

Carte restaurant

Restaurant Menu

Tous les plats suivis d'une étoile * sont

*All dishes followed by a star * are*



**Ici, nous privilégions les produits français et de région.
Nous travaillons au maximum des produits bruts afin de vous
proposer des plats fait maison.**

At our establishment, we prioritize French and regional products.

*We strive to use raw ingredients as much as possible in order to
offer homemade dishes.*



Plats végétariens
Vegetarian dishes



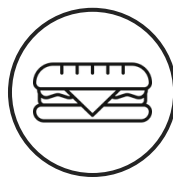
Sans gluten
Gluten free



Pensez à nous signaler toutes intolérances ou allergies

Remember to let us know of any intolerances or allergies

Snacks



PLANCHES

P'TITE MIXTE *

13 €

*Small mixed **

GRANDE MIXTE *

24 €

*Big mixed**

ENORME MIXTE *

42 €

*Huge mixed **

Nos planche sont composées d'un assortiment de charcuteries, fromages, biscuits, et de tartinables...

La composition peut varier

Our boards are made up of an assortment of cold meats, cheeses, biscuits, and spreads... The composition may vary

PANINIS

LE TARTOUF' *

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon

Potatoes, bacon, onions, reblochon (cheese)

LE CLASSIQUE *

Jambon blanc, emmental

Ham, and emmental cheese

8 €

LE FONDUE * 🌿

3 fromages

Three cheeses

Prix net, service compris. Net price, service included.

Carte



ENTRÉES

SALADE VERTE 🌿 🍷

Green salad

3 €

POTAGE DU MOMENT * 🌿 🍷

Servi bien chaud avec croûtons et emmental râpé

Served hot with croutons and grated Emmental

10 €

SALADE SAVOYARDE * 🌿 🍷 **Possible**

Salade, jambon cru, beaufort, croûtons, oignons rouges, carottes

Salad, cured ham, Beaufort, croutons, red onions, carrots

12 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE 🍷

Assortiment de charcuteries, salade verte

Assortment of cold cuts, green salad

14 €

PLATS

RAVIOLES DU DAUPHINÉ & LÉGUMES DE SAISONS CONFITS * 🌿

Dauphiné ravioli & candied seasonal vegetables

18 €

FLEUR DES ALPES RÔTIE * 🍷 🌿 **Possible**

Un fromage au lait de montagnes servi avec pommes de terre vapeur, salade verte et un assortiment de charcuteries de Savoie

A mountain milk cheese served with steamed potatoes, green salad and an assortment of Savoy charcuteries

24 €

PIÈCE DU BOUCHER ≈ 300 G *

Selon arrivage, beurre maître d'hôtel et accompagnement du moment

Depending on availability, butter maître d'hôtel and accompaniment of the moment

28 €

Prix net, service compris. Net price, service included.

Spécialités



Les spécialités savoyardes, tout droit tirées d'une gastronomie traditionnelle et de terroir, seront parfaites pour clôturer vos belles journées de ski.

Savoyard specialties, straight from traditional and local gastronomy, will be perfect to round off your wonderful days of skiing.



LE DIOT DE VALLOIRE, POLENTA, SAUCE ÉCHALOTES * 🍂 22 €

(Choux, carotte, oignons, betterave rouge, viande de bœuf, lard de porc)

Local sausage, polenta, shallot sauce

(Cabbage, carrot, onions, beetroot, beef, pork bacon)

TARTIFLETTE, SALADE VERTE * 🍂

22 €

Pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, crème, Reblochon

Potatoes, bacon, onions, white wine, cream, Reblochon

CROZIFLETTE, SALADE VERTE *

24 €

Comme la tartiflette mais avec des crozets !!

Like the tartiflette but with crozets !!

