



Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons des liens étroits avec les artisans. Ils nous apportent au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leurs élevages, de 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.

*We take pleasure in working with local products and have close links with the craftsmen. They bring us the fruit of their fishing, their livestock, their gardens, as well as their best cheeses.*

*Our cheeses are matured by the Cave d’Affinage de Savoie, a cooperative of small producers in the region.*

*Our seasonal fruit and vegetables are carefully selected by the orchards of Saint Eustache, France. Our delicatessen come from Gia Gastronomie, France.*

## 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 - 27€

Comté, Abondance, Beaufort & Emmental  
*Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese*

### LA FONDUE AU CIDRE - 28€

Comté, Abondance, Beaufort & Emmental  
*Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese with sweet cider*

### LA FONDUE AUX CÈPES - 29€

Comté, Abondance, Beaufort & Emmental avec des cèpes  
*Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese with cep mushroom*

### LA FONDUE DU BEAUFORTAIN - 33€

Beaufort longuement affiné et Beaufort fruité  
*Long-ripened Beaufort and fruity Beaufort cheese*

## LES FONDUES BOURGUIGNONNES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec de la salade verte et des frites  
*Price per person, minimum 2 people, served with green salad & homemade French fries*

### LA FONDUE BOURGUIGNONNE - 31€

Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude  
3 sauces : Mayonnaise, Tartare & Curry  
*Diced beef, ready to deep in a pot of hot oil, 3 sauces: Tartare, Cocktail & Curry*

### LA FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE - 34€

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 ready to deep in a pot of hot oil, 3 sauces: Tartare, Cocktail & Curry*

## LES RACLETTES

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

### LA RACLETTE - 30€

Raclette de Savoie au lait cru  
*Raw milk Raclette*

### LA RACLETTE FUMÉE - 30€

Raclette fermière fumée  
*Farm smoked Raclette*

## LES ACCOMPAGNEMENTS

*Side dishes*

### PLANCHE DE CHARCUTERIE - 16€

*Cured meat board*

### PLANCHE VÉGÉTARIENNE - 9€

*Vegetarian board*

### FRITES - 5€

*Bowl of home-made French fries*

## LA TARTIFLETTE ET LA CROZIFLETTE

Servies avec de la salade verte - *Served with green salad*

### LA TARTIFLETTE - 23€

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 - 23€

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 de la salade verte et/ou des frites maison  
*Served with green salad and/or home-made French fries*

### HAMBURGER OU CHEESEBURGER (avec bacon) - 24€

*Hamburger or cheeseburger (with bacon)*

## LES SALADES

### SALADE DE SAVOIE - 14€

Salade verte, croûtons, lardons, Tomme de Savoie, pommes de terre  
*Green salad, croutons, diced bacon, Tomme de Savoie cheese, potatoes*

### SALADE DE CHÈVRE - 15€

Salade verte, croûtons, fromage de chèvre, cébettes, cerneaux de noix, jambon cru  
*Green salad, croutons, goat's cheese, spring onions, walnuts, raw ham*

### SALADE MIXTE - 11€

Salade verte, tomates, concombres, cébettes, croûtons  
*Green salad, tomatoes, cucumber, spring onions, croutons*

## LES ENFANTS

CHILDREN

### STEAK HÂCHÉ ET FRITES - 16€

*Steak and homemade French fries*

Ou / Or

### MINI-TARTIFLETTE OU MINI-CROZIFLETTE - 14€

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*

## LES DESSERTS

### DESSERTS

**TIRAMISU - 9€**

**MOUSSE AU CHOCOLAT - 7€**

*Chocolate mousse*

**POMME AU FOUR CARAMELISEE & SA GLACE VANILLE - 7€**

*Caramelised baked apple & vanilla ice cream*

**LE COLONEL SAVOYARD - 7€**

Deux boules de sorbet artisanal au citron & genépi

*Two scoops of artisanal sorbet, lemon & genepi liquor*

**FROMAGE BLANC MYRTILLE & CRUMBLE - 7€**

*Cottage cheese, blueberry & crumble*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON & SA GLACE VANILLE - 7€**

*Homemade chocolate cake & artisanal vanilla craft ice cream*

**ASSORTIMENT DE GLACES & SORBETS**

1 boule, 4€ - 2 boules, 7€ - 3 boules, 9€

*Ice creams & sorbets*

*1 scoop, 4€ - 2 scoops, 7€ - 3 scoops, 9€*