



Apéritif maison (vin blanc pétillant & liqueur de pêche) 7,00 €

LES ENTRÉES / STARTERS

LA SALADE VERTE DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES <i>Seasonal green salad with fresh herbs</i>	7,50 €
LA SALADE SAVOYARDE Salade, lardons, croûtons, beaufort, tomates, noix & oeuf poché <i>Salad, bacon, croutons, beaufort, tomatoes, walnuts & poached egg</i>	17,00 €
LA SALADE 3 BISES Endives, haricots verts, avocat, beaufort, noix, pommes <i>Endives, green beans, avocado, beaufort cheese, walnuts, apples</i> Option végétane avec du tofu à la place du beaufort <i>Vegan option with tofu instead of beaufort cheese</i>	16,90 €
SAINT MARCELLIN EN AUMÔNIÈRE Fromage rôti dans une feuille de brick sur un lit de salade et de noix <i>Cheese baked in a sheet of brick pastry on a bed of salad and walnuts</i>	16,90 €
REBLOCHON TIÈDE AU MIEL SUR LIT DE SALADE <i>Warm reblochon cheese with honey on a bed of salad</i>	16,90 €
LA TERRINE AVEC SA CONFITURE D'OIGNONS <i>Terrine with onion marmelade</i>	10,50 €
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>Plate of French charcuterie</i>	18,90 €
L'ASSIETTE DE JAMBON CRU DE MONTAGNE <i>Plate of mountain raw ham</i>	19,50 €
AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT <i>Oven-baked avocado with blue cheese sauce</i>	10,50 €
FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES TIÈDES, SAUCE MIEL ET AIRELLES <i>Pan-fried slices of foie gras, warm apples, honey and berries sauce</i> Avec un verre de vin sirupeux <i>With a glass of sweet white wine</i>	25,00 € +6,50 €

Prix nets



LES ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

POTAGE DU JOUR <i>Soup of the day</i>		10,90 €
LA GRATINÉE À L'OIGNON AU BEAUFORT <i>Onion soup with Beaufort cheese</i>		12,40 €
NEMS AU CONFIT DE CANARD AUX LÉGUMES CROQUANTS <i>Duck confit nems with crunchy vegetables</i>		15,20 €
LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ <i>Snails in parsley and garlic butter</i>	les 12 les 6	18,90 € 13,90 €
L'OEUF COCOTTE AUX LANGOUSTINES ET MORILLES <i>Baked egg with langoustine and morel mushrooms</i>		19,50 €
OS À MOELLE ET SES TOASTS <i>Bone marrow on toasts</i>		14,20 €
LES CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES FAÇON DIDIER <i>Frog legs in garlic and parsley</i>		21,50 €



LES PÂTES / PASTA

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE <i>Bolognese tagliatelles</i>		17,20 €
GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT avec salade verte <i>Oven baked savoyard crozet pasta with beaufort cheese</i>		17,90 €



LES POISSONS / FISH

ÉFFILOCHÉ DE CABILLAUD, CRÈME D'AIL PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Cod fish, garlic cream and mashed potatoes</i>		27,00 €
GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS SERVIES AVEC DES TAGLIATELLES <i>Pastis pan fried king prawns with tagliatelles</i>		34,50 €
POÊLÉE DE SAINT JACQUES SAUCE SAFRAN, PATATES DOUCES <i>Pan-fried sea scallops with saffron sauce and sweet potatoes</i>		34,50 €

Prix nets



— VIANDES À LA CHEMINÉE / FIRE COOKED —

ANDOUILLETTE 5 AAAAA avec sauce moutarde et garniture <i>Andouillette sausage 5 AAAAA with mustard sauce and a side</i>	27,00 €
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES et garniture <i>Grilled lamb chops with a side</i>	31,00 €
DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES) avec gratin de crozets au beaufort <i>Local sausage «diots» with crozets pasta gratin</i>	27,00 €
CÔTE DE BOEUF et ses os à moelle (environ 1kg 100 pour 2 personnes) Servie avec 1 garniture au choix par personne <i>Rib of beef with bone marrow & 1 side per person (1kg100 for 2 people)</i>	84,00 €



— SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / LOCAL SPECIALTIES —

LA POTÉE SAVOYARDE (20 min d'attente / waiting time 20 min) <i>Jarret de porc, lard, saucisse, choux, carottes, navets, pommes de terre et marrons</i> <i>Pork knuckle, bacon, sausage, cabbage, carrots, turnips, potatoes, chesnuts</i>	37,50 €
LA TARTIFLETTE et salade verte <i>Potatoe gratin with cheese, onions, bacon, and green salad</i>	24,70 €
TARTIFLETTE ROYALE avec son assiette de charcuterie et salade <i>Served with cold meats and salad</i>	29,20 €

