

NOS ENTRÉES 10€ :

Assiette TAPAS

Foie Gras et son Chutney de Figs

Soupe du Moment

Salade Croquante

(Concombre, Radis, Poivron, Chou, Tomate, Truite Fumée)



NOS PLATS 18€ :

Suprême de Poulet Façon Tao

(Légumes et purée de Maïs)

Bavette de Bœuf Angus :
(Frites et Salade)

- *Chimi Churri*
- *Poivre*

Duo de ravioles et d'écrevisses

Papillote de Cabillaud au Lait De Coco

NOS SPECIALITES :

Notre charcuterie est une véritable charcuterie paysanne

Tartiflette 16€
(Reblochon, oignons, lardons, pommes de terre, salade verte)

Tartiflette aux Morilles 18€
(Reblochon, oignons, lardons, morilles, pommes de terre, salade verte)

Raclette fumée 22€
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte)
À partir de 2 personnes, prix par personne

Raclette 22€
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte)
À partir de 2 personnes, prix par personne

Reblochonnade 21€
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte,
Reblochon fondu dans une mini poêle)

Pierre chaude aux 3 viandes 25 €
(Bœuf, Dinde, Magret)

NOS FONDUES :

Toutes nos fondues sont faites à partir d'un mélange de fromage
« recette maison »

Fondue savoyarde
(Servie avec sa salade verte)
Possible pour 1 personne

18€

Fondue savoyarde royale
(Salade verte, charcuterie)
À partir de 2 personnes, prix par personne

23€

Fondue aux Morilles
(Salade verte, charcuterie)
À partir de 2 personnes, prix par personne

26€



Nos Menus

Menu 32€

ENTRÉE

★★★

PLAT

★★★

DESSERT

Menu du p'tit chef 8€

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Nuggets de Poulet ou de Poisson ou Jambon Blanc

Frites / Légumes

Glace ou Yaourt

NOS FROMAGES :

Faisselle au choix : 6€

- Myrtille
- Miel
- Crème

Assiette de fromages de Savoie 6€



NOS DESSERTS 8€ :

Fondue au Chocolat

Moelleux au Caramel et Beurre Salé

Tarte du Chef

Panacotta aux Fruits Rouges

Ile Flottante

NOS COUPES GLACEES :

Liégeois : 6€

(Glace, chantilly et sauce)

Parfum au choix :

- *Café*
- *Chocolat*

La Dame Blanche 6€

(Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

Colonel 7€

(Sorbet citron, vodka)

Ramoneur 7€

(Glace génépi, génépi)



NOS PARFUMS DE GLACE :

SORBETS :

Citron, Génépi, Mandarine, Framboise, Myrtille

CREMES GLACEES :

Vanille, Café, Chocolat, Caramel, pistache, fraise

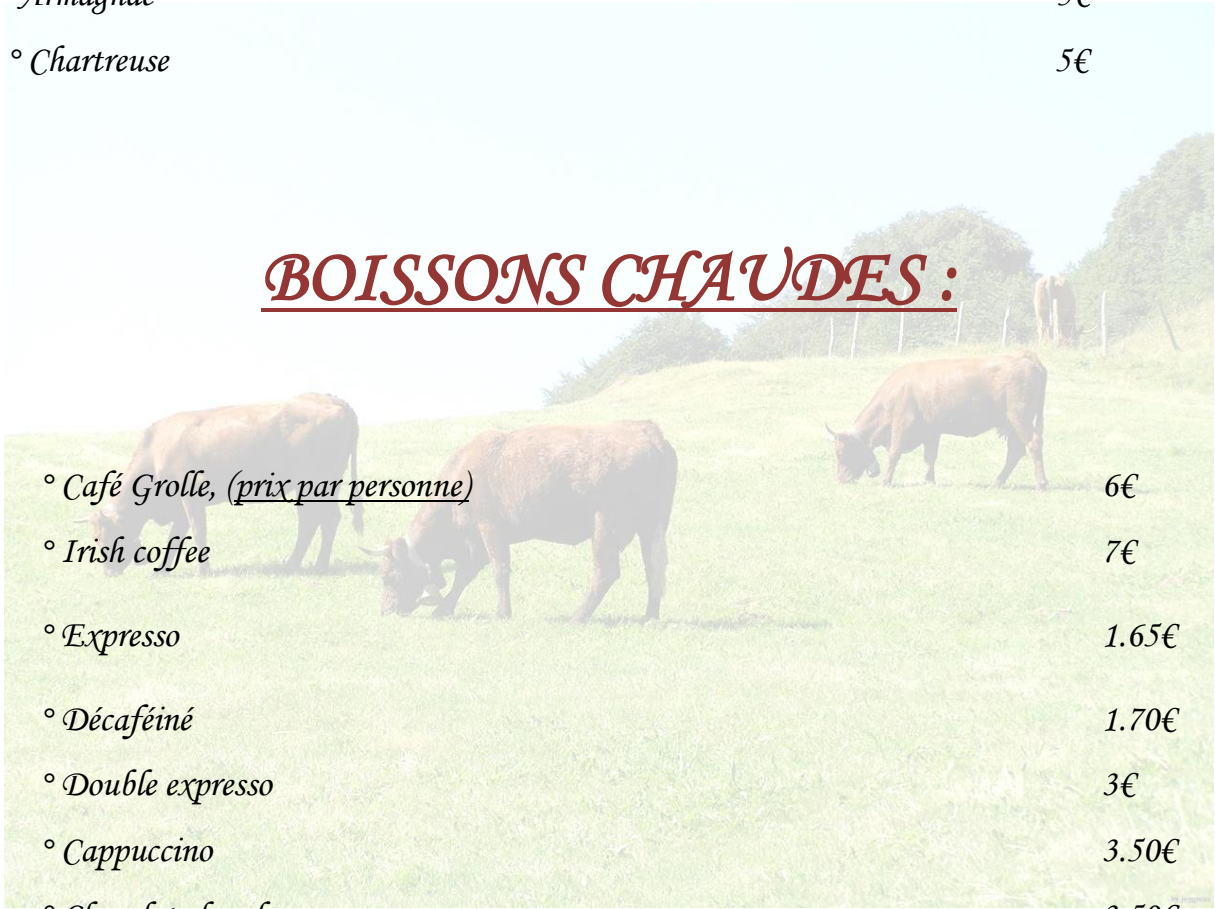
Coupe 2 boules 4€

Coupe 3 boules 5€

DIGESTIFS :

° <i>Génépi de Savoie</i>	5€
° <i>Cognac</i>	5€
° <i>Calvados</i>	5€
° <i>Armagnac</i>	5€
° <i>Chartreuse</i>	5€

BOISSONS CHAUDES :



° <i>Café Grolle, (prix par personne)</i>	6€
° <i>Irish coffee</i>	7€
° <i>Expresso</i>	1.65€
° <i>Décaféiné</i>	1.70€
° <i>Double expresso</i>	3€
° <i>Cappuccino</i>	3.50€
° <i>Chocolat chaud</i>	3.50€
° <i>Chocolat viennois</i>	3.50€
° <i>Thés traditionnels et aromatisés</i>	1.90€
° <i>Infusions :</i> <i>Verveine, Tilleul,</i>	1.90€