



CARTE DU MIDI :

Here is only for lunch

Formule du midi :

Diot fumé de la salaisons du Villard & riz à l'Italienne au Beaufort
+ Marquise au chocolat de Mémé Scao
+ Café offert

Savoyard sausage, creamy rice with Beaufort cheese + 1 chocolate desert + free coffe (Extra if changes)

25 € (Toutes modifications entrainera un supplément)

FRICASSÉE DE PORC, au Miel de Landry & Romarin 21 €
Sautéed Pork with honey & Rosemary

BURGER LÉGUMES ET RACLETTE 19 €
 Galette onctueuse de carottes et petits pois, Raclette, Cheddar,
Pickles & sauce tomates maison, frites & salad
Carrots & Peas pancake, homemade pickles & tomatoes sauce, French fries & salad

BURGER REBLOCHON 21 €
steak haché frais, Cheddar, Pickles & sauce tomates maison, frites & salad
Reblochon & beef burger, homemade pickles & tomatoes sauce, French fries & salad

BURGER EFFILOCHÉ CANARD 23 €
Sauce à l'Orange, Pickles, Cheddar, frites & salad
Shredded Duck burger, homemade pickles & orange sauce, Cheddar chesse, French fries & salad

LE BOEUF : FILET DE RUMSTEAK 30 €
Grillé et sa Sauce à la Chartreuse
Grilled Rump steak grilled, with Savoyard Chartreuse sauce

FILET TURBOT À LA GRENOBLOISE 33 €
Le meilleur des poissons plats, sauce au citron, câpres et croutons
Fillet of Turbot Fish, with lemon, capers, croutons rosemary flavour

RISOTTO DE CROZETS 24 €
 aux Noix du Dauphiné et Tome des Bauges au lait cru AOP
Creamy Crozets pasta with walnuts & Tome cheese

Découvrez notre carte du soir en scannant le QR Code





Spécialités Savoyardes

Savoyard specialities

Fondue , Salade verte	25 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€
<i>Traditional Savoyard « Fondue » with homeshredded cheese & green salad</i>		<i>Possible for 1 person : + 2€</i>
Fondue & Charcuteries Artisanales	33 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€
<i>Add to your « Fondue » a selection of handmade charcuterie</i>		<i>Possible for 1 person : + 2€</i>
Fondue aux Cèpes , Salade verte	28 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€
<i>Cèpes mushrooms on Fondue with homeshredded cheese & green salad</i>		<i>Possible for 1 person : + 2€</i>
Fondue aux Cèpes & Charcuteries	36 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€
<i>Cèpes mushrooms on Fondue & a selection of handmade charcuterie</i>		<i>Possible for 1 person : + 2€</i>

La Pela des « Aravis »

Reblochon fondu, Pommes de terre fondantes, compotée d'Oignons, salade, jambon cru
Melted Reblochon, potatoes, onions stew, green salad, charcuterie (from Savoie)
27 €

Desserts

Cannoli Sicilien façon Bourdaloue	11 €
Biscuit croustillant garni de Poires pochées & crème d'Amandes <i>Crispy pie stuffed with poched pear & almonds custard filling</i>	
Le Dessert du « Cœur de Vall' » au Pin	11 €
Nougatine aux pignons de Pin, crème diplomate infusée au Pin et sa tuile <i>Special « Le Cœur de Vall' » original dessert : pine nuts caramelized, pastry cream pine flavour with biscuit</i>	
Le Chocolat	11 €
Crèmeux au chocolat, éclats de nougatine aux Noix de Grenoble, en coque chocolat <i>Creamy chocolate with Walnuts caramelized, coated with chocolate</i>	
Délice Pistaches et Framboises	11 €
Mousse pistache, compotée de framboises, en coque chocolat blanc <i>Pistachio mousse, stewed raspberries, coated in white chocolate</i>	
Café Gourmand	12 €
(Thé supplément 1€) - Coffe with mini cakes (Tea 1€ extra)	
Coupe glacée « Altiflore »	11 €
Glace artisanale au Génépi, liqueur de Génépi de Pralognan <i>Génépi ice cream and Génépi alcohol</i>	