



ENTRÉES / STARTERS

- V** Gratinée à l'oignon 14 €
Onion soup with grated cheese
- Soupe du chalet 15€/18€
avec lard des montagnes et Tomme de Savoie
Homemade soup served with bacon & Tomme de Savoie cheese
- Salade de chèvre chaud au miel et lard grillé 17/22 €
Warm goat cheese salad, honey dressing, and grilled bacon
- G** Cassolette d'escargots à la crème d'ail 17 €
Creamy garlic snails in a pot
- G** Chiffonade de jambon de Savoie 12 mois d'affinage, 16 €
12 months old Savoy ham plate
- G** Terrine de porc Maison 16 €
Homemade pork terrine
- G** Symphonie Savoyarde : charcuterie et fromages de pays 21 €
Savoyarde symphony (dry meats and cheeses)
- Oeuf parfait à la paysanne au St Marcellin 17€
G (lardons, cébettes et noix concassées)
Country-side soft boiled egg with St Marcellin cheese (bacon, spring onions and crushed walnuts)
- V** Oeuf parfait, mousseline de potimarrons, 16€
G poêlée de champignons, épinards et noisettes torréfiées
Soft boiled egg, pumpkin puree, mushrooms, spinach and nuts



NOS PLATS / MAIN DISHES

- G** Travers de porc marinés à la mexicaine, 28 €
frites et salade
Marinated Mexican style ribs, fries and salad
- G** Cocotte de légumes d'hiver au lait 24 €
VV de coco, réduction au cidre et châtaigne
Vegetables stew with coconut milk, cider and chestnut juice
- VV** Risotto d'épeautre au chèvre frais, miel, 25 €
épinards, poireaux et champignons
Spelt stew, goat cheese, spinach, leeks and mushrooms
- Parmentier de canard et salade verte 31 €
Sherperd's duck pie, potatoes and salad

♥♥♥♥♥ GRILL ♥♥♥♥♥

- G** Pièce de bœuf du boucher voir suggestions
Butcher's piece of beef
- G** Côte de Bœuf (1kg - min. 2 personnes) 90 €
avec os à moelle, frites et salade
Beef rib (1kg - min. 2 persons) with marrowbone, fries and salad
- G** Côtes d'agneau grillées au thym et citron 33 €
Grilled lamb rib with thyme and lemon
- G** Gambas Black Tiger grillées & persillées 34 €
Grilled Black Tiger prawns, garlic & parsley

Sauce en supplément / Additional Sauce :

- Sauce aux girolles / *Girolles mushroom* 6 €
- Sauce au gorgonzola / *Gorgonzola* 5 €
- Sauce au poivre / *Pepper* 5 €

PÂTES / PASTAS

- V** Pâtes du moment Voir suggestions
Today's pasta
- Lasagnes bolognaise avec salade verte 23 €
Homemade bolognese lasagna with salad
- V** Gratin de ravioles du Dauphiné 22 €
et salade verte
Alpine cheese ravioli & salad



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

SPÉCIALITÉS DE FROMAGES / CHEESE DISHES

- V** Croûte aux trois fromages 25 €
Pain de campagne, Beaufort, Vacherin fribourgeois
Comté, oeuf et salade verte
Oven baked cheese dish "croûte" served with salad
- G** Berthoud de la vallée servi avec charcuterie, 26 €
pommes de terre et salade verte
Berthoud served with different cured meats, potatoes and salad
- G** Boîtée de fromage fondu servie avec salade, 26 €
charcuterie et pommes de terre
Box of Melted Cheese served with sliced ham, potatoes and salad
- G** Patates fricassées au reblochon fondu servies à la poêle 26 €/pers
avec charcuterie et salade (min. 2 pers)
Pan fried Reblochon potatoes served with cured meat and salad



ENFANTS / KIDS

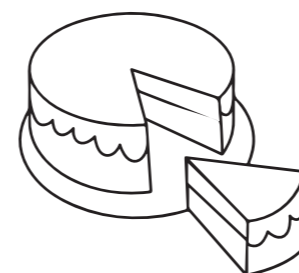
Filet de truite / Filet de poulet pané 14 €
servi avec des frites ou des pâtes nature

Menu servi avec une boisson (sirop à l'eau, Ice tea ou Pepsi)

Trout fillet / Breaded chicken fillet served with fries or pasta + water syrop, limonade, Ice tea or Pepsi

DESSERTS

Assiette trois fromages / *Cheese plate* 10 €



Le buffet de desserts 10 €
(tous nos desserts sont faits maison)
Desserts buffet (all desserts are homemade)



APÉRITIFS

- Kir pétillant 12cl 7.5 €
- Kir 12cl 7 €
- Kir Royal 12cl 13 €
- Coupe Champagne 12cl 13 €
- Aperol Spritz 11 €

BOISSONS / DRINKS

- Pelforth pression (*draft*) 4.5/8.5 €
- Cidre Magners 33cl 6.5 €
- Bière locale bouteille (*bottle*)
(Blanche ou IPA) 7 €
- Pepsi (Max), Orangina, 5 €
- Ice tea, Schweppes agrumes 4.5 €
- Limonade, Diabolo 3.5 €
- Ginger beer Hysope (Français) 5 €
- Jus de fruits : 4.5 €
Abricot, orange Bio, pomme Bio

- Expresso Bio 2.8 €
- Grand Café (lait) / *latte* 5 €
- Thé ou infusion / *tea / herbal tea* 4.5 €
- Chocolat chaud / *hot chocolate* 5.5 €
- Chocolat viennois 6.5 €
Hot chocolate with whipcream
- Chocolat viennois & guimauve 7.5 €
Hot chocolate, whipcream, marshmallow
- Vin chaud / *hot wine* 5 €
- Jus pomme chaud / *hot apple juice* 4.5 €
- Chai latte 5 €
- Lait chaud miel et cannelle 4.5 €
Warm honey and cinnammon milk

EAUX / WATER

- Perrier 33cl 4.5 €
- Badoit 1L 7 €
- Evian 1L 7 €

- G** Sans gluten / *Gluten free*
- V** Végétarien / *Vegetarian*
- VV** Végétalien / *Vegan*