



Les Salades

Petite Grande

SALADE DE CHEVRE CHAUD à l'huile de noix 8.50 € 16.50 €

(salade, lardons, noix, toasts de chèvre)

SALADE SAVOYARDE 8.50 € 18.00 €

(salade, jambon de pays, pommes de terre, persil, toasts de reblochon)

SALADE BURRATA 18.00 €

(salade, burrata, tomate séchée, jambon Parme, avocat, huile de truffe)

SALADE NORDIQUE 8.50 € 17.50 €

(salade, saumon fumé, crevettes, crème de ciboulette, toasts natures)

ASSIETTE DE FOIE GRAS 15.00 €

SUGGESTION : verre de Tariquet "1ère Grives" 6.50 €

Les Burgers

LE CLASSIC 18.00 €

(steak haché façon bouchère, oignons rouges, tomate, salade crème de tomme de Savoie)

LE CLASSIC enfant 11.00 €

(steak haché façon bouchère, tomate, salade crème de tomme de Savoie)

LE POULET 18.50 €

(filet de poulet pané, sauce curry, cheddar, salade, tomates, oignon rouge)

LE CHEVRE/BACON 18.50 €

(steak haché façon bouchère, fromage de chèvre, bacon, tomates, oignons, crème de tomme de Savoie)

LE SAVOYARD 18.50 €

(steak haché façon bouchère, reblochon, tomates, salade, oignons rouges)

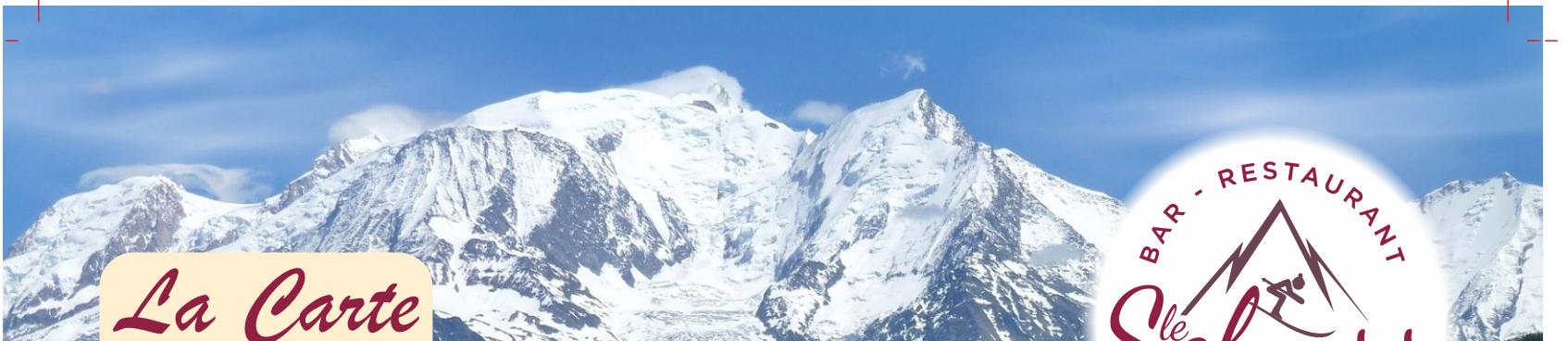
LE SAUMON 19.00 €

(Guacamole maison, saumon fumé, citron, oignons, tomates, salade)

LE CANARD 27.00 €

(Magrets de canard snackés, compotée de figues, foie gras, tomates, oignons, salade)

Accompagnés de frites maison et salade verte
Double steak : +6 €



Les Pâtes

TAGLIATELLES CARBONARA

Tagliatelles, crème, lardons, jaune d'œuf

16.50 €

TAGLIATELLES SAUMON

Tagliatelles, saumon, crème citronnée à l'aneth

17.50 €

TAGLIATELLES GORGONZOLA

Tagliatelles, crème, gorgonzola, lardons

18.00 €

Les Plats

MAGRET DE CANARD (≈ 300 gr)

sauce poivre, pommes de terre façon Sarladaise, Poêlée de légumes, salade

26.00 €

ENTRECÔTE (250 gr)

accompagnée de frites maison et salade (Sauce Poivre ou Gorgonzola : + 1,50 €)

27.00 €

PAVE DE SAUMON

Saumon, sauce citronnée à l'aneth, riz et poêlée de légumes du moment

19.00 €

PAVÉ DE VEAU (180 gr)

Sauce cèpes, écrasé de pommes de terre

22.00 €

version XL

16.00 €

22.00 €

CARPACCIO DE BOEUF (Black Angus)

Boeuf, salade, Parmesan, tomates séchées, frites

16.00 €

PLAT DU JOUR (uniquement le midi)

