

À LA CARTE

ENTRÉE

OEUF COCOTTE 9€
CHEVRE CHAUD AU MIEL. 10€
CAMEMBERT À LA BRAISE. 10€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE. 10€
JAMBON IBERIQUE. 16€

LES PLATS

CÔTE DE BOEUF GRILLÉE POUR DEUX. 64€
ENTRECÔTE GRILLÉE. 26€
GAMBAS GRILLÉE. 19€

LES DESSERTS

FROMAGE FRAIS. 5€
(sucre-myrtille-crème de marrons-miel)
LA FAMEUSE PROFITEROLE. 8€
GLACE + ALCOOL. 8€
CAFÉ GOURMAND. 10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX. 6€

(DEUX BOULES AU CHOIX)
PEDONE MAÎTRE GLACIER DEPUIS 1959

VANILLE-CHOCOLAT-CAFÉ-CITRON VERT-FRAMBOISE
CARMEL BEURRE SALÉ MAISON-MYRTILLE SAUVAGE-PÊCHE DE VIGNE-
PISTACHE-FRAISE DES BOIS

NOS CRÊPES MAISON. 6€

BEURRE SUCRE. 5€
CHOCOLAT-NOCCIOLATA-CARMEL BEURRE SALÉ MAISON-
CONFITURE DE MYRTILLE-CRÈME DE MARRONS
*CRÊPE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER. 9€

FROMAGE 6€

SAINT MARCELIN

LES
SPECIALITES
SAVOYARDES

LES FONDUES

(MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE)

- FONDUE SAVOYARDE. 19€
FONDUE AU PAPRIKA. 19€
FONDUE MONTLHÉRY À LA TOMATE. 20€
FONDUE AUVERGNATE AVEC DES POMMES DE TERRE. 20€
FONDUE AU SAINT MARCELIN 21€
FONDUE FRANC-COMTOISE AU BLEU DE GEX. 21€
FONDUE AVORIAZ AU CRÉMANT. 23€

NOS RACLETTES DU JURA

(MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE)

- VALAIS SUISSE AOP MONTS DE JOUX. 24€
HAUT JURA AU BLEU DE GEX AOP MONTS DE JOUX. 26€
MORBIER AOP MONTS DE JOUX. 26€

LA REBLOCHONNADE. 19€

C'EST UNE LÉGÈRE VARIANTE DE LA TARTIFLETTE,
SEULE DIFFÉRENCE : ON NE MET PAS DE LARDONS MAIS DE LA CHARCUTERIE DANS LA
REBLOCHONNADE.

MONS D'OR. 28€

EN SAISON UNIQUEMENT DE SEPTEMBRE À AVRIL

SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE