

ENTREES



-Le Saucisson Artisanal, 7€

-L'Apéro Planchette 9€

Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, cornichons.

-Soupe du Jour, servie avec croutons. 12€

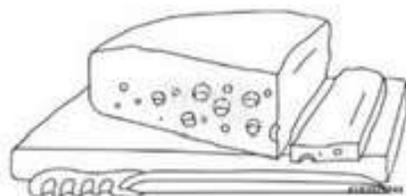
SALADES

La Montagnarde

Salade, dés de raclette
AOP, lardons, pomme
de terre rösti,
noisettes, carottes
râpées, Vinaigrette
maison au miel.
15,50

La César façon Savoie

Salade, pétale de beaufort
AOP, poulet corn flakes,
croûtons, œuf poché,
tomates, oignons rouge,
sauce César maison.
17,00



LES SPECIALITEES

**Croute Savoyarde au
Beaufort AOP, accompagnée
de salade.**

Pommes de terre, jambon
cru, tomates séchées,
croutons, crème au vin blanc.
17,50

**Tartiflette au Reblochon AOP,
accompagnée de salade**

Pommes de terre, lardons, oignons,
préparation au vin blanc.
16,00

**Ardoise de charcuterie
Frites/Salade**

Jambon blanc, jambon cru, rosette,
chorizo, terrine de campagne,
cornichons.
18,50


THE BURGER EXPERIENCE
Panoramic Burger

Servi avec frites/salade
 Pain Brioché, steak haché 150gr
 race Jersiais de la ferme des
 Belles Robes, reblochon AOP,
 Bacon, oignons confits et
 oignons rouge, sauce au
Reblochon maison.
 Simple 19,00
 Double 22,00

Chicken Duns

Servi avec frites/salade
 Pain aux céréales Bio,
 Poulet corn flakes 125gr,
 raclette AOP, salade,
 tomate, sauce Tartare
maison.
 Simple 16,50
 Double 19,50

Egg Burger

Servi avec frites/salade
 Pain Brioché
 steak haché 150gr
 Black Angus, oeuf
 poché, cheddar, oignons
 confits, salade, sauce
Cheddar maison.
 Simple 18,00
 Double 21,00

Classic Hamburger

Servi avec frites/salade
 Pain burger au Sésame Bio,
 steak haché 150gr
 Black Angus, tomate,
 salade, pickles, sauce
 Ketchup.
 Simple 14,00
 Double 17,00

Cheeseburger

Servi avec frites/salade
 Pain burger au Sésame Bio,
 steak haché 150gr
 Black Angus, cheddar,
 tomate, salade, pickles,
 sauce Ketchup.
 Simple 15,00
 Double 18,00

Végétarien Burger

Servi avec frites/salade
 Pain aux céréales Bio,
 tomate, galette de
 pomme de terre,
 courgettes, aubergines,
 oignons grillé, salade,
 fromage frais aux herbes.
 Simple 18,00
 Double 21,00

GRILL AND BBQ

Noix d'entrecôte 250gr
 Et sa sauce du jour, servi avec
 frites/salade 24,00

Carré de Cochon Noir de
 Bigorre 300gr, cuisson basse
 température et son Ptit jus,
 pommes de terre et légumes
 d'antan, ... 26,00

Steak haché 150gr race Black
 Angus, frites
 Simple 12,00
 Double 14,00


The Fish'n Chips

Plein filet de cabillaud, sauce Tartare
 maison, frites, salades.
 16,00

Comment aimez-vous votre steak ?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bleu, juste saisi, aller/retour | <input type="checkbox"/> A point, rosé à cœur |
| <input type="checkbox"/> Saignant, chaud et saignant à cœur | <input type="checkbox"/> Bien cuit, cuit à cœur |



Black Angus : Véritable race à viande, le Black Angus, reconnaissable par sa robe noire, tient son origine de la région d'Aberdeen en Ecosse d'où elle tire sa résistance.

UNE VIANDE FINEMENT PERSILLÉE.

Jersiais : La race Jersiaise est originaire de l'île de Jersey. C'est une race bovine anglo-normande, une viande de bœuf de qualité peu grasse avec des notes de beurre.

Le soir uniquement

Entrées

- L'Œuf Parfait de Julien, garniture du moment selon le marché ...14.50

Plats

- Les Suggestions du moment à demander au serveur.
- Risotto aux Cèpes et Parmesan, 16,00

Tout nos
fromages sont
AOP

Les spécialités

- Le petit Reblochon de Savoie AOP 240gr, rôti à l'ail et pomme de terre et salade ...16,00
- La fondue au lait cru de Savoie* (250g/pers.) 22,00/pers.
Beaufort, Abondance, Emmental, Gruyère, croutons de pain et salade.
- La fondue aux cèpes de Savoie* (250g/pers.) 24,00/pers min 2pers.
Beaufort, Abondance, Emmental, Gruyère, croutons de pain et salade.
- La fondue à la bière d'Abbaye* (250g/pers.) 22,00/pers min 2pers.
Beaufort, Abondance, Emmental, Gruyère, croutons de pain et salade.

*Supplément charcuterie 9,00€/pers.

*Supplément fondue (150g) 10,00€/pers.

*Supplément légumes 8,00€/pers.

-La raclette de Savoie (250g/pers.), au lait cru avec jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, pomme de terre et salade. 26,00€/pers min 2pers.

-La raclette à l'ail des Ours de Savoie (250g/pers.), au lait cru avec jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, pomme de terre et salade. 27,00€/pers min 2pers.

-La raclette fumée de Savoie (250g/pers.), au lait cru avec jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, pomme de terre et salade. 27,00€/pers min 2pers.

-La raclette au Morbier du Jura (250g/pers.), au lait cru avec jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, pomme de terre et salade. 26,00€/pers min 2pers.

Accompagnement
végé sur demande