16.00 €



CURRY DE LEGUMES

Carottes, courgettes, poivrons, chou fleur, lait de coco, curry

15.00 €



PIZZA VEGETARIENNE

Sauce tomate, mozza, asperges, artichauts, champignons, poivrons, origan

15.00 €



La Carte

BAR - RESTAURANT
Sle Schuss
Aime 2000

Les Pizzas

Base tomate ou base crème

MARGUERITA

Sauce tomate, mozza, origan

11.50 €

JAMBON FROMAGE

Sauce tomate, mozza, jambon blanc

12.50 €

ROYALE

Sauce tomate, mozza, œuf, jambon blanc, origan

13.00 €

REGINA

Sauce tomate, mozza, jambon blanc, champignons, olives, origan

13.50 €

CALZONE

En soufflé, sauce tomate, mozza, jambon blanc, champignons, olives, oeuf

14.00 €

4 FROMAGES

Sauce tomate, mozza, chèvre, gorgonzola, reblochon, noix

14.50 €

CABRI

Sauce tomate, mozza, blanc de poulet, chèvre, miel

13.50 €

CIPPOLA

Sauce tomate, mozza, merguez, chorizo, parmesan, piment

14.00 €

TOUAREG

Sauce tomate, mozza, blanc de poulet, merguez, poivrons, épices

15.50 €

NORVEGIENNE

Sauce tomate, mozza, saumon, crème de ciboulette, citron

16.00 €

POULET CURRY

Sauce tomate, mozza, poulet sauce curry, poivrons, tomates cerises

14.50 €

SCHUSS

Sauce tomate, mozza, diots, oignons, beaufort

14.50 €

VULCANE

Sauce tomate, mozza, viande hachée, pommes de terre, gorgonzola, oeuf

15.50 €

MONTAGNARDE

Sauce tomate, mozza, jambon de pays, pommes de terre, oignons, reblochon

15.00 €

BURRATA

Sauce tomate, mozza, jambon de Parme, Burrata, roquette, tomates cerises, crème de balsamic

17.50 €

TARTUFFO

Sauce tomate, mozza, jambon de Parme, roquette, copeaux de Parmesan, tomates séchées, huile olive à la truffe

18.00 €

ENFANT

Sauce tomate, mozza, jambon blanc

8.50 €

Ingrédient supplémentaire : +1,50 € - Burrata : 5 €



Les Spécialités Savoyardes

FONDUE et RACLETTE : minimum 2 personnes

FONDUE SAVOYARDE

4 fromages, salade verte

Prix / personne

21.50 €

FONDUE SAVOYARDE LE SCHUSS

4 fromages, planche de charcuterie, salade

26.50 €

FONDUE SAVOYARDE AU PETILLANT DE SAVOIE

4 fromages, pétillant de Savoie, salade

23.50 €

FONDUE SAVOYARDE AU PETILLANT DE SAVOIE LE SCHUSS

4 fromages, pétillant de Savoie, planche de charcuterie, salade

29.50 €

FONDUE AUX CEPES

4 fromages, cèpes, salade

25.00 €

FONDUE AUX CEPES LE SCHUSS

4 fromages, cèpes, planche de charcuterie, salade

31.00 €

RACLETTE

Fromage à raclette accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade

28.00 €

RACLETTE A L'ASSIETTE

Charcuterie, salade, pommes de terre avec fromage à raclette fondu

21.00 €

TARTIFLETTE

Pommes de terre, oignons, lardons, crème, gratinée au Reblochon, salade

17.50 €

CROZIFLETTE

Crozets, crème, lardons, oignons, gratinée au reblochon, salade

17.50 €

DIOTS AU VIN BLANC

Diots de Savoie au vin blanc, oignons, accompagnés de crozets gratinés au Beaufort, salade

18.00 €

BOÎTE CHAude (200g)

Boîte chaude, accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade

20.00 €

BOÎTE CHAude A LA TRUFFE (200g)

Boîte chaude, accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade

25.00 €



La Carte

BAR - RESTAURANT
S'le Schuss
Aime 2000

Menu du jour

Uniquement le midi

PLAT DU JOUR

DESSERT

Glace 2 boules ou Tarte ou Crème brûlée ou Tiramisu

<i>Plat du jour</i>	16.00 €
<i>Plat + Dessert</i>	20.00 €



Menu Enfant **11.50 €**

PIZZA ENFANT

OU

PETITE TAGLIATELLES CARBONARA

OU

PETIT BURGER classic



BROWNIE CREME ANGLAISE sauce chocolat

OU

1 BOULE DE GLACE & SMARTIES



Les Vins Blancs

La bouteille La 1/2 bouteille Le verre 12,5 cl

CHARDONNAY Domaine Ravier	26.00 €
ROUSSETTE « Altesse - A. Veyron »	29.00 €
CHIGNIN-BERGERON J. Vullien	42.00 €
APREMONT INTENSE A. Veyron	28.00 €
DOMAINE DU TARIQUET « 1 ^{ères} Grives »	32.00 €
POUILLY FUMÉ « Cuvée sélection - Domaine Dezat »	40.00 €

Les Vins Rouges

La bouteille La 1/2 bouteille Le verre 12,5 cl

PIC SAINT LOUP « château Lancyre » BIO	32.00 €	6.50 €
MONDEUSE DE JONGIEUX « Domaine Barlet »	29.00 €	6.00 €
CÔTES DU RHÔNE « Domaine LAFONT » BIO	28.00 €	16.00 €
CHINON « Cuvée Les Graves » BIO	34.00 €	6.00 €
HAUTE CÔTE DE NUIT « VAMB »	39.00 €	7.00 €
LALANDE DE POMEROL «château Pont des Guîtres »	48.00 €	

Les Vins Rosés

La bouteille

PARADIS ESSENTIEL Côteaux d'AIX AOC	22.00 €
REAL ROSÉ Côtes de Provence	30.00 €

Les Champagnes et Pétillants

La bouteille La coupe 12,5 cl

PROSECCO RICCADCIONNA	26.00 €	6.00 €
CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT	60.00 €	12.00 €

Les Pichets

25 cl 50 cl Le verre 12,5 cl

BLANC Sauvignon Belloc	5.00 €	10.00 €	3.50 €
ROUGE Merlot Belloc	5.00 €	10.00 €	3.50 €
ROSE IGP Méditerranée	6.00 €	11.00 €	4.00 €

Les Eaux Minérales

0,5 L 1 L

SAN PELLEGRINO, EVIAN	4.00 €	5.00 €
------------------------------	---------------	---------------