



Notre équipe de salle est habillée par Colmar

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon <i>Onion soup with grated cheese</i>	13 €
Soupe du chalet avec lard des montagnes et Tomme de Savoie <i>Homemade soup served with bacon & Tomme de Savoie cheese</i>	10/15 €
V Wrap de falafel, féta & crudités <i>Falafel wrap with feta cheese and vegetables</i>	15 €
Salade au chèvre chaud au miel de Haute-Savoie lard grillé et tartelette fine à la tomate <i>Roasted goat cheese salad, local honey dressing grilled bacon and fine tomato tartlet</i>	13/18 €
Cassolette d'escargots à la crème d'ail <i>Creamy garlic snails in a pot</i>	15.5 €
Tarte fine à la truite fumée de chez M. Petit, fromage blanc aux herbes fraîches & salade verte <i>Homemade smoked trout tartlet, cottage cheese and salad</i>	16 €
G Chiffonade de jambon de Savoie 18 mois d'affinage, condiments et Parmesan <i>18 months old Savoy ham plate, pickles and Parmesan</i>	15 €
Terrine du Chef Maison <i>Homemade terrine (paté)</i>	14 €
G Symphonie Savoyarde : charcuterie et fromages de pays <i>Savoyarde symphony (ham, dried beef meat, saucisson, Reblochon, Tomme de Savoie, and goat cheeses)</i>	17.5 €
L Foie gras de canard maison et son chutney <i>Homemade duck Foie gras & chutney</i>	21 €
Salade César Salade iceberg, poulet, parmesan, croûtons, sauce César <i>Iceberg salad, chicken, parmesan, croutons and Cesar dressing</i>	17.5 €

NOS PLATS / MAIN DISHES

G Travers de porc marinés à la mexicaine, frites et salade <i>Marinated Mexican style ribs, fries and salad</i>	23 €
VV Chili sin carne La version sans viande du chili con carne ! <i>Vegetarian chili con carne</i>	23 €
L Caquelon de mijoté d'agneau <i>Lamb stew pie served in a clay pot</i>	24 €
L Parmentier de canard et salade verte <i>Candied duck shepherd's pie and green salad</i>	26 €
G La tête de veau façon Républicaine avec sauce Gribiche, pommes de terre et salade <i>Republican style veal head served with Gribiche sauce, potatoes and salad</i>	25 €

♥♥♥♥♥ GRILL ♥♥♥♥♥

L Pièce de bœuf du boucher <i>Butcher's piece of beef</i>	25 €
G Côte de Bœuf (1kg - min. 2 personnes) L Beef rib (1 kg - for min. 2 persons)	70 €
L Noisettes d'agneau grillées au thym <i>Thyme grilled lamb</i>	30 €
L Filet de boeuf grillé. env. 280grs <i>Grilled beef tenderloin</i>	32 €
L Grosses gambas Cameron grillées & persillées <i>Grilled big black tiger prawns with garlic & parsley</i>	33 €

PÂTES / PASTAS

V Lasagnes maison chèvre & épinards ou bolognaise servies avec salade verte <i>Homemade goat cheese & spinach or bolognese lasagna with green salad</i>	19 €
V Ravioles du Dauphiné à la crème de ciboulette et au concassé de tomates <i>Alps ravioli with chives cream & tomato sauce</i>	19.5 €
Linguine au jambon de pays - 18 mois d'affinage et sauce Gorgonzola <i>Linguine with local mountain ham & Gorgonzola sauce</i>	19.5 €



SUGGESTIONS DU JOUR / TODAY'S SPECIALS

Poisson entier frais selon arrivage - *Whole fresh fish depending on arrival*

Le détail de nos suggestions quotidiennes de viandes grillées, poissons frais et
rôtisserie se trouve sur le panneau en bois posé à votre table.

