

Les Entrées

Apéritif maison 4,80 €

| | |
|--|--------------------|
| La salade de saison aux herbes fraîches (Seasonal salad with fresh herbs) | 5,50 € |
| La salade savoyarde (salade, lardons, croûtons, beaufort, noix, oeuf poché) (tomatoes, bacon, croûtons, beaufort, walnuts, poached egg) | 12,50 € |
| La salade 1789 (salade, magret fumé, copeaux de foie gras, gésiers de volaille haricots verts) (salad, smoke duck breast, foie gras shaving, chicken gizzards, green beans) | 17,50 € |
| Saint Marcellin en aumônière (fromage rôti dans une fine feuille de pâte croustillante servi sur un lit de salade et de noix) (cheese baked in fine pastry, on a bed of salad and walnuts) | 14,60 € |
| Reblochon tiède au miel sur lit de salade (warm reblochon cheese with honey on a bed of salad) | 11,80 € |
| La terrine du jour avec confiture d'oignons (terrine of the day with onion marmelade) | 9,50 € |
| L'assiette de charcuterie (plate of charcuterie) | 16,20 € |
| L'assiette de jambon de montagne (plate of mountain ham) | 16,50 € |
| Avocat gratiné au roquefort (toasted avocado with blue cheese sauce) | 8,60 € |
| Foie gras maison et ses toasts (Home made foie gras and toasts) avec un verre de vin sirupeux (sweet white wine glass) | 17,90 € + 4,50€ |
| Foie gras poêlé, pommes tièdes sauce miel et airelles (Pan-fried slices of foie gras, a warm apples, honey and berries sauce) | 18,90€ |

Les Entrées Chaudes

| | |
|---|--------------------|
| Potage du jour (soup of the day) | 9,80 € |
| La gratinée au Beaufort (onion soup with Beaufort cheese) | 9,80 € |
| Nems au confit de canard aux légumes croquants Springroll duck confit with crunchy vegetables | 12,50€ |
| Les escargots Maison au beurre persillé les 12 (snails in parsley and garlic) les 6 | 16,20 € 11,80 € |
| L'oeuf cocotte aux langoustines et morilles (baked egg with langoustine and morel mushrooms) | 17,90 € |
| Os à moelle et ses toasts (bone marrow on toast) | 9,80 € |
| Les cuisses de grenouilles persillées façon Didier (frog legs in garlic and parsley) | 16,20 € |

Les Pâtes

| | |
|--|---------|
| Tagliatelles à la carbonara (tagliatelli carbonara, bacon and cream) | 14,00 € |
| Gratin de crozets au Beaufort avec salade verte (oven baked savoyarde crozet pasta with beaufort cheese) | 15,80 € |

Les Poissons

| | |
|--|---------|
| Effiloché de morue, crème d'ail purée de pommes de terre (Cod fish, garlic cream, mash potatoes) | 23,00€ |
| Gambas flambées (pan fried king prawns) | 29,70 € |
| Poêlée de Saint Jacques aux cèpes et tagliatelles (pan fried sea scallops, cèpes mushrooms and tagliatelles) | 29,70 € |
| Cuisses de grenouilles persillées façon Didier (frog legs in garlic and parsley) | 27,00 € |

Les Viandes grillées dans la cheminée

| | |
|---|----------------|
| La véritable andouillette 5 AAAAA servie avec sauce moutarde à l'ancienne (andouillette sausage 5 AAAAA with mustard sauce) | 22,50 € |
| Côtes d 'agneau grillées aux herbes (grilled lamb chops) | 27,20 € |
| Les diots (saucisses savoyardes) servis avec crozets (savoyarde sausage «diots» with crozets pasta) | 20,50 € |
| Côte de boeuf (environ 1kg 100 pour 2 personnes) (rib of beef, 1kg100 for 2 people) | 64,00 € |

