



ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon <i>Onion soup with grated cheese</i>	14 €
Soupe du chalet avec lard des montagnes et Tomme de Savoie <i>Homemade soup served with bacon & Tomme de Savoie cheese</i>	12/16 €
VV Wrap de tofu mariné au citron, oignons rouges, carottes et guacamole <i>Vegan wrap with lemon marinated tofu, red onion, carrot and guacamole</i>	18 €
Salade de chèvre chaud au miel de Haute-Savoie, lard grillé, tomates séchées <i>Warm goat cheese salad, local honey dressing, grilled bacon and dried tomatoes</i>	15/19 €
Cassiolette d'escargots à la crème d'ail <i>Creamy garlic snails in a pot</i>	15.5 €
Tartine de campagne à la truite fumée de chez M.Petit, crème à la menthe, salade <i>Smoked trout open sandwich, mint cream and salad</i>	18.5 €
G Chiffonade de jambon de Savoie 18 mois d'affinage, condiments et Parmesan <i>18 months old Savoy ham plate, pickles and Parmesan</i>	15.5 €
G Terrine du chef Maison <i>Homemade terrine (pâté)</i>	14.5 €
Symphonie Savoyarde : charcuterie et fromages de pays <i>Savoyarde symphony (ham, dried beef meat, saucisson, Reblochon, Tomme de Savoie, and goat cheese)</i>	19 €
Salade César <i>Salade iceberg, poulet, parmesan, croûtons, sauce César</i> <i>Iceberg salad, chicken, parmesan, croutons and Caesar dressing</i>	18.5 €



NOS PLATS / MAIN DISHES

G Travers de porc marinés à la mexicaine, frites et salade <i>Marinated Mexican style ribs, fries and salad</i>	25 €
VV Curry de légumes Légumes fondants, riz, curry <i>Simmed vegetables, rice and curry</i>	23 €
L Caquelon de mijoté d'agneau <i>Lamb stew served in a clay pot</i>	25 €
G Parmentier de canard et salade verte sauce Gribiche, pommes de terre et salade <i>Sherperd's duck pie and salad</i>	27 €

♥♥♥♥♥ GRILL ♥♥♥♥♥

L Pièce de bœuf du boucher <i>Butcher's piece of beef</i>	26 €
G Côte de Bœuf (1kg - min. 2 personnes) L Beef rib (1 kg - for min. 2 persons)	77 €
L Noisettes d'agneau grillées au thym <i>Thyme grilled lamb</i>	30 €
L Filet de boeuf grillé. env. 250grs <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 servies avec salade verte <i>Homemade goat cheese & spinach with salad</i>	20 €
Lasagnes bolognaise servies avec salade verte <i>Homemade bolognese lasagna with salad</i>	20 €
V Gratin de ravioles du Dauphiné et salade verte <i>Alpine cheese ravioli & salad</i>	21.5 €
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 homemade side dishes or a green salad.

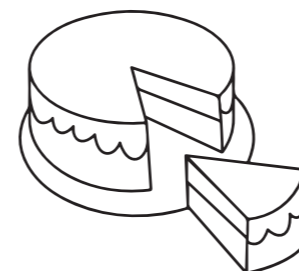
SPÉCIALITÉS DE FROMAGES / CHEESE DISHES

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>	25 €
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>	25 €
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>	26 €/pers



ENFANTS / KIDS

V Filet de truite 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>Trout fillet or Breaded chicken fillet served with fries or Tomatoe sauce linguini & vegetables</i>	13 €
---	------



DESSERTS

Le buffet de desserts (tous nos desserts sont faits maison) <i>Desserts buffet</i> <i>(all desserts are homemade)</i>	8.5 €
--	-------

APÉRITIFS

Kir pétillant 12cl	7 €
Kir 12cl	5.5 €
Kir Royal 12cl	12.5 €
Coupe Champagne 12cl	12 €
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

Pelforth pression (draft)	4.5/8.5 €
La Mordue "Hard Cider" / bottle	5.5 €
K&G green Valley	6.5 €
Micro brasserie locale (Mieussy)	
Pepsi (Max), Orangina,	4 €
Ice tea, Schweppes agrumes	4 €
Limonade, Diabolo	3.5 €
Ginger beer	4 €
Jus de fruits : ananas, tomate, orange Bio, pomme Bio <i>Pineapple, tomato, orange, apple</i>	3.8 €
Expresso Bio	2.5 €
Grand Café (lait) / latte	4.8 €
Thé ou infusion / tea / herbal tea	3.8 €
Chocolat chaud / hot chocolate	5.5 €
Chocolat viennois	6.5 €
<i>Hot chocolate with whipcream</i>	
Chocolat viennois & guimauve	7.5 €
<i>Hot chocolate, whipcream, marshmallow</i>	
Vin chaud / hot wine	5 €
Jus pomme chaud / hot apple juice	4.5 €
Chai latte	4.5 €
Lait chaud miel et cannelle	4.5 €
<i>Warm honey and cinnammon milk</i>	