POUR DEUX PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE
FOR TWO PEOPLE MINIMUM, PRICE PER PERSON

FONDUE SAVOYARDE avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with salad</i>	24,70 €
FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with morel mushrooms and salad</i>	30,00 €
FONDUE SAVOYARDE ROYALE avec son assiette de charcuterie et salade <i>Royal savoyarde cheese fondue served with cold meats and salad</i>	29,20 €
FONDUE BOURGUIGNONNE avec salade verte, sauces & garnitures <i>Beef fondue with salad, sauces and sides</i>	32,00 €
RACLETTE avec salade, charcuterie et pommes de terre <i>With salad, cooked meats and potatoes</i>	32,00 €
BRAZÉRADE DE BOEUF avec salade verte, sauces & garnitures <i>Beef brasérade (barbecue) with salad, sauces and sides</i>	32,00 €
LA PIERRADE avec salade verte, sauces & garnitures <i>Pierre chaude avec boeuf, poulet et canard</i> <i>Hot slate with beef, chicken and duck with salad, sauces and sides</i>	35,90 €

Prix nets



VIANDES / MEAT

ÉPAULE D'AGNEAU et garnitures - sur commande la veille <i>Lamb shoulder with sides - upon order 24h in advance</i>	2 personnes 3 personnes	70,00 € 82,00 €
CÔTE DE VEAU SAUCE MORILLES et garniture (environ 500gr) <i>Veal rib with morel mushrooms sauce and a side</i>		37,50 €
FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CURRY avec purée <i>Chicken curry with mashed potatoes</i>		27,00 €
ESCALOPE SAVOYARDE (volaille, jambon, sauce fromage à raclette) et garniture <i>Chicken breast savoyard escalope, topped with ham in cheese sauce with a side</i>		28,50 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL et garniture <i>Duck breast with honey with a side</i>		32,90 €
FAUX FILET avec garniture SIRLOIN STEAK > NATURE ET SALADE <i>plain with salad & a side</i> > POIVRE OU ROQUEFORT <i>green pepper or blue cheese sauce & a side</i> > SAUCE MORILLE <i>morel mushroom sauce & a side</i>		27,50 € 29,00 € 29,90 €
FILET DE BOEUF avec garniture FILET STEAK > NATURE ET SALADE <i>plain with salad & a side</i> > POIVRE OU ROQUEFORT <i>green pepper or blue cheese sauce & a side</i> > SAUCE MORILLE <i>morel mushroom sauce & a side</i>		33,00 € 35,50 € 36,50 €
FILET DE BOEUF GOURMAND au foie gras poêlé et huile de truffe et garniture <i>Beef filet with pan fried foie gras with a side</i>		39,50 €

GARNITURES & SUPPLÉMENTS

GARNITURES au choix - **SIDES**

Frites, gratin savoyard, gratin de crozets au beaufort, haricots verts, salade verte
Fries, potato gratin, crozet pasta gratin, green beans, green salad

SUPPLÉMENTS - **EXTRAS**

Supplément sauce (poivre, roquefort ou morilles) <i>Extra sauce (pepper, blue cheese or morel mushroom)</i>	3,50 €
Supplément garniture - <i>extra side</i>	5,00 €
Supplément gratin savoyard et crozets - <i>extra potato and crozet gratin</i>	7,00 €



SPÉCIAL VÉGÉTARIEN ou VÉGAN

SELON L'HUMEUR DU CHEF <i>Vegetarian or vegan dish : depending of the Chef's mood</i>	21,50 €
--	---------

Prix nets



MENU 1789 - 45,00€

SALADE SAVOYARDE

Savoyard salad

ou / or

TERRINE AVEC SA CONFITURE D'OIGNONS

Terrine with onion marmelade

ou / or

6 ESCARGOTS

6 snails

FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CURRY

Chicken curry with mashed potatoes

ou / or

FAUX FILET AU POIVRE VERT OU ROQUEFORT

Sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce

ou / or

ÉFFILOCHÉ DE CABILLAUD CRÈME D'AIL & PURÉE

Cod fish with garlic cream & mashed potatoes

FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

Cottage cheese with blueberries

ou / or

TARTE TATIN

Tarte tatin

ou / or

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse



MENU BRAZÉRADE - 37,00 €

Pour deux personnes, prix par personne
For minimum two people, price per person

1 KIR

BRAZÉRADE, SALADE, GRATIN SAVOYARD

Brazerade (barbecue), salad, savoyard gratin

FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

Cottage cheese with blueberries

Prix nets



LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison
All our desserts are home made

