

Nos entrées

Starters

<i>Planche de charcuterie (2 pers.)</i> <i>Sharing plate of cold meat</i>	18 €
<i>Planche savoyarde à partager (2 pers.) (charcuterie, fromage)</i> <i>Sharing plate from Savoy (cold meat, cheese)</i>	18 €
<i>Planche friture de perches à partager (2 pers.) sauce tartare</i> <i>Sharing plate of fried perch filets</i>	16 €
<i>Terrine du chef Chief terrine</i>	10 €
<i>Chiffonnade de jambon Thin slices of ham</i>	8 €



Nos salades

<i>Salade savoyarde Salade, tomates, jambon cru, toast de reblochon</i> <i>Green salad, tomatoes, raw ham, Reblochon toasts</i>	15 €
<i>Salade fraîcheur Salade, tomates, saumon, pointes d'asperges</i> <i>Green salad, tomatoes, Salmon, asparagus tips</i>	15 €
<i>Salade végétarienne (légumes du moment)</i> <i>Vegetarian salad (Vegetables of the day)</i>	15 €
<i>Carpaccio de bœuf à l'italienne (parmesan, capres, pesto) sans frites</i> <i>Beef carpaccio italien manner (parmesan cheese, capers, basil pesto)</i>	15 €
<i>Chicken salad (Salade, poulet, tomates, parmesan, croûtons)</i> <i>Green salad, chicken, tomatoes, parmesan cheese</i>	15 €



Nos spécialités savoyardes

<i>Diots grillés et gratin dauphinois (grilled local sausages and gratin)</i>	14 €
<i>Diots sauce reblochon et gratin (Local sausages with Reblochon sauce and gratin)</i>	16 €
<i>Tartiflette salade verte (melted reblochon with potatoes and bacon, green salad)</i>	18 €
<i>Tartiflette charcuterie (with cold meat)</i>	22 €
<i>Reblochonade (charcuterie, salade, pommes vapeur)</i> <i>(cold meat, salad, boiled potatoes)</i>	24 €

Nos viandes

<i>Entrecôte grillée</i> <i>Grilled Steak</i>	21 €
<i>Entrecôte sauce reblochon</i> <i>Grilled Steak with Reblochon sauce</i>	23 €
<i>Entrecôte sauce girolles</i> <i>Grilled Steak with Chanterelles sauce</i>	26 €
<i>Carpaccio de bœuf à l'italienne (câpres, parmesan, pesto)</i> <i>Carpaccio of beef with capers, parmesan and basil pesto</i>	18 €
<i>Hamburger savoyard (pain burger, steak haché 180 g, jambon cru, salade, tomates, reblochon)</i> <i>Savoyard burger with beef, raw ham, green salad, tomatoes, reblochon cheese</i>	18 €
<i>Filet de volaille sauce Reblochon</i> <i>Poultry filet with Rebloch sauce</i>	18 €

Demandez les suggestions du chef



Nos poissons

<i>Friture de lac frites</i> <i>Whitebaith from lake and french fries</i>	18 €
<i>Friture de filets de perches frites</i> <i>frying perch filets</i>	18 €
<i>Cuisse de grenouilles en persillade</i> <i>Frog legs with parsley and garlic</i>	23 €
<i>Steak de thon à la plancha</i> <i>Tuna fish on plancha</i>	20 €

Tous nos poissons et viandes sont garnis avec frites ou gratin dauphinois ou légumes
Meat and fishes are served with french fries, potatoes dauphinois gratin or vegetables



Nos pâtes

<i>Pennes aux girolles (penne pasta with chanterelles)</i>	15 €
<i>Penne pasta with chanterelles</i>	
<i>Pennes savoyardes (sauce reblochon, jambon cru)</i>	15 €
<i>Penne pasta with reblochon sauce and raw ham</i>	

Prix nets service inclus – Net price – service included

Menu du jour/Plat du jour

Servi uniquement le midi - Voir ardoise

Plat du jour *Daily dish* 13 €

Entrée + plat du jour *Starter + Daily dish* 16 €

Entrée + plat du jour + dessert du jour *Starter + Daily dish + dessert* 19 €

Sauf week-end et jours fériés



Menu poussin 10 €

(jusqu'à 12 ans)

