

PIERRADES

Minimum 2 personnes / Prix par personne / Accompagnées de salades et Sauces du moment
Accompagnements en Supplément : Crozets, Girolles ou Ratatouille 1,50€

PIERRADE DE BŒUF (250G ONGLET) TABLE GRILL BŒUF	25.00€
PIERRADE 3 VIANDES, BŒUF, VOLAILLE, FILET MIGNON PORC (300G)	30.00€

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LES CROZETS AU BEAUFORT, ACCOMPAGNÉS DE SES DIOTS	20.00€
POULET À LA SAVOYARDE Poulet, Estragon, Pommes de terre, Pancetta, Crème, Reblochon.	18.00€
BROCHETTE SAVOYARDE EN CHAUD FROID Brochettes de Mini Diots et Pormoniers, Salade, Tomates, Pommes de Terre, Sauce Moutarde Crème	19.00€
LA TARTIFLETTE FERMIÈRE Pommes de Terre, lardons, bacon artisanal, oignons, crème fraîche, ail, vin blanc, bouillon, Reblochon AOP, salade. Potatoes, bacon bits, bacon onions, fresh cream, garlic, white wine, broth, Reblochon, salad.	21.00€
LA CHEVRIFLETTE Pommes de Terre, lardons, bacon artisanal, oignons, crème fraîche, ail, vin blanc, Chevroton, Miel de nos Montagnes, salade Potatoes, bacon bits, bacon, onions, fresh cream, garlic, white wine, goat, honey, salad	21.00€
LA CROZIFLETTE VÉGÉTARIENNE REBLOCHON Crozets, oignons, crème fraîche, légumes, Reblochon, salade Crozets, onions, fresh cream, légumes, Reblochon cheese, salad	21.00€
LA CROZIFLETTE REBLOCHON Crozets, oignons, lardons, bacon artisanal, crème fraîche, Reblochon, salade Crozets, onions, bacon bits, bacon, fresh cream, Reblochon cheese, salad	21.00€
LE BERTHOUD Abondance laitier AOP fondu (250g mini), Madère, Vin blanc de Savoie, pomme de terre, charcuteries, salade In earthen dish, Abondance melted PDO (250g mini), Madeira, Savoy white wine, potato, charcuterie	27.00€

LES FONDUES

Minimum 2 personnes / Prix par personne

Nos Fondues fromagères sont accompagnées de salade et de croûtons de pain.

LA FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE Aux trois fromages (250g/p) / Three cheeses. Vegetables and Salad	22.00€
LA FONDUE SAVOYARDE, THÉ NOIR, PAPRIKA FUMÉ Aux trois fromages (250g/p). Three cheese fondue with black tea	22.00€
LA FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES Aux trois fromages (250g/p). 3 cheeses with mushroom. Vegetables and Salad	27.00€
Possibilité Assiette de Charcuterie par 100g / 5€ Jambon blanc, Jambon cru de Savoie, Rosette, Coppa, Bacon Supplément pommes de terre 2.00€	

LES RACLETTES

Minimum 2 personnes / Prix par personne

RACLETTE À L'ANCIENNE, AU LAIT CRU AU RACLOIR Fromage de Savoie au lait cru 300g minimum/P, pommes de terre, condiments, salade Charcuteries : Rosette, Coppa, Bacon, Pancetta, Spianata, Chorizo, Jambon cru et Jambon blanc de Savoie Savoie cheese, charcuterie, potatoes, condiments, salad	25.00€
RACLETTE À L'AIL DES OURS, AU RACLOIR Fromage de Savoie au lait cru 250g minimum/P, pommes de terre, condiments, salade Charcuteries : Rosette, Coppa, Bacon, Pancetta, Spianata, Chorizo, Jambon cru et Jambon blanc de Savoie Wild garlic cheese, charcuterie, potatoes, condiments, salad	26.00€
LA RACLETTE BRÉZAIN AU RACLOIR Pâte pressée à croute fumée au feu de bois 250g minimum/P, pommes de terre, condiments, salade Charcuteries : Rosette, Coppa, Bacon, Pancetta, Spianata, Chorizo, Jambon cru et Jambon blanc de Savoie Smoked Savoie cheese, charcuterie, potatoes, condiments, salad.	27.00€
FONDUE OU RACLETTE ENFANT (12ANS) (demi portion) En accompagnement d'un adulte minimum.	13.00€