

Les croques salés



Accompagnement salade verte

Croque-Monsieur (salty – main course) with salad on the side

LE CLASSIC : jambon blanc, crème, fromage rapé (*) **14,50 €**

The Classic : Ham, cream, cheese grated (*)

LE CONFIT : jambon blanc, crème, compotée d'oignon, fromage rapé (*) **15,50 €**

The Confit : Ham, cream, cheese grated (*) and onion compote

LE BIQUETTE : crème, fromage de chèvre, fromage râpé (*)
pesto ou miel ou tomates confites, **16,50 €**

The Goat : cream, cheese goat, pesto or honey or tomato confit, cheese grated (*)

LE MONTAGNARD : jambon blanc, crème, reblochon, fromage râpé (*) **17,50 €**

The Montagnard : Ham, cream, Reblochon, cheese grated (*)

LE DIOT : crème moutardée, diot fumé, compotée d'oignon,
reblochon, fromage râpé (*) **17,50 €**

The diot : mustard cream, smoked sausage (diot), Reblochon,
onion compote, cheese grated (*)

LE RACLETTE : crème, raclette, lard fumé, fromage râpé (*) **17,50 €**

The raclette : cream, Raclette, smoked bacon, cheese grated (*)

LE NORVEGIEN : saumon, crème citron ciboulette, fromage râpé (*) **18,50 €**

The norwegian : salmon, chive cream with lemon, cheese grated (*)

(*) *Emmental et mozzarella*

Ajout d'ingrédient 2€ supplémentaire

Les croques en planche

30,90€

(à partager ou pas)

LE CROQUE EN PLANCHE : 1 croque-monsieur au choix (**), accompagnement
charcuterie & fromage : Saucisson, jambon cru, lombetto, bresaola, et Beaufort
Saucisson (dried sausage), cured ham, lombetto, bresaola, Beaufort + croque-monsieur

(**) supplément 2 € croque norvégien





Menu enfant for the little ones

13,50 €

Un croque-monsieur salé : jambon, fromage râpé (emmental et mozzarella),
salade verte

Une boule de glace (parfum au choix), chantilly – Un sirop (au choix)

1 croque-monsieur : Ham + cheese (emmental), with salad

Ice cream (1 scoop), whipped cream - 1 sirup

Les plats de nos montagnes

LA RACLETTE (au lait cru) : 29 €/Personne

Accompagnement salade verte & pomme de terre

Charcuterie (jambon cru, saucisson, bresaola, Lombetto,
Jambon blanc)

With salad & potatoes

Charcuterie (cured ham, sausage, bresaola, Lombetto, White Ham)



LA FONDUE 3 fromages (*) (minimum 2 personnes) : 28 €/Personne

Accompagnement salade verte

With salad

(*) *Beaufort d'hiver, meule alpine et Abondance*



Complément assiette de charcuterie : 7,90 €/Personne

Jambon cru, bresaola, jambon blanc

Raw ham, bresaola, cooked ham

Accord met et vin (food and wine pairing) :

Vin blanc de Savoie Chignin – vieilles vignes 75cl	25,90 €
ou	
Part des anges - Bourgogne Blanc	37,90 €
Part des anges - Bourgogne Rouge	37,90 €





Les croques sucrés

servi avec chantilly - served with whipped cream

LE CROQUE NUTELLA ou CHOCOLAT NOIR

8,50 €

Croque with nutella or dark chocolate

LE CROQ'POMME : pomme, caramel beurre salé ou chocolat ou nutella

Croque with apple and salted butter caramel or chocolate or nutella

LE CROQ'POIRE : poire, caramel beurre salé ou chocolat ou nutella

Croque with pear and salted butter caramel or chocolate or nutella

9,90 €

LE CROQ'BANANE : banane, caramel beurre salé ou chocolat ou nutella

Croque with banana and salted butter caramel or chocolate or nutella

Café gourmand

9,90 €

4 gourmandises

1 boule de Glace, ramequin de chantilly & sauce
chocolat, meringue, dés de pommes & caramel beurre
salé

ice cream, whipped cream & chocolate , meringue,
salted butter caramel apples





Glaces

(parfums au choix)

