

## Déjeuner de 12h00 à 16h00

Lunch from 12.00 to 04.00 pm

### Les Soupes et Entrées

Soups & Starters

Mesclun à l'huile d'olive et ses copeaux de Parmesan Rocket salad with walnut oil and Xérès vinegar, grated Parmesan cheese	7.00 €
Salade de mâche à l'huile de noix, pomme fruit, brisures de noix Lamb's lettuce with walnut oil, apple, flaked of walnut	8.50 €
Blanc de poireaux vinaigrette et son gaspacho de tomate basilic Leeks white with French dressing and gazpacho (cold tomato soup with basil)	9.50 €
Terrine de sanglier aux noisettes, condiments et toasts Terrine of wild boar with hazelnuts, condiment and toasts	9.50 €
Soupe du jour (soupe maison de légumes) Vegetables soup of the day	10.50 €
Velouté de poireaux et pommes de terre au Comté Velvety leeks and potatoes soup with Comté cheese	10.50 €
Capuccino de champignons sauvages, crème légère à la fleur de sel de Guérande Wild mushrooms creamy soup with Guérande salt's whipped cream	11.00 €
Saumon fumé par nos soins au bois de sapin des Aravis et milk-shake à l'aneth Home smoked salmon with wood of Aravis 'fir tree served with dill milk-shake	13.00 €
L'assiette de « Grand jambon de Parme 14 mois » et condiments The plate of « Parma Ham 14 months old» with condiments	12.50 €
Assiette de charcuteries : jambon cru de Savoie, viande des Besson, Rosette et saucisson sec Assortment of regional cold, cooked or cured meats and sausages	14,50 €
Foie gras de canard maison en verrine, confiture de figes et toasts briochés Home made duck foie gras (in a pot), figs jam and toasted brioche bread	16.50 €

### Les Planches Repas

Dishes served on wood boards

Saumon fumé, mâche, fromage frais léger fouetté à l'aneth et pommes de terre tièdes Smoked salmon, lamb's lettuce, fresh cheese whipped with dill and tepid potatoes	17.50 €
Charcuteries, mesclun, Reblochon, fromage frais fouetté à la ciboulette, pommes de terre tièdes Assortment of cooked or cured ham and sausages, salad, reblochon cheese, fresh cheese whipped with chive and tepid potatoes	17.50 €

## Les Pâtes et Plats

Pastas & Main dishes

Penne Rigate à la Napolitaine (tomates, oignons et origan) <small>Penne Pasta Neapolitan-style (tomatoes, onion and origan)</small>	15,00 €
Tagliatelles fraîches aux cèpes <small>Tagliatelles with cepe mushrooms</small>	16.50 €
Tortellini aux 4 fromages, crème de Parmesan et chips de lard fumé <small>Tortelloni flavoured with four cheeses, Parmesan cheese sauce and cured ham crisps</small>	17.50 €
Ravioles ricotta-ciboulette au pesto <small>Ravioles with ricotta cheese and chives and pesto</small>	16.00 €

### Suggestion du Jour (voir ardoise)

Suggestion of the day (see slate)

Souris d'agneau confite et son jus infusé au romarin, écrasé de pommes de terre <small>Preserved knuckle-joint of lamb, gravy infused with rosemary and mashed potatoes</small>	18.50 €
Burger de bœuf en pain brioché, tomates séchées, copeaux de tomme de Savoie, frites <small>Burger of beef with brioche bread, dried tomatoes, grated "Tomme de Savoie" cheese and French fries</small>	19.50 €
Tartare de bœuf assaisonné, frites et salade <small>Beef tartare (prepared raw minced steak) served with French fries and green salad</small>	17.50 €
Entrecôte de boeuf snackée à l'huile de sapin 200 gr, frites <small>Grilled beef ribsteak with fir tree oil (200 gr) served with French fries</small>	19.50 €
Duo de diots artisanaux, polenta au Comté <small>Two local pork sausages served with polenta with Comté cheese</small>	17.50 €
Traditionnelle tartiflette et sa salade mêlée <small>Oven-grilled potatoes, larding bacon, shallots and reblochon cheese served with green salad</small>	16.50 €
Boîte chaude pour 2 pers. <small>(Mont d'Or entier 450 gr fondu dans sa boîte en bois, charcuteries, pommes vapeur et salade) Oven baked Vacherin Mont d'Or AOC served with seasonal salad, steamed potatoes and assortment of local cured and smoked meats</small>	Prix par pers. 22.50 €
Pavé de saumon poêlé à l'aneth, haricots verts <small>Pan-sautéed thick steak of salmon with dill served with French beans</small>	18,00 €

### Pour les p'tits ours (jusqu'à 10 ans) 12 €

For children up to 10 years old

une brique de jus de fruit  
un cheeseburger frites  
une demi-gaufre au sucre ou chocolat

Fruit juice, cheeseburger with French fries and half waffle with sugar or chocolate

Les viandes bovines sélectionnées par notre boucher sont d'origine allemande et de race Simmenthal.

Beef meats are of German origin and Simmenthal race

## Les fromages

Cheeses

Reblochon fermier sur planche Farm Reblochon cheese on board	8.00 €
Tomme de Savoie crayeuse, confiture de figues Tomme de Savoie and figs jam	8.00 €
Comté fermier et sa mâche aux cerneaux de noix Comté with lamb's lettuce with shelled walnuts	7.50 €

## Les gaufres et desserts de notre pâtissier

Waffles & desserts of our pastry cooker

Gaufre au sucre, au chocolat, à la chantilly ou au miel Waffle with sugar, chocolate, Chantilly cream or honey	6.00 €
Gaufiterole : glace vanille, chocolat fondant chaud, chantilly « Gaufiterole », vanilla ice cream, hot chocolate sauce, Chantilly cream	7.50 €
Gaufre flambée au Cointreau aux zestes d'orange Waffle flamed with Cointreau with orange zests	7.50 €
Baba au rhum et ses accompagnements Rum Baba	7.50 €
Tarte aux 1001 myrtilles Bilberries tart	8.00 €
Tiramisu Classico Classico Tiramisu	7.50 €
Moelleux au chocolat « Dark Chocolate » Soft « Dark Chocolate » cake	8.00 €
Crumble aux pommes Apple crumble	8.00 €

## Les coupes glacées

Ice creams

« After Eight » : glace chocolat noir, mousse menthe, éclats de chocolat noir croquant « After Eight »: black chocolate ice cream, mint mousse, fragments of crusty black chocolate	8.50 €
Douceur d'alpage : sorbets fraise des bois, groseille, myrtille, coulis de fruits rouges et meringue Douceur d'alpages: wild strawberry sorbet, currant sorbet and bilberry sorbet with red fruit purée and meringue	7.50 €
Goûter d'enfant : glace pain d'épices, coulis de chocolat, bâtonnets de pain d'épices Goûter d'enfant: gingerbread ice cream, chocolate sauce and gingerbread sticks	8.50 €
100% Génépi : glace Génépi, liqueur aux plantes sauvages du Père Mathieu 100% Génépi: Génépi (local liquor of wild plants) ice cream	8.50 €
Fraîcheur d'automne : sorbet orange sanguine, liqueur d'orange « Cointreau » Fraîcheur d'automne: blood orange sorbet with « Cointreau »(orange liquor)	8.50 €

Prix nets, TVA 19,6 % et service compris

Nets price, taxes and service included