

Les galettes inspirées de nos montagnes

La tartigrêpe 15.50€

Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème, salade
Reblochon, potatoes, bacon, onions, salad

La valaisanne 14.50€

Raclette, pommes de terre, jambon cru, salade
Raclette cheese, potatoes, raw ham, salad

L'alpage 14.80€

Fromage à fondue, pommes de terre, oignons rouges, diot fumé de Savoie
Cheese fondue, potatoes, red onions, Savoy sausage

Le roulé breton

La Caprine 14.50€

Crème de Chèvre, lards grillés, tomates confites, noix, salade
Creamy goat cheese, bacon, tomatoes confits, nuts, salad

La galette saucisse 15.50€

Saucisse de Toulouse, servie avec oignons cuisinés, frites maison et salade
Sausage, onions, fries and salad

Les galettes de sarrasin incontournables

La fermière 12.00€

Œuf, emmental, champignons, lard / Egg, cheese, mushrooms, bacon

La fromagère 12.50€

Fromage de chèvre, raclette, reblochon, salade, noix
Goat, raclette and Reblochon cheese, nuts, salad

La complète 10.50€

Œuf, emmental, jambon / egg, cheese, ham

La cancale 17.50€

Noix de Saint Jacques, crevettes roses, fondue de poireaux, crème de paprika,
Scallops*, shrimps, leeks and paprika cream

Les p'tits plus : bol de salade 2.50€
Supplément 1 ingrédient 1.60€

Farine 100% sarrasin, 100% origine France

Les salades

petites

grandes

La Paysanne

11.50€

16.50€

Salade, œuf poché, lardons, Tomme de Savoie, oignons rouges, tomates, croûtons
Salad, hard egg, bacon, cheese, red onions, croutons

L'estivale

17.50€

Galette de sarrasin, salade, Burrata 100gr, Chutney pommes raisins, Tomates, vinaigrette balsamique, noix et graines
Savory pancakes, salad, burrata, tomatoes, balsamique dressing, nuts

La César

12.50€

17.50€

Salade, œuf dur, aiguillette de poulet corn flakes, parmesan râpé, tomates confites, croûtons, sauce césar
Salad, egg, tomatoes, Parmesan cheese, croutons, chicken corn flakes

Burgers bretons

Le bun est préparé aux 2 farines et cuit à la demande sur bilics.

Servis avec frites maison et salade.

Homemade bread with brown and wheat flour. Serve with Fries and salad

Le savoyard

17.50€

Steak haché du boucher, raclette, oignon, salade, tomate, ketchup maison
Burger steak, raclette cheese, onion, salad, tomato, homemade ketchup

Le campagnard

17.50€

Steak haché du boucher, lard grillé, oignon, salade, tomate, ketchup maison
Burger steak, bacon, onion, salad, tomato, homemade ketchup

Le plagnard

18.00€

Steak haché du boucher, raclette, lard grillé, oignon, salade, tomate, ketchup maison
Burger steak, raclette cheese, bacon, onion, salad, tomato, homemade ketchup

Le poulet

18.50€

Aiguillette de poulet pané corn flakes, oignon, salade, tomate, sauce ranch maison
Burger steak, raclette cheese, bacon, onion, salad, tomato, homemade creamy sauce

Les fondues

à partir de 2 personnes

Les fondues sont préparées à partir d'une sélection de fromages râpés et
Accompagnées de pommes de terre, salade et croûtons 200gr / pers
Fondues are prepared with a selection of cheeses Served with potatoes, salad and croutons.

Fondue savoyarde traditionnelle 22.00€/pers

Fondue avec charcuterie 28,50/pers

Jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa

Fondue savoyarde au cèpes 27.00€/pers

Fondue enfant en accompagnement des parents 100gr 10.50€

Assiette de charcuterie individuelle 9.00€

2 tranches de jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa

Les raclettes

à partir de 2 personnes

La raclette est servie sur un appareil traditionnel,
Accompagnée de pommes de terre, salade et cornichons.
Raclette cheeses served with a traditional machine. It is served with potatoes, green salad, cornichons.

Raclette 2 charcuterie 26.50€/pers

Jambon blanc, jambon cru

Raclette de nos montagnes 28,50€/pers

Jambon blanc, jambon cru, coppa, rosette

Raclette enfant en accompagnement des parents 10.50€

Raclette végétarienne 23.00€/pers

Avec assiette de légumes crus

Le menu enfant

10.50€

Aiguillettes de poulet corn flakes*
Ou galette aux 2 éléments au choix

+

Une boule de glace
Ou une crêpe au choix
(Sucre, Nutella, confiture)

+

Boisson au choix
Sirop ou Ice Tea ou limonade
Jus de pomme ou orange ou ananas

Les crêpes gourmandes

La Tatin

8.60€

Pommes caramélisées, sauce caramel, glace vanille
caramelized apples, caramel sauce, vanilla ice cream

La Mont Blanc

9.30€

Crème de marron, glace vanille, chantilly, meringue, noix
chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream, nuts

Le Snichers

8.60€

Sauce caramel et chocolat, éclats de cacahuètes, glace vanille
Caramel and chocolat sauce, peanuts, vanilla ice cream

La crêpe flambée

alcool au choix (2cl)