Supplément chantilly 2,50 €

Coupe 1 boule / 1 scoop : 3,50 €

Coupe 2 boules / 2 scoops : 5,60 €

Coupe 3 boules / 3 scoops : 7,50 €



Coupes Glacées

servi avec chantilly 12,50 €

BLACK & WHITE : glace chocolat, glace vanille, chocolat fondu et amandes effilées

Chocolate and vanilla ice cream, melted chocolate,

FOLIE ROUSSE : glace vanille, glace caramel beurre salé, éclats de caramel et sauce caramel beurre salé

Apple, caramel and vanilla ice cream, salted butter caramel sauce

POIRE CHOCO : Dés de poires, glace chocolat, glace poire, amandes effilées et sauce chocolat

Pear, chocolate and pear ice cream, burst of flaked almonds, melted chocolate

Milkshake maison

6,50 €

Parfums aux choix, chantilly





Jus de fruits Alain MILLIAT 33cl	5,90 €
Fruit juices Alain MILLIAT	
Orange, fraise, abricot, pomme, myrtille, ananas	
Orange, strawberry, apricot, apple, blackberry, pineapple	

Vals 33 cl water bottle 33 cl	3,90 €
Vals 75 cl water bottle 75 cl	6,90 €
Chateldon 75 cl	7,50 €
Eau minérale Evian 75 cl	5,90 €

Boissons chaudes Hot beverages

Café Coffee	2,00 €
Décaféiné Decaffeinated	2,00 €
Café noisette Hazelnut coffee	2,00 €
Double expresso Double expresso	3,80 €
Grand crème Large cream	4,00 €
Cappuccino Cappuccino	5,00 €
Chocolat Hot chocolate	5,50 €
Thé/Infusion Tea/herbal tea	5,00 €
Café viennois Vienna coffee	6,50 €
Chocolat viennois Vienna chocolate	6,50 €
Déca viennois Vienna decaffeinated	6,50 €
Vin chaud hot wine	5,90 €





Bières Beers

Demi 25 cl

Sérieux 50 cl

Pression (*) blonde	White draft bee	5,00 €
Pression (*) Ambrée	Gold draft beer	5,00 €
Monaco / Panaché	Grena beer	5,00 €
Bière blanche La Furieuse (bouteille 33cl)		6,00 €
(*) Bio, locale et artisanale		

9,00 €

9,00 €

9,00 €

6,00 €

Vins Wines

Rouge Red wines

Mourvèdre

24,90 €

Sang Mêlé

26,90 €

Part des Anges

37,90 €

Substance

5,90 €

9,00 €

12,50 €

Blanc White wines

Savoie Chignin vieilles vignes

25,90 €

Part des Anges

37,90 €

Tarani

20,90 €

Viognier

5,90 €

9,00 €

12,50 €

Rosé

La nuit tous les chats sont gris

24,50 €

Les coquelicots

26,50 €

Cuvée des Chartreux

5,90 €

9,00 €

12,50 €

Kir 7,50 €

Boissons fraîches

Canettes 33 cl : Coca, Coca 0%, Orangina, Ice Tea
(Supplément tranche de citron 0,50 €)

3,50 €

Limonade ELIXIA 33cl (fabrication Française depuis 1856)

Nature, Cola, framboise, nature, cola, raspberry

4,90 €



Sirop, sirup : Menthe, grenadine, pêche, citron, fraise

Mint, grenadine, peach, citrus, strawberry

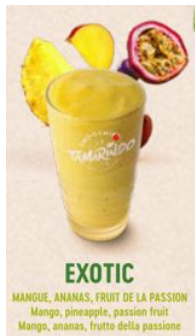
2,90 €

Diabolo (lemonade with sirup)

3,90 €

Smoothies Tamarindo

6,50 €



COCO MANGO : Mangue, fraise, coco

EXOTIC : Mangue, ananas, fruit de la passion

FRESH : Fraise, orange, menthe fraîche

BOOST : Orange, mangue, carotte, citron vert, gingembre

ULTRAVIOLET : Fraise, banane, myrtille