ASSIETTE DE FROMAGES <i>Cheese platter</i>	12,00 €
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES <i>Cottage cheese with blueberries</i>	8,50 €
TIRAMISU	10,50 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD (conseillé pour deux personnes) <i>Chocolate profiteroles (recommended for 2 people)</i>	16,00 €
LA TARTE TATIN & SA GLACE VANILLE	10,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	9,90 €
2 CRÈMES BRÛLÉES (1 au génépi & 1 au caramel beurre salé)	9,90 €
CAFÉ GOURMAND, assortiment de petites douceurs <i>Coffee served with a selection of mignardises</i>	10,50 €
L'IRISH COFFEE	12,00 €

GLACES *Ice creams*

LE MYSTÈRE FLAMBÉ AU GÉNEPI <i>Mystere ice cream flambé with Génépi</i>	9,90 €
LES GLACES ET SORBETS 2 boules au choix : vanille, chocolat, pistache, caramel, rhum raisin, génépi, framboise, cassis, citron, poire. <i>2 scoops, flavour of your choice : vanilla, chocolate, pistachio, caramel, génépi, rum-raisin, raspberry, blackcurrant, lemon, pear.</i>	8,00 €
LE COLONEL Sorbet citron et vodka - <i>Lemon sorbet & vodka</i>	11,00 €
LE MINET Sorbet poire, poire williams - <i>Pear sorbet & pear williams</i>	11,00 €
LA COUPE ISA Sorbet au génépi et génépi - <i>Genepi sorbet & genepi</i>	11,00 €
LA CLUB 21 Glace vanille et vodka caramel - <i>Vanilla ice cream & caramel vodka</i>	11,00 €

Prix nets



LES VINS ROUGES / RED WINES

<u>. BORDEAUX</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>
BORDEAUX SUPÉRIEUR «CHÂTEAU RECOUGNE»	17,00 €	34,50 €	69,00 €
LUSSAC ST EMILION «CHÂTEAU LYONNAT»		49,50 €	99,50 €
CONNETABLE TALBOT SAINT JULIEN		94,00 €	
ESPRIT DE PAVIE		53,00 €	
 <u>. BOURGOGNES</u>			
MERCUREY LES BOSES BUTS, LES CHAMPS DE THÉMIS (BIO)		63,00 €	
BOURGOGNE « LES PERRIÈRES » SIMON BISE		61,00 €	
SAVIGNY LES BEAUNE DOMAINE ARNOUX		76,00 €	
 <u>. CÔTES DU RHÔNE</u>			
ST JOSEPH MONTEZ		59,00 €	
CHÂTEAU NEUF DU PAPE «CLOS ST MICHEL» MOUSSET		71,50 €	
CROZES HERMITAGE «MURINAIS » VIEILLES VIGNES		59,00 €	
CÔTES DU RHÔNE «BELLERUCHE CHAPOUTIER»	20,50 €	35,00 €	70,00 €
GIGONDAS DOMAINE DE BOISSAN, VIEILLES VIGNES		55,00 €	
CÔTE ROTIE GUIGUAL		101,00 €	
 <u>. BEAUJOLAIS</u>			
MORGON AOP «DOMAINE DE LA BÊCHE»		29,00 €	
 <u>. LANGUEDOC</u>			
CHÂTEAU DE L'ENGARRAN «CUVÉE TRADITION»		36,00 €	72,00 €
 <u>. SAVOIE</u>			
MONDEUSE LA SAVOISIENNE A&M QUENARD		38,50 €	
GAMAY MAISON PERRIER	18,00 €		
GAMAY DE CHAUTAGNE MOLLEX		33,00 €	
 <u>. LOIRE</u>			
SAUMUR CHAMPIGNY LE BOIS CLAIR MELLOTT		46,00 €	

Prix nets



LES VINS BLANCS / WHITE WINES

. <u>BOURGOGNES</u>	37,5 cl	75 cl
MONTAGNY 1ER CRU «VIGNERONS DE BUXY»		48,00 €
ALIGOTÉ «VIGNERONS DE BUXY»		29,50 €
. <u>LOIRE</u>		
SANCERRE «DOMAINE DU CARROU»		56,00 €
. <u>SAVOIE</u>		
ROUSSETTE DE MONTHOUX DOMAINE JUSTIN		47,50 €
CHIGNIN BERGERON A&M QUÉNARD		45,50 €
APREMONT DOMAINE ADRIEN VEYRON	17,50 €	29,50 €
. <u>VINS DE PAYS</u>		
BLANC SAUVIGNON CLOS DE BELLOC		27,00 €



LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE RÉAL ROSÉ (BIO)		46,00 €
ROSÉ SEIGNEUR DE SAINT MAUR (VAR)		30,00 €
GAMAY ROSÉ DE SAVOIE AOP «DOMAINE BARLET»	17,50 €	29,50 €



LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE ROSÉ LABEL LANSON	85,00 €
PIPER HEIDSIECK BLANC DE BLANC	90,00 €
TSARINE	78,00 €

Prix nets

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

