

NOS ENTRÉES

Our Starters

Huîtres par 6 ou 12 12€/22€

Oysters by 6 or 12

Assiette de Foie Gras, Saumon de Norvège fumé en Savoie 20€

Plate of Foie Gras, Salmon Norway and its toasts

Escargots de Bourgogne par 6 ou 12 10€/18€

Bourgogne snails by 6 or 12

Assiette de charcuterie du coin : Pâté en croute , saucisson à la truffe, jambon de Savoie 12 mois 15,50€

Plate of delicatessen

Planche de saucisson et Terrine du chef 13€

Dry sausage and terrine of the chef

Terrine du Chef 11,50€

Terrine of the chef

Soupe du jour et ces croûtons

9,50€

Soup of the day and garlic crust

Soupe à l'oignons, fromage râpé et ces croûtons

9,50€

Onion soup, grated cheese and garlic crust

MENU DU PETIT SKIEUR

Little skier's Menu

Menu du petit skieur

13€

Pâtes bolognaise ou nuggets ou jambon blanc avec des frites ou pâtes

Bolognese pasta or nuggets or ham with french fries or pasta

Glace, moelleux au chocolat ou fromage blanc / *Ice cream, chocolate cake or yogurt*

NOS SALADES

Our salads

Salade des Alpes

15,50€

Salade verte, toast chèvre miel, jambon de pays, noix, gressin

Mixed salad, goat cheese toast with honey, gressinis, dry ham, nuts

Salade végétarienne

15€

Salade, betterave, courgette marinées, artichaut, falafels

Mixed salad, beetroot, marined zuchinni, artichoke, falafels

Salade César

15,50€

Salade romaine, sauce césar, crouton, parmesan, émincé de poulet panéescesar dressing

Romaine salad, chicken, garlic crust, parmesan,

Salade Italienne

16€

Burrata, creme balsamique a la truffe et tomate coeur de boeuf

Salad, Burrata, balsamic cream with truffle and beef tomato

CÔTÉ MER

Sea side

Saumon de Norvège fumé en Savoie avec ses pommes de terres et légumes chauds, crème aneth 19€

Norwegian smoked salmon made in Savoie with its potatoes and hot vegetables dill cream

Tataki de Thon sauce Soja servie avec Frites 23€

Tuna tataki with so sauce served with French fries

NOS PÂTES FRAICHES de LA MAISON GAMMINO

Our fresh pasta

Lasagne maison, salade verte 17€

Homemade lasagne, salad

Penne "Garganelli" à la bolognaise 16€

Penne with bolognese sauce

Penne "Garganelli" à la carbonara 16€

Penne with carbonara sauce

Tortelli crémeuse à huile de truffe 20€

Tortellini with creamy and truffle oil

Grosses Ravioles Ricotta Epinard 17€

Big ravioles ricotta spinach

Ravioles "Agnolotto" piemontese farcie aux 3 viandes 18€

ravioles « Agnolotto piemontese » 3 meats stuff

NOS BURGERS

Our burgers

Au bœuf 18,50€

Steak du boucher, bacon, fromage, sauce ketchup, frites

Beef burger, bacon, cheese, ketchup sauce, french fries

Végétarien 16,50€

Steak de légumes et provolone, fromage, sauce blanche, frites

Vegeterian steak, cheese, white sauce and french fries

Poulet 17,50€

Poulet pané, fromage, sauce curry, frites

Chicken burger, cheese, curry sauce, french fries

NOS VIANDES

Our meat

Steack du boucher "à cheval" et son oeuf cuit au plat 18€

Butcher's steak "on horseback" and fried egg

Entrecôte grillée 250g 23€

Grill rib steack

Suprême de pintade farci aux cèpes 19.50€

Supreme chicken with cepes

Magret de canard à la plancha sauce soja miel 24€

Duck breast plankha with honey soja sauce

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites ou légumes ou gratin de crozet .