Find our daily suggestions of meat, roisserie and fresh fishes, listed on your table

Sauce en Supplément / Additional Sauce :

Sauce morilles / morels sauce 6 €

Sauce Gorgonzola / Gorgonzola sauce 5 €

Sauce poivre / pepper sauce 5€

Tous nos plats sont accompagnés de garniture maison ou de salade verte.

All our meals are served with different side dishes or a green salad.

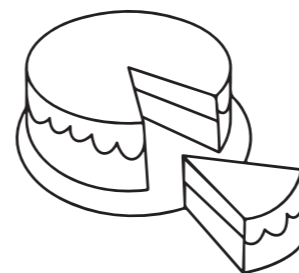
SPÉCIALITÉS DE FROMAGES / CHEESE DISHES

V Croûte aux trois fromages Gruyère suisse, vacherin fribourgeois et comté, salade verte <i>Oven baked cheese dish "croûte" served with salad</i>	24 €
G Berthoud de la vallée servi avec charcuterie et pommes de terre <i>Berthoud from the valley served with different cured meats and potatoes</i>	24 €
G Boîtee de fromage fondu servie avec salade, charcuterie, pommes de terre <i>Box of Melted Cheese served with sliced ham, potatoes and salad</i>	24 €
G Patates fricassées au reblochon fondu servies à la poêle avec charcuterie et salade(min. 2 pers) <i>Pan fried Reblochon potatoes served with cured meat and salad</i>	25 €/pers



ENFANTS / KIDS

V Demi faux filet ou filet de poulet pané servis avec des frites ou linguine à la sauce tomate & ses petits légumes servi(s) avec une boisson (sirop à l'eau, Iced tea ou Pepsi) <i>Steak or breaded chicken filet served with chips or tomatoe sauce linguini & vegetables</i>	12 €
V	



DESSERTS

Le buffet de desserts (tous nos desserts sont faits maison) <i>Desserts buffet (all desserts are homemade)</i>	7.5 €
--	-------

APÉRITIFS

Kir pétillant 12cl	5.5 €
Kir 12cl	4.5 €
Kir Royal 12cl	10.5 €
Coupe Champagne 12cl	10 €
Vin au verre 12cl (voir suggestions) <i>Wine glass 12cl (see suggestions)</i>	
Assiette trois fromages (Tomme, Reblochon, chèvre) <i>Cheese plate (Tomme, Reblochon, goat)</i>	10 €

BOISSONS / DRINKS

Warsteiner pression (draft)	3.5/7 €
Lefte en bouteille / bottle	5 €
La Mordue "Hard Cider" / bottle	5.5 €
Bière du Mont-blanc :	6 €
IPA ou La Verte (Génépi)	6 €
Bière Léman "Bio":	6 €
Blonde ou Blanche	
Pepsi (Max), Orangina,	3.5 €
Ice tea, Schweppes agrumes	
Limonade, Diabolo	3 €
Ginger beer	4 €
Jus de fruits : framboise, ananas orange Bio, pomme Bio, abricot, tomate / <i>Juices: orange, apple, apricot, tomato, pineapple, raspberry</i>	3.5 €
Expresso Bio	2 €
Grand Café (lait) / latte	4.5 €
Thé ou infusion / tea / herbal tea	3.5 €
Chocolat chaud / hot chocolate	5 €
Chocolat viennois	5.5 €
<i>Hot chocolate with whipcream</i>	
Chocolat viennois & guimauve	6 €
<i>Hot chocolate, whipcream, marshmallow</i>	
Vin chaud / hot wine	4.5 €
Jus pomme chaud / hot apple juice	4 €
Chai latte	4 €
Lait chaud miel et cannelle <i>warm honey and cinnammon milk</i>	4 €

EAUX / WATER

Perrier	3.5 €
Badoit 1L - 1/2L	6/4 €
Evian 1L - 1/2L	6/4 €

V Plat végétarien <i>Vegetarian dish</i>	G Sans gluten <i>Gluten free</i>
VV Plat végétalien <i>Vegan dish</i>	
L Sans lactose <i>Lactose free</i>	



