

# Restaurant

*Le gras c'est la vie !*

**Nous vous offrons une cuisine française  
authentique et traditionnelle,  
élaborée avec des produits frais et locaux.**

*We offer authentic and traditional French cuisine, prepared  
with fresh, local produce.*



**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*

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

## Planches Apéros

### P'tite Mixte \*

Small mixed

13€

### Grande Mixte \*

Big mixed

24€

### Enorme Mixte \*

Huge mixed \*

42€

## Salades

**PETITE**

Small

**GRANDE**

Big

### La P'tite Verte



Green salad

3€

### La Crozet \*



Crozets, poivrons rôtis, burratina, pesto poivrons & basilic

Crozets, roasted peppers, burratina, pepper & basil pesto

11€

14€

### La Savoyarde \*



Possible

Jambon de Savoie, beaufort, oignons rouges, tomates, croûtons

Savoy ham, Beaufort cheese, red onions, tomatoes, croutons

12€

15€

## Assiettes

### La Charcuterie

Assortiment de 6 charcuteries, salade composée

Assortment of 6 cold cuts, mixed salad

14€

17€

### La Charcuterie - Fromage

Assortiment de 3 charcuteries et 3 fromages, salade composée

Assortment of 3 cold cuts and 3 cheeses, mixed salad

14€

17€

## Entrées



**L'AUTHENTIQUE  
MAISON RETORNAZ DEPUIS 1978 - VALLOIRE**

*Diots de Valloire, pièces du boucher à 700<sub>m</sub>*



**LES CONSERVERIES DE MAURIENNE - HERMILLON**

*Toutes nos viandes et charcuteries à 30<sub>km</sub>*



**LE FOURNIL DES BERGERS  
- VALLOIRE -**

*Pains des petits déjeuners à 100<sub>m</sub>*



**LA BOULANGE DEPUIS 1957  
- VALLOIRE -**

*Pain du restaurant à 2.6<sub>km</sub>*



**ATYPIQUE - LYON**

*Fruits et légumes - 250<sub>km</sub>*



## Suggestions du moment à l'ardoise

Daily specials on the blackboard

- Polenta Crémeuse et Légumes Braisés \***   **18€**  
Polenta, légumes de saison, pesto poivron - basilic  
*Polenta, seasonal vegetables, pepper and basil pesto*
- Tartare de Boeuf \* 180 G**  **24€**  
Assaisonné par nos soins, frites maison, salade  
*Seasoned by us, homemade fries, salad*
- Pièce du Boucher \* 350 G**  **28€**  
Pommes de terre grenaille à la persillade, légumes rôtis  
*New potatoes with parsley and garlic, roasted vegetables*

## Pâtes

- Beurre Echalotes et Persil \***  **12€**  
*Parsley and shallot butter*
- Pesto Poivron et Basilic \***  **14€**  
*Bell pepper and basil pesto*
- Bolognaises \*** **15€**  
*Bolognese*

**N'hésitez pas à nous demander de  
l'emmental ou du parmesan**

*Feel free to ask us for Emmental or Parmesan cheese.*

*Plats*



## *Diot* de Valloire

22€

### **Polenta, Sauce Echalotes \***

(Choux, carottes, oignons, betteraves, viande de bœuf, lard de porc)

*Local sausage, polenta, shallot sauce*

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

### **Tartiflette, salade \*** 22€

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

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

### **Croziflette, salade \*** 24€

Comme la tartiflette mais avec des crozets !!

*Like the tartiflette but with crozets !!*

### **La Fondue du Centre, salade \*** Possible 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 \*** Possible 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€

Assortiment de 6 charcuteries

*Assortment of 6 deli meats*

*Spécialités  
savoyardes*

*Menu* **SAVOIE**  
pour les grands **31<sup>€</sup>**

*Entrées*

Salade savoyarde  
Assiette de charcuteries

*Plats*

Diot de Valloire, sauce échalotte et polenta  
Tartiflette  
Croziflette + 2<sup>€</sup>

*Desserts*

Coupe génépi  
Tarte myrtilles

*Menu* - 12 ans  
**LOUPIOTS** **12 €**  
pour les petits

*Boissons*

Sirop  
Coca, Sprite  
Jus de pommes ou d'orange

*Plats*

Tartiflette ou Croziflette  
Nuggets ou jambon blanc, frites  
Pâtes bolognaise

*Desserts*

Boule de glace  
Mini Moelleux au chocolat  
Mini tarte myrtille

## Fromages

### Fromage Blanc

Cottage cheese

Crème, sucre, crème de marron ou coulis fruits rouges

Cream, sugar, chestnut cream or red fruit coulis

4€

### Demi St Marcellin

3€

### Cervelle de Canuts \*

Fromage frais, échalotte, ail, herbes fraîches

Fresh cheese, shallot, garlic, fresh herbs

5€

### Assiette de Fromages de Savoie

Savoy cheeses plate

9€

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

## Desserts

### Coupe ou Soupe de Fraises \*

Strawberry cup or soup

8€

### Tartellette Myrtilles \*

Blueberry tart

8€

### Moelleux au Chocolat, Glace Noisette \*

Chocolate fondant with hazelnut ice cream

9€

## Assiette GOURMANDE \*

Gourmet plate

Seule

+ Café

+ Digestif

6€

7€

10€

## Crèmes glacées

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



3€



5€



8€

## Sorbets

- Framboise
- Fraise
- Citron jaune
- Myrtille
- Pêches de vigne

CHANTILLY  
0.50€

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

## Coupes

### Dame Blanche

2 boules vanille, chocolat chaud\*, chantilly

2 scoops of vanilla, hot chocolate\*, whipped cream

### Pêche Melba

Pêche pochée\*, glace vanille, coulis de framboise\*, chantilly  
Poached peach\*, vanilla ice cream, raspberry coulis\*, whipped cream

### Génépi

2 boules Myrtille et génépi  
2 scoops of blueberry and genepi

### Colonel

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

9€

8€

8€