Les Plats

| | |
|--|---------------------------------|
| Epaule d 'agneau (sur commande la veille) 2 personnes (shoulder of lamb, order 24h00 in advance) 3 personnes | 60,00 € 76,00€ |
| Côte de veau sauce aux cèpes (environ 500gr) (rib of veal cepe mushroom sauce) | 34,00 € |
| Fricassé de volaille au curry (chicken curry) | 22,00 € |
| Escalope savoyarde (escalope de volaille) (savoyarde chicken breast, topped with ham in cheese sauce) | 22,50 € |
| Magret de canard au miel (duck breast with honey) | 27,00 € |
| Faux filet nature et salade (sirloin steak and salad) | 21,50 € |
| Faux filet au poivre vert ou au roquefort (sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce) | 24,50 € |
| Faux filet aux morilles (sirloin steak with morel mushroom sauce) | 26,00 € |
| Filet de boeuf nature et salade (filet steak and salad) | 28,50 € |
| Filet de boeuf au poivre vert ou roquefort (filet steak with green pepper or blue cheese sauce) | 30,50 € |
| Filet de boeuf aux morilles (filet steak with morel mushrooms sauce) | 32,50 € |
| Filet de boeuf gourmand au foie gras poêlé (Filet of beef with pan fried foie gras) | 34,00 € |

Supplément sauce 2,50 €, supplément garniture 5,00€

Tous les plats sont accompagnés de frites ou de gratin savoyard ou de crozets ou de haricots verts

All dishes are served with a choice of chips or gratin savoyard or crozet pasta or beans. **Prix nets**

Les spécialités savoyardes

| | |
|---|----------------|
| La potée Savoyarde (jarret de porc, lard, saucisse, choux, carottes, navets, pommes de terre et marrons) (pork knuckle, bacon, cabbage, carrots, turnip, potatoes, chesnuts) | 31,00 € |
| La tartiflette et salade (gratin of potatoes with reblochon cheese, onions,bacon,and green salad) | 19,50 € |
| La tartiflette royale (avec son assiette de charcuterie et salade) (served with cooked meats and salad) | 25,80 € |
| <u>Pour deux personnes minimum, prix par personne</u> | |
| La fondue savoyarde avec salade verte (savoyarde cheese fondue with salad) | 19,50 € |
| Fondue savoyarde aux morilles avec salade verte (savoyarde cheese fondue with morel mushrooms and salad) | 26,50€ |
| La fondue savoyarde royale avec son assiette de charcuterie et salade (royal savoyarde cheese served with cooked meats and salad) | 25,80 € |
| La fondue bourguignonne avec salade verte (beef fondue with salad) | 28,00 € |
| La brazérade de boeuf avec salade (beef brasérade (barbecue) and salad) | 28,00 € |
| La raclette (avec salade, charcuterie et pommes de terre) (with salad, cooked meats and boiled potatoes) | 27,50 € |
| La pierrade avec salade verte (pierre chaude avec boeuf, poulet et canard) (hot slate with beef, chicken and duck) | 31,00 € |