Notre équipe de salle est habillée par Colmar

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon <i>Onion soup with grated cheese</i>	13 €
Soupe du chalet avec lard des montagnes et Tomme de Savoie <i>Homemade soup served with bacon & Tomme de Savoie cheese</i>	10/15 €
V Wrap de falafel, féta & crudités <i>Falafel wrap with feta cheese and vegetables</i>	15 €
Salade au chèvre chaud au miel de Haute-Savoie lard grillé et tartelette fine à la tomate <i>Roasted goat cheese salad, local honey dressing grilled bacon and fine tomato tartlet</i>	13/18 €
Cassiolette d'escargots à la crème d'ail <i>Creamy garlic snails in a pot</i>	15.5 €
Tarte fine à la truite fumée de chez M. Petit, fromage blanc aux herbes fraîches & salade verte <i>Homemade smoked trout tartlet, cottage cheese and salad</i>	16 €
G Chiffonade de jambon de Savoie 18 mois d'affinage, condiments et Parmesan <i>18 months old Savoy ham plate, pickles and Parmesan</i>	15 €
Terrine du Chef Maison <i>Homemade terrine (paté)</i>	14 €
G Symphonie Savoyarde : charcuterie et fromages de pays <i>Savoyarde symphony (ham, dried beef meat, saucisson, Reblochon, Tomme de Savoie, and goat cheeses)</i>	17.5 €
L Foie gras de canard maison et son chutney <i>Homemade duck Foie gras & chutney</i>	21 €
Salade César Salade iceberg, poulet, parmesan, croûtons, sauce César <i>Iceberg salad, chicken, parmesan, croutons and Cesar dressing</i>	17.5 €

NOS PLATS / MAIN DISHES

G Travers de porc marinés à la mexicaine, L frites et salade <i>Marinated Mexican style ribs, fries and salad</i>	23 €
VV Chili sin carne La version sans viande du chili con carne ! <i>Vegetarian chili con carne</i>	23 €
L Caquelon de mijoté d'agneau <i>Lamb stew pie served in a clay pot</i>	24 €
L Parmentier de canard et salade verte <i>Candied duck shepherd's pie and green salad</i>	26 €
G La tête de veau façon Républicaine avec sauce Gribiche, pommes de terre et salade <i>Republican style veal head served with Gribiche sauce, potatoes and salad</i>	25 €

♥♥♥♥♥ GRILL ♥♥♥♥♥

L Pièce de bœuf du boucher <i>Butcher's piece of beef</i>	25 €
G Côte de Bœuf (1kg - min. 2 personnes) L Beef rib (1 kg - for min. 2 persons)	70 €
L Noisettes d'agneau grillées au thym <i>Thyme grilled lamb</i>	30 €
L Filet de boeuf grillé. env. 280grs <i>Grilled beef tenderloin</i>	32 €
L Grosses gambas Cameron grillées & persillées <i>Grilled big black tiger prawns with garlic & parsley</i>	33 €

PÂTES / PASTAS

V Lasagnes maison chèvre & épinards ou bolognaise servies avec salade verte <i>Homemade goat cheese & spinach or bolognese lasagna with green salad</i>	19 €
V Ravioles du Dauphiné à la crème de ciboulette et au concassé de tomates <i>Alps ravioli with chives cream & tomato sauce</i>	19.5 €
Linguine au jambon de pays - 18 mois d'affinage et sauce Gorgonzola <i>Linguine with local mountain ham & Gorgonzola sauce</i>	19.5 €



SUGGESTIONS DU JOUR / TODAY'S SPECIALS

Poisson entier frais selon arrivage - *Whole fresh fish depending on arrival*

Le détail de nos suggestions quotidiennes de viandes grillées, poissons frais et
rôtisserie se trouve sur le panneau en bois posé à votre table.

