



## NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Les spécialités savoyardes, des ravioles au Berthoud en passant par la tartiflette, raclette et fondues.

**Ravioles grande tradition aux copeaux d'Abondance 16,90 €**

**Le «Berthoud» 24,90 €  
au fromage d'Abondance**

accompagné de pomme de terre et charcuteries

**Tartiflette traditionnelle au reblochon 18,00 €**

Salade Verte

**Hamburger du Savoyard 20,90 €**



Pour 2 personnes minimum :

### **Véritable raclette au lait cru 25,00 €/pers.**

Pommes de terre, salade et charcuteries

---

### **Raclette du moment 28,00 €/pers.**

Pommes de terre, salade et charcuteries

---

### **Fondue Savoyarde et salade verte 21,00 €/pers.**

supplément cèpes : 3,50 €/pers

---

### **Fondue Montagnarde, salade verte et charcuteries 25,00 €/pers.**

supplément cèpes : 3,50 €/pers.

Nos fondues sont confectionnées à base de Beaufort, d'Abondance et de cru de Savoie, râpés maison.



## NOS FORMULES DU MARCHÉ

**Servié uniquement le midi, hors week end et jour férié**

Consulter nos ardoises du jour

**FORMULE 3 PLATS..... 19,00 €**

Entrée + Plat + Dessert

---

**FORMULE 2 PLATS..... 16,50 €**

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

---

**PLAT DU JOUR ..... 14,00 €**

---

---

# MENU ENFANT

Un menu pour les enfants de moins de 10 ans – 11 €

**Steack Haché**

ou

**Mini tartiflette**

ou

**Poisson du jour**

ou

**Assiette de raclette**

---

**Dessert**

**Assiette gourmande**

ou

**Glace artisanale 2 boules**

## GLACES

### Nos coupes glacées 8,50 €

**Coupe fruits rouges** : Sorbets fraise, framboise, cerises, coulis de fruits rouges, fruits rouges, crème fouettée

**Coupe fraîcheur** : Sorbets citron vert, groseille, glace yaourt, fruits frais, coulis, crème fouettée

**Coupe gourmande** : Glaces Caramel beurre salé, Yaourt, sorbet chocolat, sauce chocolat, crumble de chocolat, crème fouettée

**Coupe des îles** : glaces vanilles, café, rhum raisin, sauce café vanillée, meringue, crème fouettée

### Nos coupes alcoolisées 10,00 €

**La savoyarde** : 2 boules glace chartreuse arrosées de Génépy

**L'italienne** : 2 boules de sorbets citron vert arrosées de Limoncello

**La pepermint** : 2 boules Menthe chocolat, arrosées de get 27

**La boule** : 2,80 €

## MENU

Entrée + Plat + Dessert 34,00 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 28,50 €

ou à la carte.

### **ENTRÉES 9,50 €**

*Au choix*

- Méli-mélo de tomate au pesto et mousse mozzarella
- Crabe cake , sauce épices cajun
- Ceviche de poisson à l'ail confit et pastèque
- Carpaccio de bœuf , copeau de Beaufort et pickles d'oignons
- Duo de petits panés de reblochon et St Marcellin, Salade

## PLATS 23,00 €

*Au choix*

- Poitrine de poulet , sauce piperade  
Courgette farcie aux légumes
- Brochette de crevettes flambée au Pastis des Alpes  
Légumes de saison
- Pluma de cochon , sauce Salsa verde  
Poêlée de pommes terre grenailles
- Pêche du moment , vinaigrette de légumes  
Pâtes « Alpina »
- Épaule d'agneau confite , jus au romarin (+ 3 €)
- Gnocchis aux olives

## DESSERTS 8,50 €

*Au choix*

- Meringue moelleuse, mousse yaourt et fruits de saison
- Pêche pochée à la verveine et son sablé
- Granola, mousse au miel et glace miel/lavande
- Moelleux chocolat et coulis praline
- Tiramisu praliné
- Café gourmand (+1 €)

## **DESSERTS 8,50 €**

*Au choix*

- Meringue moelleuse, mousse yaourt et fruits de saison
- Pêche pochée à la verveine et son sablé
- Granola, mousse au miel et glace miel/lavande
- Moelleux chocolat et coulis praline
- Tiramisu praliné
- Café gourmand (+1 €)

## **NOS PLATS GOURMANDS**

**Tartare de bœuf traditionnel, frites maison et salade verte 20,90 €**

**Diots de la Boucherie Ayet confit à la bière et polente 19,50 €**

**Poke Bowl oriental 15,90 € (végétarien)**

**Salade Gourmande du Savoyard 16,50 €**