



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 €