



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>	14.5/17.5 €
Salade de chèvre chaud au miel de Haute-Savoie, lard grillé, tomates séchées <i>Warm goat cheese salad, local honey dressing, grilled bacon and sundried tomatoes</i>	15/19 €
Cassiolette d'escargots à la crème d'ail <i>Creamy garlic snails in a pot</i>	15.5 €
G Chiffonade de jambon de Savoie 16 mois d'affinage, condiments et Parmesan <i>16 months old Savoy ham plate, pickles and Parmesan</i>	15.5 €
G Terrine du chef Maison <i>Homemade terrine (pâté)</i>	15 €
Symphonie Savoyarde : charcuterie et fromages de pays <i>Savoyarde symphony (ham, cured beef meat, saucisson, Reblochon, Tomme de Savoie, and goat cheese)</i>	19 €
Salade César <i>Iceberg salad, chicken, parmesan, croutons and Caesar dressing</i>	19 €
VV Tartine de potimarron, champignons poêlés et mesclun assaisonné <i>Open-faced pumpkin squash sandwich, mushrooms stir-fry and salad</i>	16 €
V Avec supplément de chèvre local <i>With goat cheese supplement</i>	18 €
Rillettes de poisson maison, toast de pain brioché et herbes fraîches <i>Homemade fish rilette, brioche toast and fresh herbs</i>	18 €



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>	26 €
VV Curry de légumes Légumes fondants, riz, curry <i>Vegetables, rice and curry</i>	23 €
V Mijoté de petits épeautres aux légumes d'hiver <i>Spelt stew with winter vegetables</i>	25 €
G Parmentier de canard, salade verte et pommes de terre <i>Sherperd's duck pie, potatoes and salad</i>	27 €

♥♥♥♥♥ GRILL ♥♥♥♥♥

L Pièce de bœuf du boucher <i>Butcher's piece of beef</i>	27 €
G Côte de Bœuf (1kg - min. 2 personnes) L Beef rib (1 kg - for min. 2 persons)	85 €
L Noisettes d'agneau grillées au thym <i>Thyme grilled lamb</i>	32 €
L Entrecôte de boeuf (300 grs) <i>Beef rib steak (300 grs)</i>	35 €
L Grosses gambas Cameron grillées & persillées <i>Grilled big black tiger prawns, garlic & parsley</i>	33 €

PÂTES / PASTAS

V Lasagnes maison chèvre & épinards servies avec salade verte <i>Homemade goat cheese & spinach lasagna with salad</i>	21 €
Lasagnes bolognaise 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 à la crème de butternut, oeuf parfait, Comté AOP, pousses d'épinard et tomates séchées <i>Linguine pasta with butternut cream, local goat cheese, spinach and dried tomatoes</i>	22 €



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 girolles / *girolles mushroom sauce* 6 €
Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce* 5 €
Sauce poivre / *pepper sauce* 5 €

Tous nos plats sont accompagnés de garniture maison.
All our meals are served with homemade side dishes.

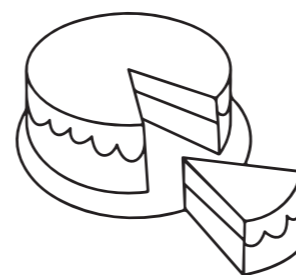
SPÉCIALITÉS DE FROMAGES / CHEESE DISHES

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 Boîtée de fromage fondu servie avec salade, charcuterie, pommes de terre <i>Box of Melted Cheese served with sliced ham, potatoes and salad</i>	26 €
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

Filet de truite ou Filet de poulet pané servis avec des frites 13 €
ou Linguine à la sauce tomate ou mini Soupe du jour
servi(s) avec une boisson (sirop à l'eau, Iced tea ou Pepsi)
*Trout fillet or Breaded chicken fillet served with fries
or Tomatoe sauce linguini or mini homemade soup
served with water syrop, Iced tea or Pepsi*



DESSERTS

Assiette trois fromages (Tomme, Reblochon, chèvre) <i>Cheese plate (Tomme, Reblochon, goat)</i>	10 €
Le buffet de desserts (tous nos desserts sont faits maison) <i>Desserts buffet (all desserts are homemade)</i>	9 €



APÉRITIFS

Kir pétillant 12cl	7 €
Kir 12cl	6.5 €
Kir Royal 12cl	12.5 €
Coupe Champagne 12cl	12 €
Aperol Spritz	11 €

Vin au verre 12cl (voir suggestions)

