



LES RACLETTES

Prix par personne, minimum 2 personnes,
servies avec des pommes de terre, salade verte et planche charcuterie
Price per person, minimum 2 people, served with green salad & charcuterie board

LA RACLETTE - 28 €

Raclette de Savoie au lait cru
Raw milk Raclette

LA RACLETTE FUMÉE - 30 €

Raclette fermière fumée
Farm smoked Raclette

LA RACLETTE DU MOMENT - 32 €

Sur demande
Upon request

LES PLANCHES

Boards

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 16 €

Jambon cru, jambon blanc, saucisson, coppa, cecina
Cured ham, cooked ham, salami, coppa, cecina

PLANCHE DE CHARCUTERIE BLANCHE - 16 €

Jambon bœuf, blanc de volaille, viande des grisons, cecina, magret séché
Beef ham, chicken breast, dried beef, cecina, dried duck breast

PLANCHE VÉGÉTARIENNE - 16 €

Champignons grillés, butternut fondant, carottes glacées au miel, betterave crue, radis, ketchup courge
Grilled mushrooms, tender butternut squash, honey-glazed carrots, raw beetroot sticks, radishes, squash ketchup

LES FONDUES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec de la salade verte
Price per person, minimum 2 people, served with green salad

LA FONDUE SAVOYARDE - 28 €

Abondance, Beaufort, Emmental & Comté - Au vin blanc de Savoie
Abondance, Beaufort, Emmental cheese & Comté - Savoie white wine

LA FONDUE À LA BIÈRE AMBRÉE - 28 €

Abondance, Beaufort, Emmental & Comté - À la bière ambrée de Savoie
Abondance, Beaufort, Emmental cheese & Comté - Savoie amber beer

LA FONDUE DU BEAUFORTAIN - 32 €

Beaufort affiné - Au vin blanc de Savoie
Ripened Beaufort - Savoie white wine

SUPPLÉMENT

Au choix, à ajouter dans votre fondue

Cèpes - 6 € / truffes - 8 € / ail des ours - 4 € / morilles - 6 €
Porcini mushrooms / Truffles / Wild garlic / Morels

LES FONDUES BOURGUIGNONNES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec de la salade verte, frites maison et 3 sauces : mayonnaise, moutarde & miel
Price per person, minimum 2 people, served with green salad, homemade French fries & 3 sauces : mayonnaise, mustard & honey

LA FONDUE BOURGUIGNONNE - 34 €

Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude
Diced beef, to deep in a pot of hot oil

LA FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE - 36 €

Dés de bœuf, volaille & magret de canard à plonger dans un caquelon d'huile chaude
Diced beef, chicken & duck breast to deep in a pot of hot oil

SUPPLÉMENT SAUCE

Champignons & truffes - 4 € / poivre - 3 € / chimichurri - 3 €
Mushrooms & truffles / Pepper / Chimichurri

LA TARTIFLETTE ET LA CROZIFLETTE

Servies avec de la 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 - Option double 8 €

Served with green salad and/or home-made French fries - Double option 8€

LE SAVOYARD - 28 €

Steak Angus, Rösti, raclette, bacon, oignons compotés, salade

Angus steak, Rosti, raclette cheese, bacon, caramelized onions, salad

LE CAESAR - 26 €

Filet de poulet pané, sauce moutarde & miel, oignons compotés, salade

Breaded chicken fillet, mustard & honey sauce, caramelized onions, salad

LES SALADES

SALADE CAESAR - 22 €

Romaine, poulet pané, croûtons, sauce César, tomates cerises

Romaine lettuce, breaded chicken, croutons, Caesar dressing, cherry tomatoes

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 22 €

Salade mesclun, toast chèvre chaud, légumes marinés, légumes croquants, noix, fleur de bœuf

Mesclun salad, warm goat cheese toast, vegetables, nuts, beef tenderloin

SALADE MONTAGNARDE - 24 €

Salade mesclun, pommes de terre, raclette, lardons, noix, croûtons

Mesclun salad, potatoes, raclette cheese, bacon, walnuts, croutons



LES ENFANTS - 16€

Children

STEAK HACHÉ ET FRITES MAISON

Steak and homemade French fries

Ou / Or

MINI-TARTIFLETTE OU MINI-CROZIFLETTE

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

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

Ou / Or

TENDERS DE POULET ET FRITES MAISON

Chicken tenders and French fries

&

BOULES DE GLACE

Ice creams

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

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

LES DESSERTS

TARTE AUX MYRTILLES - 10 €

Blueberry pie

FONDANT AU CHOCOLAT - 9 €

Caramel beurre salé & boule de glace vanille

Chocolate fondant, salted butter caramel, and vanilla ice cream scoop

POMME NEIGE ET SABLÉ CROUSTILLANT - 11 €

Snow apple and crispy shortbread

COLONEL SAVOYARD - 9 €

Savoyard Colonel

MOELLEUX AUX AGRUMES - 11 €

Moelleux citron, confit agrumes, chantilly et coque meringue

Lemon cake, citrus confit, whipped cream, and meringue shell

ASSORTIMENT DE GLACES & SORBETS

Ice creams & sorbets

1 boule - 3 € / 2 boules - 5 € / 3 boules - 7 €



Scannez pour les informations
concernant les allergènes.
Scan for allergen information.



