



ENTRÉES *Starters*

Soupe du jour

Velouté de Légumes aux châtaignes et lardons
Smooth vegetable soup with chestnuts and lardons

Salade croustillante de reblochon

Reblochon frit croustillant, jambon du pays, roquette et châtaignes
Fried reblochon cheese, local ham, rocket, chestnuts

Salade crottins de chèvre chauds

Fromage de chèvre, oignon rouge confit, asperges vertes, noix et vinaigrette au miel
Mixed green leaves, goat's cheese, red onion relish, green asparagus, walnuts and honey dressing

Tartare de saumon

Saumon, soja, avocat et salade d'algues
Salmon, soy sauce, avocado and seaweed salad

Carpaccio de bœuf

Bœuf en carpaccio, tomme de Savoie, roquette et huile de truffe
Beef carpaccio, "tomme de Savoie" cheese, rocket, truffle oil

PLANCHES A PARTAGER *Platters to share*

La savoyarde

Sélection des meilleures charcuteries de la région
Selection of best cold meat from the alps

La grande savoyarde

Assortiment de charcuterie et fromages secs de Savoie
Selection of local meat and cheese from the Alps





PÂTES DANS LA POÊLE *Pasta*

Rigatonis aux champignons

Champignons sauvages et parmesan
Wild mushroom rigatoni with parmesan

Pennes sauce bolognaise

Viande de bœuf, sauce tomates aux légumes et parmesan
Penne bolognese with parmesan

Linguines au saumon

Saumon, crème, oignons et parmesan
Salmon Linguini in a creamy onion sauce with parmesan

DU COTE DE L'ITALIE *Italian dishes*

Risotto aux champignons et truffes

Champignons sauvages, truffes et parmesan
Wild mushroom risotto with truffles and parmesan

Pizza blanche à la truffe

Crème, oignons, mozzarella et truffe
Pizza with cream, onion, mozzarella and truffles





LES BURGERS

Le burger de légumineuses

Lentilles, coriandre, soja, cumin, curry, Sauce tomate au basilic

Lentils, coriander, soy, cumin, curry spices, tomato and basilic sauce, salad and homemade French fries

Burger le 2800

Steak haché de bœuf 170 gr VPS*, oignons rouge confits, tranche de lard grillé, fromage de reblochon fondu

170g Beefburger, red onion relish, bacon, melted reblochon cheese, salad and homemade French fries

Nos burgers sont accompagnés d'une petite verdure et de nos frites maison

LES SPÉCIALITÉS DE SAVOIE *Regional specialities*

Tartiflette

Gratinée de pommes de terre, lardons, oignons, reblochon fermier, charcuterie et salade verte

Potato gratin, lardons, onions, reblochon cheese, charcuterie and a green salad

Diots au chignin et crozets au beaufort

Diots au vin blanc de Savoie servi avec un délicieux gratin de crozets au beaufort et champignons

French "diot" sausages in white wine sauce served with cheese and mushroom gratin

Omelette du 2800

Œufs, lardons, oignons, reblochon fondant servi avec nos frites maison et salade

Omelette with eggs, lardons and melted reblochon cheese, served with homemade French fried and salad

Le délice fondu du 2800

Fromage crémeux servi dans sa boîte chaude, assortiment de charcuterie, pommes de terre grenailles et verdure

Cheese fondue served with charcuterie, new potatoes and salad

VPS : viande origine pays de Savoie *Meat come from Savoy*





LES VIANDES *Meat dishes*

Épaule d'agneau

Épaule d'agneau de 7 heures, jus au serpolet, légumes et pommes de terre au paprika

Lamb shoulder cooked for 7 hours, thyme sauce, potatoes and vegetable flavoured with paprika

Notre steak tartare

Pièce de bœuf 200 gr VBF* préparé au couteau par le chef, sauce siracha

Our steak tartare made from France 200g beef prepared by the chef with siracha sauce and served with homemade French fries

Entrecôte de bœuf de Savoie

Entrecôte de bœuf 300 gr VBF*, sauce à la truffe

300g Beef entrecote with truffle sauce and served with homemade French fries

Ballotine de poulet fermier

Suprême de poulet fermier farci de légumes et lard, sauce morilles

Chicken supreme with vegetables, bacon, "morille" mushroom sauce

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture de votre choix
Frites maison, légumes du jour, gratin, salade verte

POUR LES PETITS RIDERS

Le Kid's menu (- de 12 ans)

Pates bolo ou Fish and chips

Glace

Sirop ou Diabolo

VBF : Viande de bœuf origine France

Nous accordons une attention particulière à la provenance et la qualité de nos produits en prenant le soin de visiter les producteurs que nous avons choisis.





FROMAGES DE NOS PATURAGES Cheese

Fromages fermiers de savoie

Tomme, beaufort, reblochon servis sur la planche

Platter of local farmer's cheese, tomme, beaufort, and reblochon

DESSERTS

Le dessert du 2800

Tarte chocolat blanc, fromage frais, noix de Coco et coulis de fruits rouges

White chocolate tart, creame cheese, coconut, red berry, sauce

Tarte aux myrtilles

Blueberry tart

Moelleux au chocolat, glace vanille

Chocolate cake with a melting middle, vanilla ice cream

Faisselle aux fruits rouges

Cream cheese and berries

Dessert du jour

Dessert of the day

Café, tisane, thé gourmand

Gourmet coffee, tea, tisane

BON APPETIT ...

Carte des plats avec produits allergènes sur demande

