

Les Vins

Rouges

- Pichet Côtes du Rhône: 25cl: 5€ 50cl: 9€
- Prestige: Pinot de Savoie. M Vullien. 22€
- Rubis: Gamay de Savoie. M Vullien. 18€
- Cirque: Carignan de Tautavel. 20€
- Barrail Larose: Aoc St Emilion. 28€
- Les Tartères: Mondeuse d'exception. M Vullien. 28€

Blancs

- Pichet de Jaquère: 25cl: 5€ 50cl: 9€
- Roussette Altesse: Altesse. M Vullien. 20€
- Chignin: Vieilles vignes. A et M Quenard. 22€
- Chignin Bergeron: Roussane. A et M Quenard. 28€
- Pétillant de Savoie: Crémant. M Vullien. 24€

Rosés

- Pichet de Provence: 25cl: 5€ 50cl: 9€
- Rosé Corse: Cuvée Stella. 24€

Nos Spécialités du coin

-Diot-Farcement: Saucisse artisanale des Savoies, accompagnée du traditionnel gâteau de râpé de pommes de terre au lard, raisins et pruneaux. Sauce oignons et moutarde. 16.50€

-Local pork sausage served with traditional potatoes stew/cake with bacon, grape and prune.
Oignons, french mustard and white wine dressing.

-La traditionnelle Tartiflette: Pommes de terre rissolées, lardons, oignons et un demi reblochon par personne! Salade verte. 17€

-Potatoes, bacon, oignons and a half reblochon cheese! Cooked in the oven. Served with green salad.

-Pané des Aravis: Demi reblochon pané et fondu à la poêle, jambon cru, pommes au four et salade verte. 18.50€

-Half of a «Reblochon» cheese, cooked as a Milanese and served with potatoes, ham and green salad.

-La fameuse Matouille: Tomme fondue au vin blanc, pommes de terre, jambon cru et salade verte. 18€

-Local «Tomme» cheese, cooked with white wine and served with potatoes, ham and green salad.

-Fondue Savoyarde: Fromage direct producteur. Servie avec salade verte. Mini 2 personnes. 17.50€/pers.

-Local cheese «Fondue», directly from the producer. With green salad. Min 2 people.

La Viande Fraîche

-Tartare classique: Viande charolaise ou limousine. Taillé au couteau et assaisonné par nos soins. Frites et salade. 18€

-Fresh raw meat, prepared with home made dressing and pickles. French fries and green salad.

-Tartare Sambuy: Comme le classique, mais préparé en plus avec dés de tomme et cerneaux de noix. 19.50€

-Like the classical, but prepared with local «tomme» cheese and nuts.

-Bauju Beef Burger: Pain burger, viande d'Aubrac, lard grillé, Tamié, sauce maison aux oignons. Frites et salade. 16.50€

-Burger bread, fresh meat, red oignons, bacon, Tamié cheese, home made dressing. French fries, salad.

-Spicy Chicken Burger: Pain burger, filet de poulet jaune, gruyère, guacamole et sauce épicée maison. Frites et salade. 16€

-Burger bread, bacon, chicken, guacamole, home made spicy dressing. French fries and green salad.

-La belle Entrecôte: Charolaise ou limousine selon arrivage, 220gr, avec frites et salade verte. Sauce du chef. 22€

-Entrecôte steack, dressing of the day, french fries and green salad.

-Poulet des Moines: Filet de poulet jaune, jambon cru, crème, gratiné au fromage de Tamié. Pommes au four, salade. 17€

-Chicken, smoked ham, cream, cook in oven with Tamié cheese. Potatoes and salad.

Les Inclassables

-La Belle Etoile: Salade verte, jambon cru, fromage de Tamié, croûtons, vinaigrette maison. 14.50€

-Green salad, smoked ham, Tamié cheese, home made dressing, crusts.

-La Terre et Lac: La charcuterie des Alpes côtoie la truite de Marlens marinée et en terrine. Avec salade et fromage. 17€

-Local delicatessen, raw and «terrine» trout, local cheese and green salad.

-La Soupe de Virginie: Soupe chaude aux légumes frais, servie avec pain, beurre et tranche de tomme. 10€

-Vegetables soup with bread, butter and local cheese.

-Terrine Poireaux: Terrine de truite maison et poireaux vinaigrette à l'ancienne. 10€

- Vinaigrette style leeks and trout terrine

Les Ravioles

-Ravioles Végétariennes: Lit de poireaux, fromage frais, ravioles du Dauphiné. En Gratiné. Salade Verte. 14,50€

-Leeks, fresh cheese, small ravioli from Dauphiné. Green salad.

-Ravioles de Marlens: Lit de poireaux, truite fraîche de Marlens, poisson fumé, ravioles du Dauphiné. En gratiné. Salade. 17€

-Leeks, fresh trout from Marlens, smoked fish, special small fresh ravioli from Dauphiné. Salad.

Mena enfant (jusqu'à 12ans)

9,50euros

Boissons: Sirop, limonade, jus de pomme ou d'orange.

Sirup, limonade, apple or orange juice.

Plats: Saucisse/frites ou Croque/frites.

Sausage or ham with french fries.

Desserts: Yaourt de Savoie ou glace spéciale.

Local yoghurt or special ice cream.

Snack

- Croque Mr maison: Avec salade: 7.50€ Avec Frites: 9.50€

-Toasted cheese and ham sandwich

- Saucisse/frites: 1 pièce: 7.50€ 2 pièces: 9.50€

-Sausage and fries

- Assiette de frites: 5€

-Plate of french fries

- Assiette de Charcuterie: Pour accompagner la fondue. 10€

-Local delicatessen

- La Planche: Charcuterie et fromage à partager. 15€

-Delicatessen and cheese to share

Fromage et Desserts Maison

- Assiette de fromages d'ici: 3 pièces 5.50€ 5 pièces 8€

- Plate of local cheese

- Pain perdu: Au caramel beurre salé 5€ Plus glace vanille 6,50€

- French toast, with toffee or with toffee and ice cream

- Tiramisu Nutella: Notre «Best-seller». 6.50€

- Tiramisu with Nutella

- Palet Myrtille: Sablé au beurre, myrtilles et chantilly. 7€

- Butter biscuit with blueberry and whipped cream

- Dessert du jour: Selon inspiration. 6.50€

- Sweet of the day: depends of Chief's inspiration

- Café Gourmand: 4 mini desserts et leur café. 8€

- 4 small desserts and a coffee

- Café Super Gourmand: 4 mini desserts, café et Génépi. 12€

- 4 small desserts, a coffee, and a Génépi alcohol