Children menu

Steak haché ou jambon blanc frites *Ground beef or cooked ham with french fries*

Crème caramel ou 1 boule de glace *Caramel creme or 1 scoop of ice cream*

Menu Savoyard 27 €

Charcuterie



Tartiflette, salade verte

ou

Diots grillés, gratin dauphinois



Dessert du jour



Menu Popote 37 €

Salade savoyarde (salade, tomates, jambon cru, toasts reblochon)
(green salad, tomatoes, raw ham, toast of reblochon cheese)

Ou/or

Salade fraîcheur (salade, saumon fumé, pointes d'asperges)
(green salad, smoked salmon, asparagus)



Cuisses de grenouilles en persillade et sa garniture
Frog's legs with parsley and garlic and side dish

Ou/or

Entrecôte sauce reblochon Grilled steak with Reblochon sauce

Ou/or

Filet de perches frites Fried perch filets with french fries



Assiette de fromages ou Dessert au choix à la carte sauf coupe avec alcool
Plate of selected cheese or Dessert of your choice except ice cream with alcool

Nos desserts

<i>Assiette de fromages (Reblochon, tomme)</i> <i>Plate of cheese (reblochon, goat cheese, tomme)</i>	7 €
<i>Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges</i> <i>French cottage cheese with fresh cream or red berries topping</i>	5 €
<i>Crème caramel Caramel custard</i>	6 €
<i>Tiramisu Tiramisu</i>	6 €
<i>Salade de fruits Fruits salad</i>	6 €
<i>Dessert du jour Daily dessert</i>	6 €
<i>Fondant au chocolat et sa boule de glace Chocolate fudge and scoop of vanilla</i>	7 €

Coupes glacées/Ice cream

<i>Café liégeois (1 boule café, 1 boule vanille, café froid, chantilly)</i> <i>(1 scoop coffee, 1 scoop vanilla, cold coffee and whipped cream)</i>	8 €
<i>Chocolat liégeois (1 boule chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly)</i> <i>(1 scoop chocolate, 1 scoop vanilla, chocolate topping, and whipped cream)</i>	8 €
<i>Dame blanche (2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly)</i> <i>(2 scoops vanilla, chocolate topping, and whipped cream)</i>	8 €
<i>Poire Belle Hélène (2 boules vanille, ½ poire, coulis chocolat, chantilly)</i> <i>(2 scoops vanilla, ½ pear, chocolate topping, and whipped cream)</i>	9 €
<i>Pêche Melba (2 boules vanille, ½ pêche, coulis fruits rouge, chantilly)</i> <i>(2 scoops vanilla, ½ peach, red berries topping, and whipped cream)</i>	9 €
<i>Coupe Mont Blanc (2 boules vanille, crème de marron, chantilly)</i> <i>(2 scoops vanilla, chestnut cream, and whipped cream)</i>	10 €
<i>Coupe Bretonne (2 boules caramel beurre salé, sablé, chantilly)</i> <i>(2 scoops salted butter caramel, shortbread cookie, whipped cream)</i>	10 €
<i>Coupe normande (2 boules sorbet pomme, Calvados) (2 scoops apple sorbet, Calvados)</i>	10 €
<i>Coupe Colonel (2 boules citron, Vodka) (2 scoops lemon, Vodka)</i>	10 €

Nos glaces sont artisanales (Glaces des Alpes)

1 boule 2.50 € - 2 boules 5 € - 3 boules 7 €

Vanille, café, chocolat, pistache, menthe chocolat, caramel beurre salé, stracciatella

Vanilla, coffee, chocolate, pistach, chocolat mint, salted butter caramel, stracciatella

Sorbets : citron, framboise, cassis, myrtille, Genepi, pomme, cerise

Sorbet : lemon, raspberry, blackcurrant, blueberry, Genepy, apple, cherry