

# Menù TOMAHAWK

PLATINUM PRIME

pour 2 personnes

Tomahawk irlandais, mûré minimum 30 jours,  
cuit à basse température avec 45° à cœur et fini  
au grill, servi avec focaccia, pomme de terre  
au four incluant une bouteille de vin  
et dessert

€ 150

vin / wine

- Chianti
- Cabanè
- Nebbiolo
- Le Flery
- Arneis Monroe
- Prosecco

1 kg



Irish tomahawk, aged for at least 30 days, cooked at low temperature  
to 45°C at the core and finished on the grill  
served with focaccia, roasted vegetables and a gorgonzola sauce  
including one bottle of wine and dessert



Fruitières  
**CHABERT**

MAÎTRE FROMAGER  
DEPUIS 1936

Emmental de Savoie 45%,  
Fromage Coeur de Savoie 30%,  
Abondance AOP 15%, Beaufort AOP 10%

# Menù Fondue Savoyarde aux 4 fromage

pour 2 personnes

gressins artisanaux, pommes de terre,  
assiette de charcuterie typiques  
bouteille de vin au choix et dessert

VIN / WINE

- Chianti
- Cabanè
- Nebbiolo
- Le Flery
- Arneis Monroe
- Prosecco

€ 100

économisez jusqu'à 16 €  
save up to € 16

Fondue Savoyarde 4 cheese  
artisanal breadsticks, potatoes,  
a plate of traditional cold cuts  
a bottle of wine of your choice and dessert

# Menù Raclette

€ 105

pour 2 personnes

VIN / WINE

- Chianti
- Cabanè
- Nebbiolo
- Le Flery
- Arneis Monroe
- Prosecco



économisez jusqu'à 15 €    save up to € 15

1/8 Raclette 100% Hautes-Alpes, (+/- 750 gr.)  
gressins artisanaux, pommes de terre,  
assiette de charcuterie typiques  
bouteille de vin au choix et dessert

Raclette 100% Hautes-Alpes, (+/- 750 gr.)  
artisanal breadsticks, potatoes,  
a plate of traditional cold cuts  
a bottle of wine of your choice and dessert



VIN / WINE

- Chianti
- Cabanè
- Nebbiolo
- Le Flery
- Arneis Monroe
- Prosecco

# Menù Pierrade

## pour 2 personnes

600 gr. de Viande + bouteille de vin au choix + dessert

*Bœuf, poulet, canard, porc, légumes frais et sauce maison*

600 gr. of meat + a bottle of wine of your choice + dessert

*beef, chicken, duck, pork, fresh vegetables and homemade sauce*

Seulement sur réservation

€ 110

By reservation only



€ 28

## Menù Faux Filet de bœuf grillée

Faux filet +/- 250 gr.  
frites ou salad verte  
boissons a choix  
(verre de vin, bier, soft drink)  
dessert

Sirloin steak ~250 g  
fries or green salad  
drink of your choice  
(glass of wine, beer, soft drink)  
dessert