumkin & chesnut soup

Ou **Feuilleté de reblochon aux herbes de Montagne**

Reblochon in puff pastry

Ou **Gratinée de ravioles**

Bowned ravioles

Brochette de Boeuf sauce Béarnaise

Beef brochette with bearnaise sauce

Ou **Cuisse de Canard aux herbes frites**

Duck's leg with fries

Ou **Tartiflette maison**

Home made tartiflette

Fromage blanc aux fruits rouges

Cottage cheese with berries sauce

Ou **Crème caramel maison**

Home made caramel custard

Ou **Petit fondant au chocolat**

Chocolate pudding

Autre Coupe Glacée : prix Carte – 4 €

Fromages et Desserts

- 191 **Fromage Blanc caramel beurre demi sel** *Cottage cheese, caramel sauce* 6,50
- 192 **Assiette de Fromages savoyards** *Plate of savoy's cheese* 9,50
- 193 **Moelleux au chocolat** *chocolate pudding* 8,50
- 194 **Crème brûlée** *brulée cream bourbon vanilla* 8,00
- 195 **Tartelette aux myrtilles** *tart with blueberries* 8,00
- 196 **Panacotta et son coulis de fruits rouges** *panacotta and red fruits coulis* 7,00
- 197 **Coupe Limoncello** *sorbet citron, limoncello* 8,50
- 400 **Café Gourmand** *selection of mini desserts served with an espresso* 9,50
- 475 **Mega Irish Coffee** *double espresso, irish whisky 4cl, whipped cream* 13,50
- 462 **Shooter** 4,00 62 **Génépi** 4 cl 8,00 64 **Jägermeister** 4 cl 8,00 85 **Chartreuse** 4 cl 10,50

Consultez la Carte de nos Spécialités de Glaces

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
-----	---------------------	-------------	----------------------	--------	----------------------	-------------	------------------------------	--------------