

## NOTRE CARTE

### NOS SALADES

	Entrée	Plat
❖ Salade de jeunes pousses	6.00€	
❖ Salade de saumon fumé <i>Sur toast et avocat</i>	11.00€	19.50€
❖ Salade des Aravis <i>Jeunes pousses, tomates, reblochon fondu dans une feuille de brique, pomme de terre sautées</i>	11.00€	19.50€
❖ Poke Bowl du moment <i>Riz Basmati, Saumon Fumé, Avocat et légumes du moment</i>		19.50€
❖ Les Malakoff maison et salade, à la pièce 4.50€ <i>Beignets au fromage Suisse, min. 3 pièces</i>	13.50€	26.00€

### NOS ENTREES

❖ Os à moelle à la croque en sel <i>Avec toast grillés</i>		19.00€
❖ L'assiette de l'Auberge <i>Jambon cru, saucisson de Savoie, viande séchée, Malakoff et Tomme de Savoie</i>		26.00€
❖ Tataki de thon au sesame noir <i>Thon Albacore mariné sauce soja, gingembre, curry et citron vert</i>		19.50€
❖ Noix de St Jacques poêlées sauce champagne <i>Avec petits légumes de saison</i>		19.50€

## NOTRE CARTE

### NOS TARTARES

Assaisonnés selon votre  
goût  
Garniture frites fraîches

- ❖ Tartare de bœuf traditionnel 25.00€  
*Persil, oignons, cornichons, câpres, moutarde, ketchup, Worcester sauce, jaune d'œuf*
- ❖ Tartare de bœuf à l'italienne 26.00€  
*Huile d'olives, basilic, pignons de pin, parmesan et tomates confites*
- ❖ Tartare de bœuf poêlé et son foie gras 29.50€
- ❖ Tartare Campagnard 27.00€  
*Le traditionnel avec jambon et toasts grillées aillées*
- ❖ Tartare de saumon fumé et avocat 29.00€  
*Sorbet Mangue*

### NOS BURGERS

Garnitures frites fraîches

- ❖ Burger des Aravis 26.00€  
*Reblochon, oignons, tomates confites, steak haché pur bœuf, sauce tartare*
- ❖ Burger Italien 23.00€  
*Mozzarella panée, oignons, tomates séchées, ketchup et pesto*

*Pour une touche gourmande il est possible d'ajouter en supplément (+4.00€) du jambon de Savoie*

### NOS VIANDES

Servies avec sauce au choix : Forestière, poivre vert,  
tartare,  
Morilles supplément 6.00€

- ❖ Filet de bœuf Simmental 34.00€  
*Légumes de saison et frites fraîches*
- ❖ Filet de bœuf Simmental au foie gras poêlé 39.00€  
*Légumes de saison et frites fraîches*
- ❖ Pièce du Boucher 35.00€  
*Pièce de bœuf de 250g servie avec légumes de saison et frites fraîches*
- ❖ Parmentier de confit de Canard au Porto et champignons 26.00€
- ❖ Souris d'Agneau au miel et thym 32.00€  
*Ecrasé de pomme de terre*

*Origines de nos viandes : France, Allemagne, Irlande et Islande*

NOTRE CARTE

*NOS POISSONS*

- ❖ Filets de Perche meunière 30.00€  
*Sauce tartare, frites fraîches et salade*
- ❖ Filets de Perche à la crème 31.00€  
*Frites fraîches et salade*
- ❖ Noix de St Jacques sauce fruits de la passion 34.00€  
*Riz basmati et légumes de saison*
- ❖ Tataki de Thon au sésame noir 33.00€  
*Thon Albacore mariné sauce soja, gingembre, citron vert, curry, servi avec du riz basmati*
- ❖ Tartare de saumon fumé et avocat 29.00€  
*Sorbet Mangue, frites fraîches*

*NOS RISOTTOS ET PATES*

- ❖ Risotto aux champignons 25.00€
- ❖ Risotto au Safran et noix de St Jacques 28.00€
- ❖ Pâtes fraîches à la sauce morilles 28.00€

*Pour une touche gourmande il est possible d'ajouter en supplément (+6.00€) une escalope de foie gras poêlé*

*MENU ENFANT*

Sirop  
Steak haché pur bœuf frites fraîches  
  
OU  
  
Filets de perche meunière frites fraîches  
  
OU  
  
Pates fraîches à la crème  
  
Glace Enfant  
  
13.00€

## NOTRE CARTE

### NOS FROMAGES

- ❖ Faisselle à la crème 8.50€
- ❖ Faisselle et coulis de fruits rouge 9.00€
- ❖ Faisselle Savoyarde miel et noix 9.00€
- ❖ Assiette de fromage Savoyards 12.00€

### NOS DESSERTS

- ❖ Fondant au chocolat et glace vanille 10 minutes ① 12.00€
- ❖ Meringue de Haute-Savoie, fruits rouges et glace vanille 13.00€  
*Crème double de Gruyère*
- ❖ Crème brûlée à la vanille 10.00€
- ❖ Crème brûlée au Génépi 11.00€
- ❖ Tarte Tatin aux pommes et glace vanille 11.00€
- ❖ Tiramisu au caramel beurre salé et spéculos 10.50€
- ❖ Champagne gourmand 20.00€
- ❖ Café ou Thé Gourmand 12.00€

## NOTRE CARTE

Sélection du maitre artisan glacier

### Glaces des Alpes

3.50 la boule

Glaces: Vanille, Café, Chocolat noir, Pistache, Caramel beurre salé, Rhum raisin

Sorbet: Citron, Framboise, Génépi, Cassis, Passion, Mangue

## LES COUPES GLACEES

❖ Dame Blanche	10.50€
<i>Glace vanille, chocolat noir fondu et chantilly</i>	
❖ Café liégeois	10.50€
<i>Glace café, café chaud et chantilly</i>	
❖ Coupe Dahu	10.50€
<i>Sorbet génépi, citron et liqueur de génépi</i>	
❖ Coupe Colonel	10.00€
<i>2 boules citron et vodka</i>	
❖ Coupe Général	10.00€
<i>2 boules vanille et whisky</i>	

*Nos prix sont taxes et service compris*