

## Côté salades repas

### Chèvre

15.80 €

Salade, tomate, toasts de chèvre (miel & noix, pesto, piment d'Espelette)  
Lettuce, tomato, Goat cheese toasts (honey & walnut, pesto, Espelette pepper)

### Montagnarde

17.40 €

Salade, tomate, lardons, oignons, p de t, jambon de pays, œuf poché  
Lettuce, tomato, lardons, onions, potatoes, country ham, poached egg

### Fraîcheur

15.30 €

Salade, tomate, avocat, pamplemousse, ananas, crevettes, pignons  
Lettuce, tomato, avocado, grapefruit, pineapple, shrimps, pine nuts

## Côté poissons

Pavé de turbot au thé et citron 16.90 €

Turbot fish with tea and lemon

Gambas poêlées flambées au Whisky ou Pastis 17.90 €

King prawns flambeed with Whisky or Pastis

Poêlée de St Jacques sur sa fondue de poireaux 17.60 €

Pan seared scallops with fondue of leeks

Filets de rougets poêlés 14.90 €

Rougets filet

### Garnitures

Frites maison, Aligot, riz, légumes du jour

Homemade French fries, Aligot, rice, vegetables of the day

Mise à jour du : 1er octobre 2019

# Côté viandes

Nos viandes de bœuf sont « Pure Race Aubrac »  
Maison Conquet à Laguiole  
Pure bred Aubrac

Steak tartare au couteau (180 g) Knife cut steak tartar	13.90 €
Steak haché (150 g) - Minced beef patty	9.90 €
Bavette (140 g) - Flank steak	14.90 €
Millefeuille de bœuf (200 g) - Beefsteaks cut finely	16.80 €
Entrecôte grillée (280/300 g) - Grilled rib steak	23.60 €
Filet de veau poêlée sauce girolles Veal chop with chanterelle sauce	19.20 €

Sauces : Roquefort, Poivre, Morilles  
Roquefort, Pepper, Morels

Garnitures : Frites maison, Aligot, riz, légumes du jour  
Homemade French fries, Aligot, rice, vegetables of the day

Mise à jour du 1er octobre 2019

# Côté montagne

## Tartiflette

15.90 €

Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon fondu, salade verte  
Potatoes, lardons, onions, melted reblochon cheese, green salad

## Tartimer

15.90 €

Pommes de terre, saumon, oignons, Reblochon fondu, salade verte  
Potatoes, salmon, onions, melted reblochon cheese, green salad

## Gratin de ravioles giroles et reblochon 13.90 €

Ravioles gratin with chanterelles and Reblochon cheese

## Escalope savoyarde

15.60 €

Filet de volaille poêlé, jambon cru, crème fraîche, reblochon  
Chicken breast, raw ham, melted reblochon cheese, fresh cream

## Trilogie savoyarde

18.60 €

Gratin de ravioles, Escalope savoyarde, Tartiflette

# Côté montagne

## Fondue savoyarde

Comté, Emmenthal, Beaufort, vin blanc  
Mixed cheese, white wine

16.60 €

## Fondue savoyarde aux cèpes

Avec des cèpes  
With ceps

17.90 €

## Reblochonade

Servie à partir de 2 personnes - Prix par personne  
Served from two people - Price per person

Reblochon fondu au brasero accompagné de charcuterie,  
pommes de terre en robe des champs, salade verte.

Processed Reblochon cheese in a brazier served with a traditional cold  
mixed meat plate, baked potatoes, green salad

26.90 €

## Raclette traditionnelle

Servie à partir de 2 personnes - Prix par personne  
Served from two people - Price per person

- 200 g de fromage par personne -

assiette de charcuterie, pommes de terre en robe des champs,  
salade verte.

200 g of cheese per person, a traditional cold mixed meat plate, baked  
potatoes, green salad

26.90 €

# Côté burgers

Nos viandes de bœuf sont « Pure Race Aubrac »  
Maison Conquet à Laguiole  
Pure bred Aubrac

Hamburger

Steak 150 g 9.90 €

Double Hamburger

Steak 300 g 16.20 €

Bun's, steak haché, salade, tomate, cornichons aigre doux, oignons, sauce burger  
Bun, beef burger, lettuce, tomato, pickles, onions, burger sauce

Hamburger Savoyard

Steak 150 g 12.90 €

Double Savoyard

Steak 300 g 19.20 €

Hamburger + reblochon  
Burger beef with Reblochon cheese

Salmon burger

11.90 €

Bun's, salade, tomate, saumon fumé, crème de ciboulette  
Bun, lettuce, tomato, smoked salmon, chive cream

Mise à jour du 1er octobre 2011

## Côté fromages

Assiette de fromages - Cheese platter	9,80 €
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges Fromage blanc with red fruits coulis	6,90 €

## Côté desserts

Dessert du jour - Dessert of the day	5,10 €
Baba au rhum - Baba au rhum	6,20 €
Profiteroles au chocolat Profiteroles with chocolate sauce	6,00 €
Tarte fine aux pommes et sa glace Fine apple tart with a scoop of ice cream	8,90 €
Cornet d'abondance Gaufrette, fruits frais, sorbet, Chantilly Wafer, fresh fruits, sorbet, whipped cream	8,60 €
Coupe glacée - Ice cream 2 boules Avec alcool-with alcohol	4,90 € 6,30 €
Café, thé ou chocolat douceur Gourmet coffee, tea or hot chocolate Une boisson chaude accompagnée de ses trois douceurs A hot drink served with mixed of mignardises	8,90 €

## Côté enfant

Pour les moins de 12 ans

9,50 €

Steak haché

Minced beef patty

ou

Nuggets de poulet

Chicken nuggets

ou

Pépites de colin panées

Fish nuggets

Dessert ou glace

Dessert or ice cream pot

Sirop à l'eau

Water with syrop