

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

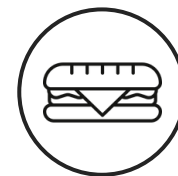
Gluten free



Pensez à nous signaler toutes intolérances ou allergies

Remember to let us know of any intolerances or allergies

Snacks



NOS PLANCHES

P'TITE MIXTE

12 €

Assortiment de charcuteries et de fromages, chips, biscuits, tapenade, houmous ...

Assortment of cold cuts and cheeses, crisps, biscuits, tapenade, hummus ...

GRANDE MIXTE *

22 €

Comme la p'tite mixte mais en plus grande !!

Like the little mixed one but bigger !!

ENORME MIXTE *

40 €

Comme la grande mixte mais en plus énorme !!

Like the big mixed one but even bigger !!

NOS PANINIS

LE TARTOUF' *

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon

Potatoes, bacon, onions, reblochon (cheese)

LE CLASSIQUE *

Jambon blanc, emmental

Ham, and emmental cheese

LE FONDUE *

3 fromages

Three cheeses

8 €

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

Nos froids (et chauds)

	ENTREE	PLAT
SALADE SAVOYARDE * 🌿 Possible	12 €	16 €
Salade, jambon cru, beaufort, croûtons, oignons rouges, tomates <i>Salad, cured ham, Beaufort, croutons, red onions, tomatoes</i>		
SALADE DE CHÈVRE CHAUD * 🌿 Possible	13 €	17 €
Salade, tartines de chèvre, coppa, oignons rouges, tomates, noix <i>Salad, goat's cheese toast, coppa, red onions, tomatoes, walnuts</i>		
ASSIETTE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE 🍷	14 €	18 €
Assortiment de charcuteries, salade verte <i>Assortment of cold cuts, green salad</i>		
ASSIETTE MIXTE 🍷	16 €	20 €
Assortiment de charcuteries et de fromages, salade verte <i>Assortiment of cold cuts and cheeses, green salad</i>		

Nos Chauds (et froids)

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU * 180 G ORIGINE FRANCE 🍷	24 €
Assaisonné par nos soins, frites, salade verte <i>Seasoned by us, french fries, green salad</i>	
PIÈCE DU BOUCHER * 250 G ORIGINE FRANCE 🍷	28 €
Beurre maître d'hôtel, pomme de terres, légumes rôties <i>Butter maître d'hôtel and potatoes, roasted vegetables</i>	
POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES DE SAISON RÔTIÉS * 🍷 🌿	20 €
Polenta crémeuse, légumes de saison rôties, pesto rosso <i>Creamy polenta, roasted seasonal vegetables, pesto rosso</i>	

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

Spécialités



TARTIFLETTE, SALADE VERTE * 🍷	22 €
Pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, crème, Reblochon <i>Potatoes, bacon, onions, white wine, cream, Reblochon</i>	
CROZIFLETTE, SALADE VERTE *	24 €
Comme la tartiflette mais avec des crozets !! <i>Like the tartiflette but with crozets !!</i>	
FONDUE SAVOYARDE, SALADE VERTE * 🍷 🌿	23 €
Fondue aux 3 fromages : Comté, Abondance et Beaufort <i>Fondue with 3 cheeses: Comté, Abondance and Beaufort</i>	
FONDUE AUX CÈPES, SALADE VERTE * 🍷 🌿	25 €
Comme la fondue savoyarde avec des cèpes en plus !! <i>Like the Savoyard fondue with porcini mushrooms !!</i>	

ACCOMPAGNEMENT CHARCUTERIES 🍷	6 € / pers.
Assortiment de charcuteries de Savoie <i>Assortment of Savoy charcuterie</i>	

LE DIOT DE VALLOIRE, POLENTA, SAUCE ÉCHALOTES * 🍷	21 €
(Choux, carotte, oignons, betterave rouge, viande de bœuf, lard de porc) <i>Local sausage, polenta, shallot sauce</i> (Cabbage, carrot, onions, beetroot, beef, pork bacon)	



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

Menus



SAVOIE 31 €

SALADE SAVOYARDE *

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, SODA OU JUS DE FRUITS**

Syrup, soda or fruits 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

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU TARTE MYRTILLE *

*Chocolate fondant or blueberry tart **

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

Glaces



●
2.00 €

●
4.00 €

●
5.00 €

CRÈMES GLACÉES 🌿

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

CHANTILLY 0.50 €

SORBETS 🌿

Framboise
Fraise
Citron jaune
Myrtille



DAME BLANCHE

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

8.00 €

COUPE GOURMANDE

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

10.00 €

GÉNÉPI 2 boules Myrtille et génépi / 2 scoops of blueberry and genepi **9.00 €**

COLONEL 2 boules Citron jaune et vodka / 2 scoops of lemon and vodka **9.00 €**

Pâtisseries



Tarte myrtille 🌿

Blueberry Tart

8.00 €

Moelleux au chocolat 🌿

Chocolate sponge cake

9.00 €

Crumble pêche banane, sorbet pêches de vignes 🌿

Peach and banana crumble, vine peach sorbet

10.00 €

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