BOISSONS / DRINKS

Pelforth pression (draft)	4.5/8.5 €
Cidre Magners / bottle 33cl	6.5 €
La bière 744 (Blanche, IPA) / bottle	7 €
<i>Brasserie locale (au pied du Môle)</i>	
Pepsi (Max), Orangina,	4.5 €
Ice tea, Schweppes agrumes	4.5 €
Limonade, Diabolo	3.5 €
Ginger beer	4 €
Jus de fruits : ananas, tomate, orange Bio, pomme Bio <i>Pineapple, tomato, orange, apple</i>	4 €
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	4 €
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>	14.5/17.5 €
Salade de chèvre chaud au miel de Haute-Savoie, lard grillé, tomates séchées <i>Warm goat cheese salad, local honey dressing, grilled bacon and sundried tomatoes</i>	15/19 €
Cassiolette d'escargots à la crème d'ail <i>Creamy garlic snails in a pot</i>	15.5 €
G Chiffonade de jambon de Savoie 16 mois d'affinage, condiments et Parmesan <i>16 months old Savoy ham plate, pickles and Parmesan</i>	15.5 €
G Terrine du chef Maison <i>Homemade terrine (pâté)</i>	15 €
Symphonie Savoyarde : charcuterie et fromages de pays <i>Savoyarde symphony (ham, cured beef meat, saucisson, Reblochon, Tomme de Savoie, and goat cheese)</i>	19 €
Salade César Salade iceberg, poulet, parmesan, croûtons, sauce César <i>Iceberg salad, chicken, parmesan, croutons and Caesar dressing</i>	19 €
VV Tartine de potimarron, champignons poêlés et mesclun assaisonné <i>Open-faced pumpkin squash sandwich, mushrooms stir-fry and salad</i>	16 €
V Avec supplément de chèvre local <i>With goat cheese supplement</i>	18 €
Rillettes de poisson maison, toast de pain brioché et herbes fraîches <i>Homemade fish rilette, brioche toast and fresh herbs</i>	18 €



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>	26 €
VV Curry de légumes Légumes fondants, riz, curry <i>Vegetables, rice and curry</i>	23 €
V Mijoté de petits épeautres aux légumes d'hiver <i>Spelt stew with winter vegetables</i>	25 €
G Parmentier de canard, salade verte et pommes de terre <i>Sherperd's duck pie, potatoes and salad</i>	27 €

♥♥♥♥♥ GRILL ♥♥♥♥♥

L Pièce de bœuf du boucher <i>Butcher's piece of beef</i>	27 €
G Côte de Bœuf (1kg - min. 2 personnes) L Beef rib (1 kg - for min. 2 persons)	85 €
L Noisettes d'agneau grillées au thym <i>Thyme grilled lamb</i>	32 €
L Entrecôte de boeuf (300 grs) <i>Beef rib steak (300 grs)</i>	35 €
L Grosses gambas Cameron grillées & persillées <i>Grilled big black tiger prawns, garlic & parsley</i>	33 €

PÂTES / PASTAS

V Lasagnes maison chèvre & épinards servies avec salade verte <i>Homemade goat cheese & spinach lasagna with salad</i>	21 €
Lasagnes bolognaise 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 à la crème de butternut, oeuf parfait Comté AOP, pousses d'épinard et tomates séchées <i>Linguine pasta with butternut cream, local goat cheese, spinach and dried tomatoes</i>	22 €



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 girolles / *girolles mushroom sauce* 6 €
Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce* 5 €
Sauce poivre / *pepper sauce* 5 €

Tous nos plats sont accompagnés de garniture maison.
All our meals are served with homemade side dishes.

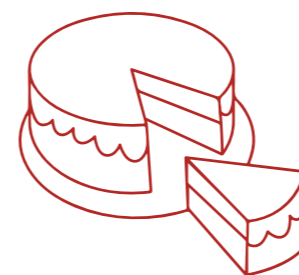
SPÉCIALITÉS DE FROMAGES / CHEESE DISHES

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 Boîtée de fromage fondu servie avec salade, charcuterie, pommes de terre <i>Box of Melted Cheese served with sliced ham, potatoes and salad</i>	26 €
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

Filet de truite ou Filet de poulet pané servis avec des frites
ou Linguine à la sauce tomate ou mini soup du jour
servi(s) avec une boisson (sirop à l'eau, Iced tea ou Pepsi)
*Trout fillet or Breaded chicken fillet served with fries
or Tomatoe sauce linguini ou mini homemade soup
served with water syrop, Iced tea or Pepsi* 13 € |



DESSERTS

Assiette trois fromages (Tomme, Reblochon, chèvre) <i>Cheese plate (Tomme, Reblochon, goat)</i>	10 €
Le buffet de desserts (tous nos desserts sont faits maison) <i>Desserts buffet (all desserts are homemade)</i>	9 €



APÉRITIFS

Kir pétillant 12cl	7 €
Kir 12cl	6.5 €
Kir Royal 12cl	12.5 €
Coupe Champagne 12cl	12 €
Aperol Spritz	11 €
Vin au verre 12cl (voir suggestions)	

BOISSONS / DRINKS

Pelforth pression (draft)	4.5/8.5 €
Cidre Magners / <i>bottle</i> 33cl	6.5 €
La bière 744 (Blanche, IPA) / <i>bottle</i>	7 €
Brasserie locale (au pied du Môle)	
Pepsi (Max), Orangina,	4.5 €
Ice tea, Schweppes agrumes	4.5 €
Limonade, Diabolo	3.5 €
Ginger beer	4 €
Jus de fruits : ananas, tomate, orange Bio, pomme Bio <i>Pineapple, tomato, orange, apple</i>	4 €
Expresso Bio	2.5 €
Grand Café (lait) / <i>latte</i>	4.8 €
Thé ou infusion / <i>tea / herbal tea</i>	3.8 €
Chocolat chaud / <i>hot chocolate</i>	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 / <i>hot wine</i>	5 €
Jus pomme chaud / <i>hot apple juice</i>	4.5 €
Chai latte	4.5 €
Lait chaud miel et cannelle	4.5 €
<i>Warm honey and cinnammon milk</i>	

EAUX / WATER

Perrier	4 €
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>