All our meats are accompagnied by french fries, vegetables or crozet gratin

Supplément sauce : 3€

roquefort (cheese), poivre (pepeer) ou cèpes (muschrooms)

NOS PIERRADES (mini 2 personnes)

Our hot stone minimum 2 people

Nos pierrades sont accompagnées de sauces maison, frites et salade / Served with homemade sauce, french fries and salad

Pierrade à la côte de boeuf 36€/pers

Rib of beef pierrade

Pierrade aux 3 viandes : Rumsteak, filet de poulet et de filet mignon de porc 29€/pers

Three meat pierrade with rumsteak, chicken and porc

Pierrade aux 2 viandes : Rumsteak, filet de poulet 26€/pers

Two meat pierrade with rumsteak and chicken

Supplément sauces chaudes : poivre ou roquefort ou cèpes 3€

Nos viandes bovines sont d'origine Montbéliardes

NOS PLATS RÉGIONAUX

Our local dishes

Tartiflette, salade, jambon ————— 20€

Salad, potatoes cooked with bacon, onions and Reblochon cheese

Escalope Savoyarde : crozets, dinde, jambon de pays, gratinés à la raclette, salade ————— 21,50€

crozets, turkey, country ham, gratin with raclette cheese, salad

Croziflette : crozets, lardons, oignons gratinés au reblochon, salade ————— 18€

crozets, bacon, onions, gratin with reblochon cheese, salad

Potée savoyarde : diots, saucisse pormonier, pomme de terres, chou ————— 20€

diots, pormonier sausage, potatoes, cabbage

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

A partager pour 2 personnes minimum
Our local speciality (2 people minimum)

Raclette au lait cru

28€/pers

Charcuterie, pommes de terre, salade

Raclette cheese, potatoes, salad

Raclette aromatisée

29€/pers

Charcuterie, pommes de terre, salade

Raclette flavored, potatoes, salad

Fondue Savoyarde

22€/pers

Fondue Savoyarde, salade, pomme de terre

Cheese fondu, salad, potatoes

Fondue Savoyarde aux cèpes

25€/pers

Fondue Savoyarde aux cèpes, salade, pomme de terre

Cep cheese fondu, salad, potatoes

Fondue aux Morilles

30€/pers

Fondue aux Morilles, salade, pomme de terre

Morels cheese fondu, salad, potatoes

Fondue au champagne

28€/pers

Fondue au champagne, salade, pomme de terre

Champagne cheese fondu, salad, potatoes

Boite chaude

25€

Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

Savoie's hot box cheese, potatoes and salad

NOS DESSERTS « MAISON »

Our homemade desserts

Assiette de fromage du coin 10€

Reblochon, Beaufort et Tomme de Savoie

Local cheese plate

Tarte à la myrtille amandine 9€

Almond and blueberry pie

Moelleux au chocolat et sa glace vanille 9.50€

Chocolate cake, vanilla ice cream

Tiramisu Nutella, speculos 8,50€

Nutella tiramisu, speculos

Tarte citron meringuée 9€

Lemon meringue pie

Cheese cake aux fruits rouges 8,50€

Red fruits Cheese cake

Café gourmand 11€

Delicious dessert served with an espresso

Salade de fruits frais 6€

Fresh fruit salad

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou miel 5.50€

Cottage cheese with red fruit sauce or honey

NOS COUPES GLACÉES

Ice cream cup

Dame blanche ————— 9,50€

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

3 scoops Vanilla, chocolate topping, whipped cream

Sunday caramel ————— 9,50€

3 boules vanille, caramel au beurre salé, chantilly

3 scoops Vanilla, homemade caramel sauce, grilled peanuts, whipped cream

Banana split ————— 10€

Vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, chantilly

Vanilla, strawberry, chocolate, banana, chocolate sauce, whipped cream

Mont Blanc ————— 9€

Chocolat, marron, sauce chocolat, meringue, chantilly

Chocolate, chestnut, chocolate sauce, meringue, whipped cream

Perce Neige ————— 9,50€

Myrtille, framboise, citron, coulis de fruits rouge, chantilly

Blueberry, raspberry, lemon, red fruit sauce, whipped cream

La Pistache

10€

Pistache, framboise, meringue, coulis de fruits rouge, chantilly

Pistacio, raspberry, meringue, red fruit, whipped cream

Des Alpes

11€

3 boules de génépi, génépi

3 scoops Génépi, génépi alcool

Colonel

11€

3 boules citron, vodka

3 scoops Lemon, vodka

Coupe de glace 1 boule / 2 boules / 3 boules

3€/6€/8€

1 scoop / 2 scoops / 3 scoops

Nos parfums : vanille, chocolat, caramel, pistache, marron, fraise, framboise, citron, Génépi, myrtille

Our flavours : vanilla, chocolate, caramel, pistachio, chestnut, strawberry, raspberry, lemon, génépi, blueberry

Supplément chantilly

0,50€

Whipped cream