LA FONDUE DU CENTRE, SALADE VERTE * 🌿

23 €

Fondue aux 3 fromages : Comté, Abondance et Beaufort avec une pointe de moutarde à l'ancienne

Fondue with 3 cheeses: Comté, Abondance and Beaufort with a hint of old-fashioned mustard

FONDUE AUX CÈPES, SALADE VERTE * 🌿

25 €

Comme la fondue du Centre avec des cèpes en plus !!

Like the fondue from the Center, but with added porcini mushrooms!!

ACCOMPAGNEMENT CHARCUTERIES 🍂

6 € / pers.

Assortiment de charcuteries de Savoie

Assortment of Savoy charcuterie

Prix net, service compris. Net price, service included.

Menus



SAVOIE 31 €

SALADE SAVOYARDE * Possible

Savoyard salad

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Deli meat late

-

DIOT DE VALLOIRE, SAUCE ÉCHALOTES, POLENTA *

Valloire sausage, shallots sauce, polenta

TARTIFLETTE, SALADE VERTE *

Tartiflette with salad

CROZIFLETTE, SALADE VERTE * + 2 €

Croziflette with salad

-

COUPE GÉNÉPI

Cup génépi

TARTE MYRTILLE

Blueberry pie



LOUPIOTS 12 €

- 12 ans

SIROP, COCA, SPRITE, JUS DE POMMES OU D'ORANGE

Syrup, cola, Sprite, apple or orange juice

-

TARTIFLETTE OU CROZIFLETTE *

Tartiflette ou Croziflette

NUGGETS OU JAMBON BLANC , FRITES ET SALADE VERTE *

*Nuggets or ham, fries and green salad **

-

BOULE DE GLACE

Ice Cream

MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT OU MINI TARTE MYRTILLE *

*Mini chocolate fondant or mini blueberry tart **

Prix net, service compris. Net price, service included.

Desserts



TARTE MYRTILLES 🌿

8.00 €

Coulis de fruits rouges & chantilly

Blueberry tart, Red fruit coulis & whipped cream

CRÈME BRÛLÉE 🌿🍂

9.00 €

Poire de Savoie croquantes & caramel beurre salé

Crème brûlée, Crispy Savoie pear & salted butter caramel

MOELLEUX AU CHOCOLAT 🌿

9.00 €

Boule de glace noix de pécan & chantilly

Chocolate fondant, Pecan ice cream scoop & whipped cream

PLANCHES GOURMANDES 🌿

GOURMET BOARDS

Parce que le dessert aussi, ça se partage !

Because dessert is meant to be shared too!

LA P'TITE 10 €

The Little One

1 personne

1 person

LA MOYENNE 18 €

The Average

2 personnes

2 people

LA GRANDE 36 €

The big

4 personnes

4 people

Nos planche sont composées de cookies barres, de crêpes,
de crème citron, de fruits & de toppings
(La composition peut varier)

Our boards are made of cookie bars, pancakes, lemon cream,
fruits & toppings (The composition may vary)

Prix net, service compris. Net price, service included.

Glaces



GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER



3.00 €



5.00 €



8.00 €

CRÈMES GLACÉES 🌿

Vanille 🌿
Caramel beurre salé 🌿
Menthe chocolat
Noix de coco 🌿
Pistache 🌿
Rhum raisins 🌿
Café 🌿
Chocolat 🌿
Noisette 🌿
Noix de Pécan

SORBETS 🌿🌿

Framboise
Fraise
Citron jaune
Myrtille

CHANTILLY

0.50 €

DAME BLANCHE 🌿🌿

8.00 €

2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
2 scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream

COUPE GOURMANDE 🌿🌿

10.00 €

2 boules noisette, chocolat chaud, cookies, chantilly
2 hazelnut scoops, hot chocolate, chocolate sponge cake, whipped cream

GÉNÉPI 🌿🌿

9.00 €

2 boules Myrtille et génépi
2 scoops of blueberry and genepi

COLONEL 🌿🌿

9.00 €

2 boules Citron jaune et vodka
2 scoops of lemon and vodka

Prix net, service compris. Net price, service included.