8.50€

Génépi, Grand Marnier, calvados, rhum

Beurre sucre / salt butter & sugar 3.80€

Chocolat ou nutella 5.00€

Pâte à tartiner maison 5.00€

Confiture artisanale / jam 4.50€

« La source du verger »

Abricot, fraise, myrtille, fruits des bois bio

Miel/ honey 4.00€

Citron sucre / lemon & sugar 4.00€

Crème de marron/ chustney cream 5.50€

Caramel beurre salé/ salted caramel 5.80€

Caramel amandes /caramel& almonds 6.10€

Banane chocolat/ banana & chocolat 6.10€

Les coupes glacées

Coupe de glace artisanal 2 parfums 5,80€

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, citron

Dame Blanche 8.50€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Chocolat liégeois 8.50€

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

Chocolate ice cream, and sauce, whipped cream

Café liégeois 8.50€

Glace café, café, chantilly

Coffee ice cream, coffee, whipped cream

Crumble 9.00€

Glace vanille, pommes caramélisées,

Émietté de biscuits, sauce caramel, chantilly

Vanilla ice cream, caramelised apples, crumble biscuits, caramel sauce, whipped cream

Ardéchoise 9.00€

Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly

Vanilla ice cream, chustnut cream, meringue, whipped cream

Banana split 9.50€

Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes

Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream, almonds

Cornettissimo 9.50€

Cornet de crêpe maison, glace vanille, sauce chocolat, fruits frais, chantilly

Home made cone, vanilla ice cream, chocolate sauce, fresh fruits, whipped cream

Chasseur Alpin 9.50€

2 boules citron avec au choix : 2 cups of lemon ice cream plus

Alcool au choix (2 cl) : Génépi, Jet 27, Calvados, Rhum

Les p'tits plus
Boule de glace 3.00€
Chantilly 1.50€

La carte des vins

Blancs vins blancs

	14cl	25cl	50cl	75cl
APREMONT Prestige AOP savoie	4.50 €	7.50 €	15.00 €	21.00 €
CHARDONAY VIOGNIER Bio IGP côteaux Enserune,, Domaine Régismont	5.80 €	8.80 €	18.00 €	26.00 €
MACON VILLAGE aop Vignerons de Buxy, Bourgogne				29.50 €

Vins rosés

	14cl	25cl	50cl	75cl
GAMAY AOP savoie, Jérémy Vullien				18.50 €
ROSE DE PROVENCE « Princesse Clara »	5.80 €	8.80 €	18.00 €	26.00 €

Vins rouges

	14cl	25cl	50cl	75cl
GAMAY AOP savoie, Jérémy Vullien	4.50 €	7.50 €	15.00 €	21.00 €
COTE DU RHONE AOP, « Chapitre »	5.50 €	8.50 €	17.00 €	24.00 €
CROZES HERMITAGE AOC « Cros du Mourier » Vallée du Rhône				35.00 €
GRAVES, Haut de Gravière	9.00 €	15.00 €	30.00 €	38.00 €
PIC ST LOUP AOP Languedoc, Emotion “Les Déeses Muettes »				28.00 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP, Domaine Bruneau				27,00 €
LUSSAC ST EMILION AOP, Château Fleur Terrien				31,00 €
MEDOC AOC, « La Chapelle de Potensac »				56.00 €

Les apéritifs

Kir breton	3,80€
Kir 'cassis, cerise, pêche'	3,80€
Ricard 2cl	3.00€
Martini Blanc 5cl	4,50€
Porto Rouge 5cl	5.00€
Whisky J&B 4 cl	7.00€
Whisky Jack Daniels'4cl	9.00€
Whisky coca/orange4cl	9.00€
Gin & tonic 4cl	9.00€
Vodka coca/orange 4cl	9.00€

Boissons fraîches

Sirop au verre 20cl 2.00€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche

Jus de fruits Granini 25cl 4.00€
Fraise, abricot, multifruit

Jus de fruit au verre 20cl 2.80€
Orange, pomme, ananas, pamplemousse

Coca/coca zero 33cl 4.00€

Orangina 25cl 4.50€

Ice tea au verre 20cl 2.80€

Limonade au verre 20cl 2.80€

Diabolo au verre 20cl 3.50€

Perrier 33cl 4.00€

Eau de Bonneval litre

Pétillante 5.50€

Plate 5.00€

Boissons chaudes

Expresso	2.00€
Café noisette	2.20€
Double expresso	3.80€
Grand crème	4.00€
Thé ou infusion	3.20€
Chocolat chaud	4.00€

Cidre

Cidre à la pression brut,

La bolée d'Armorique

La bolée 3.60€

Le 1/2 litre 8.00€

Le litre 15.00€

Cidre en bouteille

Ferme de Cambremer AOP brut 15.00€

La source du verger 14.00€

Brut ou Doux de Savoie 75cl

Bières

Bière pression Pelforth

Le demi 25cl 4.50€

La pinte 50cl 9.00€

Le picon 25cl 5.00€

Digestifs

Génépi	4cl	8.00€
Rhum XO Gouverneur	4cl	9.50€
Calvados	4cl	8.00€
Cognac VSOP Meukow	4cl	9.50€
Mansana/Lenomcello	4cl	7.50€
Jet 27	4cl	8.00€