

À l'Apéro

SAUCISSON ENTIER
(Sausage)

Nos entrées

ASSIETTE JAMBON DE PAYS
Plate of mountain raw ham

18.00 €

L'ASSIETTE DES ALPAGES : CHARCUTERIES,
Alpine platter cured meats,cheese

20.00 €

ASSIETTE VIANDE SÉCHÉE DES ALPES
Plate of dry Beef from Alps

22.00 €

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
Snails

14.00 €

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
Snails

22.00 €



CUISSES DE GRENOUILLE PERSILLÉES

Frog leg with parsley

24.00 €

OEUFS MEURETTE

Poached Egg with red wine, lardons, mushroom

16.00 €

CALAMAR FRITS

Fried squid

20.00 €

GRATINÉE À L'OIGNON

Onion soupe and cheese

15.00 €

TARTARE DE THON

Tunea Tartar

20.00 €





Nos Salades

SALADE VERTE

9.50 €

SALADE MIXTE

19.00 €

Salade, Croûtons, oignons, maïs, poivrons

Mixed salad, croutons, onion, sweetcorn peppers

CHÈVRE CHAUD

21.00 €

Salade, Chèvre chaud, Champignons

Warm goats cheese, salad, mushrooms,

LA SAVOYARDE

21.00 €

Salade, fromage, lardons, noix, croûtons, œuf,

Salad, cheese, lardons, walnut, croutons, egg,

SALADE CÉSAR

22.00 €

Salade, Poulet frit, parmesan, croûtons, œuf, sauce césar

salad, fried chicken, parmesan, croutons, egg

Poissons

THON

GAMBAS (GROSSE CREVETTE)

30.00 €

31.00 €



Nos viandes

FILET DE BOEUF GRILLÉ
Grilled Beef tenderloin

35.00 €

FILLET DE BOEUF POIVRE VERT

38.00 €

FILET DE BOEUF SAUCE ROQUEFORT

38.00 €

FILET BOEUF AUX CÈPES

39.00 €

MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL
Duck breast with honey

32.00 €



TARTARE DE BŒUF FRITES MAISON
Beef tatar, chips (no prepared)

30.00 €

ESCALOPE SAVOYARDE GRATINÉE (VOLAILE, JAMBON DE PAYS)
Chicken or Turkey cutlet with french frie

29.00 €

HAMBURGER SAVOYARD FRITES MAISON : (FROMAGE DE SAVOIE)

28.00 €

CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN FRITES
Beef carpaccio with parmesan cheese

27.00 €

Pâtes

GRATIN DE RAVIOLES À LA CRÈME ET SALADE VERTE
Ravioli gratin cream

26.00 €

GRATIN DE RAVIOLES AU ROQUEFORT ET SALADE VERTE
Ravioli gratin blue cheese

27.00 €

GRATIN DE RAVIOLE AUX CÈPES ET SALADE VERTE
Ravioli gratin with mushrooms

28.00 €





Nos Pierres Chaudes

A partir de deux personnes

For two people or more

Prix par personne

Price per person

PIERRE CHAUDE BŒUF (250G)

Beef hot stone

35.00 €

PIERRE CHAUDE MIXTE

Viande de Bœuf et Dinde

35.00 €

Tartiflette ou Crosiflette

Préparation 15 min

TARTIFLETTE ET SALADE VERTE
(Lardons)

26.00 €

TARTIFLETTE ROYALE, SALADE VERTE, JAMBON DE PAYS
(Lardons)

30.00 €

CROZIFLETTE ET SALADE VERTE
Lardons

26.00 €

CROZIFLETTE ROYALE
Salade verte et Jambon de Pays (lardons)

30.00 €



Vacherin

Préparation 15 min

VACHERIN MONT D'OR (POUR 1 P) POMME DE TERRE CHARCUTERIE
*Vacherin box of Mont d'Or cheese melted in the oven, Potatoes, Cured
Selon arrivage*

37.00 €

Nos Spécialités

A partir de deux personnes

For two people or more

Prix par personne

Price per person



Nos Fondues aux Fromages

(Fromages préparés et affinés par nos soins)

(Cheese fondues)

FONDUE SAVOYARDE ET SA SALADE VERTE

Cheese fondue with green salad

27.00 €

FONDUE SAVOYARDE AVEC CHARCUTERIE ET SALADE VERTE ET SA SALADE VERTE

Cheese fondue with cured meats and a green salad

32.00 €

Nos Fondues à la Viande

FONDUE CORNICHE AU BŒUF (250G/P)

Viande de Bœuf cuite dans du vin rouge

Beef cooked in red wine

35.00 €



Nos Raclettes

RACLETTE ROYALE

Pomme de terre, Charcuterie, condiments

34.00 €

Nos Desserts

FROMAGE BLANC

With creamy cheese

7.50 €

FROMAGE BLANC COULIS DE MYRTHILLES

With creamy cheese with blueberry coulis

9.00 €

ASSIETTE DE FROMAGE

Cheese platter

12.00 €



ASSIETTE DE FROMAGE

Cheese platter

CRÈME BRULÉE

TIRAMISU AU CAFÉ

Coffee tiramisu

PROFITEROLES

FONDANT AU CHOCOLAT (10 MIN)

Chocolate fondant cake

TARTE MYRILLES

Blueberry pie

CAFÉ GOURMAND (EXPRESSO)

Sélection of mini dessert with coffee (expresso)

IRISH COFFEE

SAVOIE COFFEE

12.00 €

11.50 €

11.50 €

12.50 €

11.50 €

11.50 €

13.00 €

12.50 €

12.50 €

