

Entrées

Salade de quinoa, kale et brocolis, émietté de féta et pickles <i>Quinoa salad, kale and broccolis, crumbled feta cheese and pickles</i>	17 €
Terrine de Cochon, chutney d'oignons, pickles <i>Pig terrine, onion chutney, pickles</i>	16 €
Velouté de champignons, parfumé à l'huile de truffe <i>Mushrooms cream soup flavored with truffle oil</i>	16 €
Croquetas de reblochon, crémeux de pommes de terre, chips de lard <i>Reblochon croquetas, creamy potatoes, bacon chips</i>	17 €
Salade César au poulet <i>Caesar salad with chicken</i>	18 €
Planche de Lomito Iberico de Bellota <i>Lomito Iberico de Bellota - Cured spanish pork tenderloin</i>	20 €
Planche de Jambon Iberique de Bellota <i>Jamon Iberico de Bellota - Cured spanish pork leg</i>	28 €

Plats chauds

Linguini au Pesto à la Pistache et copeaux de Parmesan <i>Linguni with pistachio pesto and parmesan</i>	19 €
Risotto de crozet au comté et shiitaké <i>Comté cheese and shiitake risotto with traditonal Savoie pasta "Crozet"</i>	20 €
Tartiflette de nos alpages "Tradition" <i>Traditional tartiflette with reblochon cheese, bacon and creamy potatoes</i>	22 €
Tartare de Bœuf au couteau, pommes frites maison et salade <i>Hand cut beef tartar, homemade french fries and salad</i>	24 €
Burger à la tomme de Savoie, pommes frites maison et salade <i>Burger with tomme de Savoie cheese, homemade french fries and salad</i>	26 €
Tataki de thon grillé, légumes de saison, sauce vierge <i>Grilled tuna tataki, seasonal vegetables, virgin sauce</i>	26 €
Cuisse de poulet "Fermier" désossée, contisée au laurier, panais crémeux, jus court <i>Deboned "Fermier" chicken thigh flavored with laurel, parsnip cream, cooking juice</i>	26 €
Diot au jus parfumé à l'huile de truffe, polenta crémeuse, pétales de truffe <i>Diot sausage, flavored with truffle oil, creamy polenta, sliced truffle</i>	28 €
Pavé de cabillaud, haricot blanc, émulsion de chorizo <i>Codfish fillet, white beans, chorizo emulsion</i>	29 €

Spécialités de nos montagnes, dîner, 2 personnes

Fondue Savoyarde aux trois fromages AOP, Comté, Beaufort, Vacherin <i>Three cheese local Savoyard fondue, Comté, Beaufort, Vacherin</i>	19 €
Fondue Savoyarde aux trois fromages AOP, Comté, Beaufort, Vacherin, à la truffe <i>Three cheese local Savoyard fondue, Comté, Beaufort, Vacherin, and truffle</i>	29 €
Raclette AOP, Pommes de terre, salade assortiment de charcuterie des Alpes <i>Raclette AOP, Potatoes, salad, assortment of local cured and dried meats</i> <i>Prix Nets / Carte des allèrgènes pour chaque plat disponible sur demande</i>	25 €

L'étale du boucher

Viandes maturées à 30 jours, cuites au four à charbon

Pluma Ibérique - 250 Grammes <i>Pluma Iberica - 250 Grams</i>	24 €
Entrecôte de bœuf "Retinta" - 350 Grammes <i>Beef entrecôte "Retinta" - 350 Grams</i>	28 €
Filet de bœuf "Retinta" - 200 Grammes <i>Beef fillet "Retinta" - 200 Grams</i>	33 €
Côte de bœuf "Retinta" - pour 2 personnes –1 Kilogramme <i>Beef ribeye "Retinta" - serves 2 people - 1 Kilogramme</i>	37€ /personne
Entrecôte de bœuf "Angus" –350 Grammes <i>Beef entrecôte ""Black Angus" - 350 Grams</i>	31 €
Filet de bœuf "Angus" –200 Grammes <i>Beef fillet "Black Angus" - 200 Grams</i>	38 €
Côte de bœuf "Angus" - pour 2 personnes - 1 Kilogramme, <i>Beef ribeye "Black Angus" - serves 2 people - 1 Kilogramme</i>	40€ /personne

Nos viandes sont accompagnées de pommes frites maison et 3 sauces: Bearnaise, Chimichuri, Poivre

Accompagnements

Pommes de terre rôties <i>Roasted potatoes</i>	5 €
Risotto de crozet <i>Traditional Savoie pasta "Crozet" in risotto</i>	5 €
Asperges vertes <i>Green asparagus</i>	7 €
Polenta crémeuse aux éclats de truffe <i>Creamy polenta with truffle</i>	7 €
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	5 €
Pommes frites "Maison" <i>Homemade French fries</i>	5 €
Supplément sauce : Poivre ou Béarnaise ou Chimichuri	3 €

Fromages & desserts

Planche de fromages de nos Alpes <i>Cheese assortment from the Alps</i>	14 €
Mont-Blanc <i>Mont-Blanc</i>	11 €
Cheesecake crémeux et Nutella <i>Creamy cheesecake and nutella</i>	9 €
Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé <i>Brioche French toast, salted butter caramel</i>	11 €
Choux craquelin à la crème praliné <i>Choux craquelin, praline cream</i>	10 €
Mousse au chocolat noir <i>Dark chocolate mousse</i>	9 €

Prix Nets / Carte des allèrgènes pour chaque plat disponible sur demande