

Entrées.

ESCARGOTS GARNIS AU BEURRE PERSILLÉ MAISON (6pcs ou 12 pcs)	9.70 € / 16.80 €
Snails filled with homemade garlic butter	
 PETITE SOUPE AU CAILLOU (carotte, pomme de terre, céleri, navet)	10.70 €
Carrot, potato, celery, turnip soup	
 GRANDE SOUPE AU CAILLOU AVEC TRANCHE DE TOMME DE SAVOIE	14.80 €
Supplément lard / Bacon supplement	
3.00 €	
 CRUMBLE DE CHOU-FLEUR AU CURRY, FRUITS SECS, SALADE DE JEUNES POUSSES	13.20 €
Cauliflower crumble with curry, dry fruits and salad	
 PASTILLA DE POTIMARON ET POIS CHICHES, FAÇON PAIN D'ÉPICES	13.50 €
Pastilla with pumpkin and chickpeas gingerbread style	
 SALADE HIVERNALE	16.30 €
Salade, endives, crudités d'hiver, pomme fruit, roquefort, sauce césar et noix	
Winter salad: salad, chicory, winter vegetables, apple fruit, roquefort, césar sauce, walnuts	
 SALADE DE CHÈVRE AUX 2 SAVEURS (CROTTINS ET CROUSTILLANTS)	14.80 €
Salad with melted and crispy goat cheese	
SALADE DE CHÈVRE AUX 2 SAVEURS (CROTTINS ET CROUSTILLANTS)	17.80 €
avec supplément jambon de Savoie	
Salad with melted and crispy goat cheese served with local cured ham	
ARDOISE SAVOYARDE	15.80 €
Jambon blanc au torchon, jambon fumé 12 mois, rocaillon, saucisson sec et fumé	
Cold meat assortment	
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON	17.90 €
Au porto et armagnac, chutney de pommes et assortiment de toasts	
Homemade foie gras, with apple chutney and toasts	

Grill.

Nos grillades sont servies avec garniture maison. Our grilled food is served with today's side dish.

CÔTES D'AGNEAU / LAMB RIBS	(3pcs) 25.00 €
ENTRECÔTE CHAROLAISE / RIB STEAK	(= 280G) 27.00 €
GAMBAS CAMERON / KING PRAWNS	(3pcs) 27.50 €
FILET DE BOEUF / BEEF FILET	(= 250G) 30.00 €
CÔTE DE BOEUF À PARTAGER (frites et salade verte)	(min. de 2 pers. / 1kg min.) 66.00 €
Prime rib to share served with french fries and salad	
Supplément sauce au poivre / Pepper sauce	3.00 €
Supplément sauce aux chanterelles / Chanterelles mushrooms sauce	5.00 €
Supplément sauce aux morilles / Morels mushrooms sauce	6.00 €

Omelettes.

Nos omelettes sont servies avec frites et salade. Our omelettes are served with French fries & salad.

 OMELETTE AU FROMAGE	11.80 €
Omelette with cheese	
OMELETTE AUX LARDONS GRILLÉS	13.50 €
Omelette with grilled bacon	
 OMELETTE LARDONS ET FROMAGE	14.60 €
Omelette with bacon and cheese	
OMELETTE AUX CHANTERELLES	14.90 €
Omelette with chanterelles	

Plats.

Nos plats sont servis avec garniture maison. Main dishes are served with today's side dish.

-  **COLOMBO D'HARICOTS ROUGES ET LÉGUMES D'HIVER, SERVI AVEC RIZ BASMATI** 17.50 €
Colombo of beans and vegetables, served with rice
- SUPRÊME DE POULET FERMIER À LA SAVOYARDE (lardons et chanterelles)** 19.30 €
Farm chicken breast with bacon and chanterelles
- PENNE AU FOIE GRAS POÊLÉ ET BOUILLON DE VOLAILLE** 19.50 €
Penne with roasted foie gras
- PETIT OU GRAND LOU RAPIN** 17.50 € / 19.50 €
Charcuteries, beignets de pomme de terre maison, reblochon fondu, salade verte
Cold meat assortment, homemade rosti, oven baked reblochon cheese, and salad
- T'CHAPA BURGER** 19.70 €
Viande hachée, reblochon, lard grillé, sauce du chef servi avec frites et salade
Minced meat, reblochon, grilled bacon, chef's sauce served with French fries and salad
- FRICASSÉ DE JONES DE PORC FAÇON GRAND-MÈRE (oignons, carottes, champignons)** 21.90 €
Pig's cheek stew grandma's style (onions, carrots and mushrooms)
- FILETS DE TRUITE DES ARDOISIÈRES** 23.50 €
rôtis au gingembre, confit de fenouil, riz sauvage et beurre de citron vert
Local trout fillet, cooked with ginger, fennel, rice and lime
- Supplément assiette de frites / French Fries** 6.50 €

Spécialités Maison.

-  **CROÛTE AUX FROMAGES ET CHANTERELLES, SALADE VERTE** 18.90 €
Oven baked cheese and chanterelles dish « croûte » and salad
-  **TARTIFLETTE AUX CHANTERELLES ET SALADE VERTE** 18.90 €
Oven baked potatoes & chanterelles dish and salad
- BERTHOUD FERMIER** 22.50 €
servi avec charcuterie, pommes de terres et salade verte
Oven baked potatoes & chanterelles dish and salad
-  **CASSOLETTE DE CHANTERELLES PROVENÇALES** 22.50 €
garniture du jour et gratin dauphinois maison
Oven baked potatoes & chanterelles dish and salad
-  **CASSOLETTE DE CHANTERELLES À LA CRÈME D'AIL** 22.50 €
garniture du jour et gratin dauphinois maison
Oven baked potatoes & chanterelles dish and salad
- Supplément charcuterie** 6.00 €

Fondues.

