



Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons des liens étroits avec les artisans. Ils nous apportent au rythme des saisons, leurs élevages, leurs jardins, ainsi que leurs meilleurs fromages.

Nos fromages sont affinés par la Cave d’Affinage de Savoie, une coopérative regroupant les petits producteurs de la région.

Nos fruits et légumes de saison sont choisis avec soin par les Vergers de Saint-Eustache, France.

Nos charcuteries viennent de Maison Rullier, France.

-

We take pleasure in working with local products and building strong relationships with local producers. They provide us, according to the seasons, with their livestock, their gardens, as well as their finest cheeses.

Our cheeses are matured by the Cave d’Affinage de Savoie, a cooperative that brings together small producers from the region.

Our seasonal fruits and vegetables are carefully selected by Les Vergers de Saint-Eustache, France.

Our charcuteries come from Maison Rullier, France.



LES FONDUES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec salade verte

Price per person, minimum 2 people, served with green salad

LA FONDUE SAVOYARDE - 27€

Comté, Abondance, Beaufort & Emmental

Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheeses

LA FONDUE AU CIDRE - 36€

Comté, Abondance, Beaufort & Emmental avec cidre

Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheeses with cider

LA FONDUE AUX CÈPES - 32€

Comté, Abondance, Beaufort & Emmental avec des cèpes

Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese with ceps

LA FONDUE DU BEAUFORTAIN - 32€

Beaufort longuement affiné et Beaufort fruité

Long-ripened Beaufort and fruity Beaufort cheese

Supplément Morille ou Tartufata/Morel mushroom or Truffle Tapenade supplement - 6€/pers.

LES FONDUES BOURGUIGNONNES

Prix par personne, minimum 2 personnes,
servies avec salade verte et frites maison

Price per person, minimum 2 people, served with green salad & homemade French fries

LA FONDUE BOURGUIGNONNE - 34€

Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude

3 sauces : Mayonnaise, Tartare & Curry

Diced beef, to dip in a pot of hot oil, 3 sauces: Mayonnaise, Tartare & Curry

LA FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE - 36€

Dés de bœuf, volaille & magret de canard à plonger dans un caquelon d'huile
chaude, 3 sauces: Mayonnaise, Tartare & Curry

Diced beef, chicken & duck breast to dip in a pot of hot oil, 3 sauces: Tartare, Mayonnaise & Curry

Prix nets en euros, taxes et service inclus | La liste des allergènes est disponible sur demande

LES DESSERTS - 9€

CRUMBLE DE POMMES VERTES

à la Chartreuse

Crumble of green apples with Chartreuse liqueur

FAISSELLE

Miel ou crème de marron

Honey, or chestnut cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT

et glace vanille bourbon

Chocolate fondant with bourbon vanilla ice cream

COLONEL SAVOYARD

Deux boules citron avec génépi

Savoyard colonel: Lemon sorbet with a splash of génépi

TIRAMISU SAVOYARD À LA MYRTILLE

Savoyard-style blueberry tiramisu

TAJINE DE FRUITS SECS, AGRUMES ET ÉPICES DOUCES

Tagine of dried fruits, citrus with sweet spices

MILLEFEUILLE À LA VERVEINE

Lemon verbena millefeuille

Net prices in euros, taxes and service included | The list of allergens is available on request

LES ENFANTS - 16 €

Children

STEAK HÂCHÉ ET FRITES MAISON

Steak and homemade French fries

Ou / Or

MINI-TARTIFLETTE

Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème

Reblochon cheese, potatoes, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

Ou / Or

MINI-CROZIFLETTE

Reblochon, crozets, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème

Reblochon cheese, crozet pasta, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

LES RACLETTES

Prix par personne, minimum 2 personnes,

servies avec pommes de terre, salade verte et charcuteries

Price per person, minimum 2 people, served with green salad & cured meat board

LA RACLETTE - 30€

Raclette de Savoie au lait cru

Raw milk Raclette

LA RACLETTE FUMÉE - 31€

Raclette fermière fumée

Farm-smoked raclette

LES ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 16€

Cured meat board

PLANCHE VÉGÉTARIENNE - 16€

Vegetable board

FRITES MAISON - 7€

Bowl of homemade French fries

LA TARTIFLETTE ET LA CROZIFLETTE

Servies avec salade verte
Served with green salad

LA TARTIFLETTE - 26€

Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons,
vin blanc de Savoie et pointe de crème

Reblochon cheese, potatoes, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

LA CROZIFLETTE - 26€

Reblochon, Crozets, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème

Reblochon cheese, crozet pasta, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

LES BURGERS

Servis avec salade verte et/ou frites maison
Served with green salad and/or homemade French fries

HAMBURGER OU CHEESEBURGER (avec bacon) - 26€

Hamburger or cheeseburger (with bacon)

LES SALADES

SALADE DE SAVOIE - 20€

Mesclun, croûtons, lardons, Tomme de Savoie, pommes de terre
Mesclun, croutons, diced bacon, Tomme de Savoie, potatoes

SALADE DE CHÈVRE - 21€

Mesclun, croûtons, fromage de chèvre, cébettes, cerneaux de noix, jambon
cru

Mesclun, croutons, goat cheese, spring onions, walnuts, prosciutto

SALADE MIXTE - 16€

Mesclun, butternut rôti au sirop d'érable, cébettes & croûtons
Mesclun salad, roasted butternut squash with maple syrup, scallions & croutons