Find our daily suggestions of meat, roisserie and fresh fishes, listed on your table

Sauce en Supplément / Additional Sauce :

Sauce morilles / morels sauce 6 €

Sauce Gorgonzola / Gorgonzola sauce 5 €

Sauce poivre / pepper sauce 5€

Tous nos plats sont accompagnés de garniture maison ou de salade verte.

All our meals are served with different side dishes or a green salad.

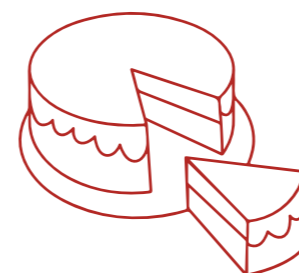
SPÉCIALITÉS DE FROMAGES / CHEESE DISHES

V Croûte aux trois fromages Gruyère suisse, vacherin fribourgeois et comté, salade verte <i>Oven baked cheese dish "croûte" served with salad</i>	24 €
G Berthoud de la vallée servi avec charcuterie et pommes de terre <i>Berthoud from the valley served with different cured meats and potatoes</i>	24 €
G Boîtée de fromage fondu servie avec salade, charcuterie, pommes de terre <i>Box of Melted Cheese served with sliced ham, potatoes and salad</i>	24 €
G Patates fricassées au reblochon fondu servies à la poêle avec charcuterie et salade (min. 2 pers) <i>Pan fried Reblochon potatoes served with cured meat and salad</i>	25 €/pers



ENFANTS / KIDS

V Demi faux filet ou filet de poulet pané servis avec des frites ou linguine à la sauce tomate & ses petits légumes servi(s) avec une boisson (sirop à l'eau, Iced tea ou Pepsi) <i>Steak or breaded chicken filet served with chips or tomatoe sauce linguini & vegetables</i>	12 €
V served with lemonade, Iced tea or Pepsi	



DESSERTS

Le buffet de desserts (tous nos desserts sont faits maison) <i>Desserts buffet (all desserts are homemade)</i>	7.5 €
--	-------

APÉRITIFS

Kir pétillant 12cl	5.5 €
Kir 12cl	4.5 €
Kir Royal 12cl	10.5 €
Coupe Champagne 12cl	10 €

Vin au verre 12cl (voir suggestions)
Wine glass 12cl (see suggestions)

Assiette trois fromages (Tomme, Reblochon, chèvre) <i>Cheese plate (Tomme, Reblochon, goat)</i>	10 €
---	------

BOISSONS / DRINKS

Warsteiner pression (draft)	3.5/7 €
Lefte en bouteille / bottle	5 €
La Mordue "Hard Cider" / bottle	5.5 €
Bière du Mont-blanc :	6 €
IPA ou La Verte (Génépi)	6 €
Bière Léman "Bio":	6 €
Blonde ou Blanche	

Pepsi (Max), Orangina,	3.5 €
Ice tea, Schweppes agrumes	
Limonade, Diabolo	3 €
Ginger beer	4 €
Jus de fruits : framboise, ananas orange Bio, pomme Bio, abricot, tomate / <i>Juices: orange, apple, apricot, tomato, pineapple, raspberry</i>	3.5 €

Expresso Bio	2 €
Grand Café (lait) / latte	4.5 €
Thé ou infusion / tea / herbal tea	3.5 €
Chocolat chaud / hot chocolate	5 €
Chocolat viennois	5.5 €
<i>Hot chocolate with whipcream</i>	
Chocolat viennois & guimauve	6 €
<i>Hot chocolate, whipcream, marshmallow</i>	
Vin chaud / hot wine	4.5 €
Jus pomme chaud / hot apple juice	4 €
Chai latte	4 €
Lait chaud miel et cannelle <i>warm honey and cinnammon milk</i>	4 €

EAUX / WATER

Perrier	3.5 €
Badoit 1L - 1/2L	6/4 €
Evian 1L - 1/2L	6/4 €

V Plat végétarien <i>Vegetarian dish</i>	G Sans gluten <i>Gluten free</i>
VV Plat végétalien <i>Vegan dish</i>	
L Sans lactose <i>Lactose free</i>	