

## **FORMULE SAVOYARDE**

24,00€

### **TRADITIONELLE TARTIFLETTE**

Au chèvre, au Reblochon ou au St Marcellin,  
Servie avec assortiment de charcuterie et salade verte

### **VACHERIN MAISON**

Glace vanille, framboise, meringue, coulis et chantilly

Tout changement de dessert impliquera un supplément de 3,50 €

---

## **FORMULE PLAT UNIQUE**

17,00€

### **TRADITIONELLE TARTIFLETTE**

Au chèvre, au Reblochon ou au St Marcellin, servie avec un bol de salade

## **MENU GOURMAND**

38,00€

### **PERSILLÉ DE PORC**

Issue de l'exploitation porcine 100% plein air de Venthon,  
servi avec ses condiments

---

### **PARMENTIER DE SOURIS D'AGNEAU**

Tomate rôtie, jus court au thym

---

### **PROFITÉROLE GOURMAND AU CARMEL**

Choux maison, glace "Palet breton", sauce caramel et chantilly

## **MENU BAMBIN**

12,00€

### **BOISSON**

Sirop, diabololo, Oasis, Fuze tea, ou Coca-Cola

---

### **STEAK HACHÉ**

Servi avec frites et salade verte

**OU**

### **FILETS DE POULET PANÉS**

Servis avec frites et salade verte

---

### **POT DE GLACE "MANUFACTURE DES BELLES GLACES"**

Vanille, Chocolat, Fraise ou Barbapapa

## **MENU ADO**

18,00€

### **BOISSON**

Sirop, diabololo, Oasis, Fuze tea, ou Coca-Cola

---

### **BURGER MAISON**

Bun's, steak haché, tomates, salade, cheddar et sauce barbecue

---

### **COUPE DE GLACE**

Deux boules American biscuit, chantilly et biscuit Oréo

---

## LES ENTRÉES

PETITE GRANDE

### SALADE DE L'AUBERGE

11,00€ 19,00€

Salade, croûtons, jambon fumé et reblochons panés

---

### SALADE BEAUFORT

9,00€ 17,00€

Salade, croûtons, lardons, beaufort et huile vierge

---

### SALADE VEGGIE

8,00€ 15,00€

Salade, croûtons, légumes grillés et marinés, huile vierge

---

### PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER

16,00€ 24,00€

Chiffonnade de charcuterie et condiments (2 ou 4 personnes)

---

### CASSOLETTE D'ASPERGE

14,50€

Crème de lard, et son oeuf parfait

---

### PROFITÉROLES AU CHÈVRE

17,00€

Choux maison, mousse au chèvre et chantilly de betteraves

## LES POISSONS

### POISSON FRAIS DU MOMENT

28,00€

Risotto de riz Vénéré, légumes du moment et beurre blanc au basilic

---

### BROCHETTE DE GAMBAS "SNACKÉES"

26,00€

Risotto de riz vénéré, légumes du moment et bisque de crustacés

## NOTRE COUP DE COEUR

### RAVIOLES DE ROYAN

19,00€

Crème de lard, gratinées au Beaufort, salade verte

## LES VIANDES

**TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU ( ≈ 200g)** 23,00€  
Nature ou Beaufort, frites et salade verte

---

**ENTRECOTE DE BOEUF ( ≈ 300g)** 27,00€  
Frites, salade et sauce poivre, beurre maître d'hôtel ou estivale

---

**BURGER DE L'AUBERGE** 22,00€  
Bun's, steak haché, bacon, oignons frits, tomates, salade, Reblochon

---

**PALERON DE PORC CONFIT** 26,00€  
Sauce estivale, pomme de terre grenailles et légumes du moment

---

**ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE** 22,00€  
Linguines et coulis de tomates fraîches

## LES DOUCEURS

### VACHERIN

Glace vanille, framboise, meringue, coulis et chantilly

---

9,00€

### TARTE CITRON MERINGUÉE "REVISITÉE"

Dacquoise aux amandes, crème et sorbet citron, meringue

---

9,50€

### TARTE AUX FRAISES

Dacquoise aux amandes, crème vanille et coulis de fraise

---

9,50€

### PROFITEROLE GOURMAND AU CARMEL

Choux maison, glace "palet breton", sauce caramel et chantilly

---

9,50€

### CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

Et son crumble chocolat

9,50€

## LES FROMAGES

### ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS

---

8,00€

### FAISSELLE

Crème ou coulis de fruits rouges

5,00€

## LES COUPES GLACÉES

**DAME BLANCHE** 8,50€

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

---

**COUPE DE L'AUBERGE** 8,50€

Glace Nougat, pistache, coulis de fruits rouges et chantilly

---

**CAFÉ, CHOCOLAT OU CAMEL LIEGEOIS** 8,50€

---

**COUPE JOHN LEMON** 8,50€

Glace et crème citron, brisure de Spéculoos et chantilly

---

**BOULE DE GLACE AU CHOIX** 3,00€

## LES COUPES ALCOOLISÉES

**COLONEL** 9,00€  
Sorbet citron, Vodka

---

**ICE BERG** 9,00€  
Glace menthe chocolat, Get 27

---

**WILLIAMINE** 9,00€  
Sorbet et eau de vie à la poire

---

**IRISH COFFEE** 9,00€  
Whisky, café et chantilly

---