Spécial végétarien

19,80 €

selon l'humeur du chef

Vegeterian dish : depends of the Chef's mood

Prix nets

Menu à 39,50 €

Salade savoyarde

ou

Terrine du jour

ou

6 escargots

Fricassé de volaille au curry

ou

Faux filet au poivre vert ou au roquefort

ou

Effiloché de morue crème d'ail

Fromage blanc aux myrtilles

ou

Tarte tatin

ou

Nougat glacé

Menu à 39,50 €

Savoyard salad

or

terrines of the day

or

six snails

Chicken curry

or

sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce

or

Cod fish with garlic cream

cream cheese with myrtilles

or

tarte tatin

or

Nougat glacé

Prix nets

Menu brazérade 30,00

1 kir

**la brazérade
salade
gratin savoyard**

Fromage blanc

1 kir

**Beef brasérade (barbecue)
and salad
gratin savoyard**

Cream cheese

Les Desserts

| | |
|---|---------|
| Assiette de fromages | 9,00 € |
| Fromage blanc aux myrtilles | 7,00 € |
| Nougat glacé aux deux coulis Frozen nougat with fruit purée | 9,50 € |
| Tiramisu aux spéculos avec zestes d'agrumes Tiramisu of spéculos with zest cirrus | 9,50 € |
| Profiteroles au chocolat chaud | 10,50 € |
| La tarte tatin | 9,60 € |
| Le mystère flambé au Génépi | 9,60 € |
| Mousse au chocolat | 9,00 € |
| Crème brûlée, Génépi, caramel beurre salé | 9,00 € |
| Les glaces et sorbets (2 boules au choix) vanille, chocolat, pistache, caramel, rhum raisin, génépi, framboise, cassis, citron, poire | 7,00 € |
| le Colonel (sorbet citron et vodka) | 9,80 € |
| Le Minet (sorbet poire, poire William) | 9,80 € |
| La coupe Isa (sorbet au génépi et génépi) | 9,80 € |
| La club 21 (glace vanille et vodka caramel) | 9,80 € |
| L'irish coffee | 9,90 € |
| Café gourmand, assortiments de petites douceurs (coffee served with sweets treats) | 9.80 € |

Champagne rosé label LANSON 78 €

Champagne Ruinart 95 €

Champagne Tsarine 65 €

«Suite à de nombreux impayés, la maison n'accepte plus les chèques»

Prix nets

| | |
|--|---|
| <u>Bordeaux rouges</u> | 75 cl 37.5 cl |
| Bordeaux supérieur «Château Lisennes» | 26,50 € |
| Bordeaux «Chateau Lisennes» | 16,50€ |
| Bordeaux supérieur «Château Recougne» | 32,00 € 150cl 64,00 € |
| Lussac St Emilion «Château Lyonnat» | 45,00 € 150cl 90,00 € |
| Margaux «Château 1000 roses» | 87,00 € |
| Haut Medoc cru bourgeois «Clos de May» | 49,00 € 150cl 98,00 € |
| <u>Bourgognes rouges</u> | |
| Mercurey Bouchard père et fils | 49,00 € |
| Bourgogne « les perrières » Simon Bise | 46,00 € |
| Savigny les Beaune Simon Bise | 72,00 € |
| <u>Bourgognes blancs</u> | |
| Montagny 1er cru «Vignerons de Buxy» | 44,00 € |
| Aligoté «Vignerons de Buxy» | 28,00 € |
| <u>Loire rouge</u> | |
| Saumur Champigny «Domaine Fouet» | 33,50 € |
| <u>Loire blanc</u> | |
| Sancerre «Domaine du Carrou» | 48,00 € |
| <u>Côtes du Rhône</u> | |
| St Joseph Montez | 54,00 € |
| Château Neuf du pape «Clos St Michel» Guy Mousset | 62,00 € |
| Crozes Hermitage «Domaine du Murinais» vieilles vignes | 51,00 € |
| Côtes du Rhône «Belleruche Chapoutier» | 30,50 € 19,00 € 150cl 65,00 € |
| <u>Beaujolais rouge</u> | |
| Beaujolais village «Domaine de la Bêche» | 23,00 € |
| <u>Languedoc rouges</u> | |
| Château de l'Engarran «Cuvée Tradition» | 31,00 € 150 cl 66,00 € |
| <u>Savoie rouges</u> | |
| Mondeuse crû Arbin «cuvée avalanche » Trosset | 38,00 € |
| Gamay de Chautagne Mollex | 28,00 € 17,00 € |
| <u>Savoie blancs</u> | |
| Roussette de Savoie «Château Monterminod» | 43,00 € |
| Chignin Bergeron A et M Quénard | 41,00 € |
| Apremont Prestige P. Boniface | 26,00 € 16,00 € |
| <u>Vins rosés</u> | |
| Château Pampelonne «Vignerons de St Tropez» | 42,00 € |
| Rosé Pays d'Oc | 27,00 € |
| Gamay Rosé de Savoie «les rocailles» P. Boniface | 26,00 € 16,00 € |
| <u>Vins de Pays</u> | |
| Rouge Merlot, blanc Sauvignon clos de Belloc | 23,00 € |