



LES ENTRÉES / STARTERS

LA SALADE VERTE DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES <i>Seasonal salad with fresh herbs</i>		7,90 €
LA SALADE SAVOYARDE Salade, lardons, croûtons, beaufort, tomates, noix & oeuf poché <i>Salad, bacon, croutons, beaufort, tomatoes, walnuts & poached egg</i>		17,00 €
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 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 DE MONTAGNE <i>Plate of mountain ham</i>		19,50 €
AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT <i>Toasted avocado with blue cheese sauce</i>		10,50 €
LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ <i>Snails in parsley and garlic</i>	les 12 les 6	18,90 € 13,90 €
OS À MOELLE ET SES TOASTS <i>Bone marrow on toasts</i>		12,20 €



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

EFFILOCHÉ 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 €

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 <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 —

TARTIFLETTE et salade <i>Potatoes 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 €
CROZIFLETTE et salade <i>Oven baked savoyard crozet pasta with cheese, bacon and green salad</i>	24,70 €

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 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 & garnitures <i>Beef fondue with salad 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 & garnitures <i>Beef brasérade (barbecue) and salad</i>	32,00 €
PIERRADE avec salade verte & garnitures <i>(Pierre chaude avec boeuf, poulet et canard)</i> <i>Hot slate with beef, chicken and duck, with green salad & sides</i>	35,90 €

Prix nets



VIANDES / MEAT

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 €
CONFIT DE CANARD AU POIVRE <i>Pepper duck confit</i>	27,00 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL et garniture <i>Duck breast with honey & a side</i>	32,90 €
FAUX FILET avec garniture <i>SIRLOIN STEAK with a side</i>	27,50 €
> NATURE ET SALADE <i>plain with salad</i>	29,00 €
> POIVRE OU ROQUEFORT <i>green pepper or blue cheese sauce</i>	29,90 €
> SAUCE MORILLE <i>morel mushroom sauce</i>	
BURGER AU BEAUFORT (steak, oignons, salade, tomate, beaufort) et garniture <i>Beaufort burger (steak, onions, salad, tomatoes, beaufort) a side</i>	24,00 €
EPAULE D'AGNEAU et garnitures - sur commande la veille pour 2 personnes <i>Lamb shoulder with sides - order 24h in advance</i>	70,00 €

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*

SAUCES (poivre, roquefort ou morilles) <i>Sauces (pepper, blue cheese, morel mushroom)</i>	3,50 €
Supplément frites, haricots ou salade - <i>extra fries, beans or salad</i>	5,00 €
Supplément gratin savoyard ou gratin de crozets - <i>extra potato or crozet gratin</i>	7,00 €

PLAT VÉGÉTARIEN OU VÉGAN - 20,50 €

SELON L'HUMEUR DU CHEF

Vegetarian or vegan dish : depending of the Chef's mood

ou / or

VEGGIE BURGER avec frites

Vegetarian burger with fries



MENU ENFANT - 11,50 €

1 SIROP À L'EAU

STEAK HACHÉ ou NUGGETS avec FRITES

CHOPPED STEAK or CHICKEN NUGGETS with french fries

FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU AUX MYRTILLES

Cottage cheese with cream or blueberries

ou / or 1 BOULE DE GLACE - *1 scoop of ice-cream*

Prix nets



LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES - <i>Cheese platter</i>	12,00 €
FROMAGE BLANC (myrtilles ou crème) - <i>Cottage cheese (blueberries or cream)</i>	8,50 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD (conseillé pour 2 personnes) <i>Chocolate profiteroles (recommended for 2 people)</i>	16,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT - <i>Chocolate mousse</i>	9,90 €
2 CRÈMES BRÛLÉES (1 au génépi & 1 au caramel beurre salé)	9,90 €
LES GLACES ET SORBETS 2 boules au choix : vanille, chocolat, pistache, cassis, citron, poire. <i>2 scoops of your choice : vanilla, chocolate, pistachio, 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 CLUB 21 : Glace vanille & vodka caramel - <i>Vanilla ice cream & caramel vodka</i>	11,00 €
L'IRISH COFFEE	12,00 €



LES MENUS

MENU MONTAGNARD - 25,00€

SALADE COMPOSÉE

Mixed salad

FONDUE SAVOYARDE (minimum 2 personnes)

Savoyard cheese fondue (for two minimum)

ou / or

TARTIFLETTE

Potatoes gratin with cheese, onions & bacon

ou / or

CROZIFLETTE

Oven baked savoyard crozet pasta with cheese & bacon

FROMAGE BLANC À LA CREME OU AUX MYRTILLES

Cottage cheese with cream or blueberries



Prix nets



MENU 1789 - 28,50€

SALADE COMPOSÉE

Mixed salad

DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES) avec gratin de crozets

Local sausage «diots» with crozets pasta

FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU AUX MYRTILLES

Cottage cheese with cream or blueberries



MENU BRAZÉRADE - 37,00 €

Pour deux personnes, prix par personne

For minimum two people, price per person

1 KIR

BRAZÉRADE et garnitures, SALADE, GRATIN SAVOYARD

Brazerade (barbecue), salad, savoyard gratin

FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU AUX MYRTILLES

Cottage cheese with cream or blueberries



Prix nets