EAUX / WATER

Perrier	3.8 €
Badoit 1L - 1/2L	7/4 €
Evian 1L - 1/2L	7/4 €

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>	



ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon <i>Onion soup with grated cheese</i>	14 €
Soupe du chalet avec lard des montagnes et Tomme de Savoie <i>Homemade soup served with bacon & Tomme de Savoie cheese</i>	12/16 €
VV Wrap de tofu mariné au citron, oignons rouges, carottes et guacamole <i>Vegan wrap with lemon marinated tofu, red onion, carrot and guacamole</i>	18 €
Salade de chèvre chaud au miel de Haute-Savoie, lard grillé, tomates séchées <i>Warm goat cheese salad, local honey dressing, grilled bacon and dried tomatoes</i>	15/19 €
Cassiolette d'escargots à la crème d'ail <i>Creamy garlic snails in a pot</i>	15.5 €
Tartine de campagne à la truite fumée de chez M.Petit, crème à la menthe, salade <i>Smoked trout open sandwich, mint cream and salad</i>	18.5 €
G Chiffonade de jambon de Savoie 18 mois d'affinage, condiments et Parmesan <i>18 months old Savoy ham plate, pickles and Parmesan</i>	15.5 €
G Terrine du chef Maison <i>Homemade terrine (pâté)</i>	14.5 €
Symphonie Savoyarde : charcuterie et fromages de pays <i>Savoyarde symphony (ham, dried beef meat, saucisson, Reblochon, Tomme de Savoie, and goat cheese)</i>	19 €
Salade César <i>Iceberg salad, chicken, parmesan, croutons and Caesar dressing</i>	18.5 €



NOS PLATS / MAIN DISHES

G Travers de porc marinés à la mexicaine, frites et salade <i>Marinated Mexican style ribs, fries and salad</i>	25 €
VV Curry de légumes Légumes fondants, riz, curry <i>Simmed vegetables, rice and curry</i>	23 €
L Caquelon de mijoté d'agneau <i>Lamb stew served in a clay pot</i>	25 €
G Parmentier de canard et salade verte sauce Gribiche, pommes de terre et salade <i>Sherperd's duck pie and salad</i>	27 €

♥♥♥♥♥ GRILL ♥♥♥♥♥

L Pièce de bœuf du boucher <i>Butcher's piece of beef</i>	26 €
G Côte de Bœuf (1kg - min. 2 personnes) L Beef rib (1 kg - for min. 2 persons)	77 €
L Noisettes d'agneau grillées au thym <i>Thyme grilled lamb</i>	30 €
L Filet de boeuf grillé. env. 250grs <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 servies avec salade verte <i>Homemade goat cheese & spinach with salad</i>	20 €
Lasagnes bolognaise servies avec salade verte <i>Homemade bolognese lasagna with salad</i>	20 €
V Gratin de ravioles du Dauphiné et salade verte <i>Alpine cheese ravioli & salad</i>	21.5 €
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, rotisserie 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 homemade 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>	25 €
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>	25 €
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>	26 €/pers



ENFANTS / KIDS

V Filet de truite 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>Trout fillet or Breaded chicken fillet served with fries or Tomatoe sauce linguini & vegetables</i>	13 €
---	------



DESSERTS

Le buffet de desserts (tous nos desserts sont faits maison) <i>Desserts buffet (all desserts are homemade)</i>	8.5 €
--	-------

APÉRITIFS

Kir pétillant 12cl	7 €
Kir 12cl	5.5 €
Kir Royal 12cl	12.5 €
Coupe Champagne 12cl	12 €
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

Pelforth pression (draft)	4.5/8.5 €
La Mordue "Hard Cider" / bottle	5.5 €
K&G green Valley	6.5 €
Micro brasserie locale (Mieussy)	
Pepsi (Max), Orangina,	4 €
Ice tea, Schweppes agrumes	4 €
Limonade, Diabolo	3.5 €
Ginger beer	4 €
Jus de fruits : ananas, tomate, orange Bio, pomme Bio <i>Pineapple, tomato, orange, apple</i>	3.8 €
Expresso Bio	2.5 €
Grand Café (lait) / latte	4.8 €
Thé ou infusion / tea / herbal tea	3.8 €
Chocolat chaud / hot chocolate	5.5 €
Chocolat viennois	6.5 €
<i>Hot chocolate with whipcream</i>	
Chocolat viennois & guimauve	7.5 €
<i>Hot chocolate, whipcream, marshmallow</i>	
Vin chaud / hot wine	5 €
Jus pomme chaud / hot apple juice	4.5 €
Chai latte	4.5 €
Lait chaud miel et cannelle	4.5 €
<i>Warm honey and cinnammon milk</i>	

EAUX / WATER

Perrier	3.8 €
Badoit 1L - 1/2L	7/4 €
Evian 1L - 1/2L	7/4 €

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>	