2 pers. min

- FONDUE SAVOYARDE / Savoyard fondue** 19.00 €/pers
FONDUE SAVOYARDE & CHARCUTERIE / Savoyard fondue & cured meat 23.00 €/pers
- FONDUE AUX CÈPES / Ceps fondue** 22.00 €/pers
FONDUE AUX CÈPES & CHARCUTERIE / Ceps fondue & cured meat 26.00 €/pers
- FONDUE À LA TOMATE & POMME DE TERRE / Fondue with tomato & potatoes** 20.00 €/pers
FONDUE À LA TOMATE & POMME DE TERRE AVEC CHARCUTERIE 24.00 €/pers
Fondue with tomato and potatoes with charcuterie

Toutes nos fondues sont servies avec salade verte sur simple demande
All our fondues are served with green salad on request

Menu T'chapa 25.00€

Assiette de charcuterie du pays
Cured meat plate

—
Croûte aux chanterelles et salade verte
Oven baked cheese dish « croûte » served with salad

OU

Tartiflette aux chanterelles et salade verte
Chanterelles tartiflette served with salad

—
Buffet de dessert
Dessert buffet

Menu Tout Schuss 29.00€

Salade de chèvre aux 2 saveurs (crottins et croustillants)
Salad with melted and crispy goat cheese

—
Entrecôte grillée et garniture du jour
Sauces en supplément, voir notre section Grill.
Rib steak & side dish of the day
Supplement for the sauces. See our Grill section.

—
Buffet de dessert
Dessert buffet

Menu T'choupi (Kids) 11.00€

Filet de poulet et frites
Chicken filet & French fries

OU

Steak haché maison et frites
Home-baked steak & French fries

OU

~~Filet de saumon et frites~~
~~Filet de saumon et frites~~

—
Fondant au chocolat maison
Chocolat fondant cake

OU

Faiselle au sucre
Sweetened cottage cheese





Desserts.

Buffet de desserts faits maison

7.00 €

Fromages.

Assortiment de fromages

6.50 €



CONSULTER NOS SUGGESTIONS DU JOUR

SEE TODAY'S SPECIALS



CONSULTER NOS POISSONS DU JOUR

SEE OUR DAILY CATCH



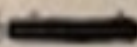
CONSULTER NOS VIANDES DU JOUR

SEE OUR DAILY MEAT SPECIALS

Boissons fraîches.

Sodas	3.50 €
Pepsi / Pepsi max / Schweppes agrum / Schweppes tonic / Ice tea	
Orangina / Perrier / Limonade du Mont-Blanc	
Diabolo	3.00 €
Rivella	4.00 €
Sirop à l'eau	2.00 €
Menthe / Grenadine / Fraise / Framboise / Citron / Pêche / Cassis	
Jus de fruits Pago	3.50 €
Ananas / ACE / Pomme / Orange / Tomate / Abricot	
Café frappé	5.00 €
San pellegrino - 1 litre	5.00 €
San pellegrino - ½ litre	3.50 €
Evian - 1 litre	5.00 €
Evian - ½ litre	3.50 €

Boissons chaudes.

Café : espresso, ristretto, allongé, décaféiné	2.20 €
Café noisette	2.20 €
Café latte	5.00 €
Café vanille ou caramel	2.20 €
Double espresso, Grand crème	4.00 €
Cappuccino, chocolat chaud maison	5.00 €
Irish coffee	9.00 €
Chocolat ou café viennois	5.50 €
Chocolat ou café  + Rhum (2cl)	7.50 €
Thés et tisanes : choisissez parmi notre grande sélection	2.50 €
Vin chaud maison	5.00 €
Jus de pomme chaud maison	5.00 €
Jus de pomme chaud avec calvados	7.00 €
Grog	5.00 €
Citron chaud et miel	4.00 €

Digestifs.

Eau de vie : Poire, Mirabelle, Framboise (4 cl)	5.00 €
Limoncello, Génépi, Chartreuse verte (4 cl)	7.00 €
Bailey's (4 cl)	7.00 €
Get 27 (4 cl)	7.00 €
Cognac, Calvados (4 cl)	7.00 €
Porto (4 cl)	7.00 €

Apéritifs.

Kir vin blanc : Cassis/ Pêche / Framboise / Mûre / Châtaigne / Myrtille	4.00 €
Kir au crémant de Savoie	5.00 €
Kir Royal / Coupe de champagne	10.00 €
Pastis / Ricard	4.00 €
Martini rouge / Martini blanc / Campari	5.00 €

Bières.

Pression Warsteiner (25cl / 50cl)	3.50 € / 6.50 €
Bières du Mont blanc : Rousse/ Blanche / IPA	6.00 €
Chouffe	6.00 €
Heineken 0% alcool	5.00 €
Picon bière (25cl / 50cl)	4.50 € / 8.00 €

Vins au verre.

Coupe de crémant de Savoie	5.00 €
Coupe de Champagne	10.00 €



CONSULTER LES VINS DU MOMENT
SEE OUR WINE SUGGESTIONS

Alcools d'exception.

Whisky Oban 14 ans (4cl)	12.00 €
Rhum Mont Gay (4cl)	12.00 €

Cocktails.

BRAMBLE : Gin, citron vert, crème de mûre, sucre	10.00 €
APÉROL SPRITZ : Apérol, crémant de Savoie, limonade	10.00 €
AMERICANO MAISON : Noilly prat, Campari, Martini rouge, eau gazeuse	8.00 €
GIN TONIC : Gin Bombay Sapphire, tonic premium	10.00 €
CAÍPIRINHA : Cachaça, citron vert, sucre de canne	9.00 €

Cocktails sans alcool

RIO : jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert	5.50 €
--	--------