

Charcuterie

Assiette de charcuterie pour 2 personnes / *Plate of charcuterie* 13.00 €
Portion de charcuterie pour 1 personne / *Plate for 1* 6,50 €

Plat pour minimum 2 personnes sauf personne venant manger seule

(prix par personne)

Fondue Nature : Comté, Beaufort / *Melted cheese with bred and salad*
22.50 € / personne

Fondue aux Bolets / *Melted cheese with mushrooms in it served with bred and salad*
23,50 € / personne

Fondue à l'Ayze (vin pétillant de Hte Savoie) / *Melted cheese with sparkling wine from Ayze Haute-Savoie*
23.50 € / personne

(Les fondues sont servies avec salade verte)

Charcuterie pour 1 personne / *Plate of charcuterie for 1 person* 6,50 € /personne



Minimum 2 personnes

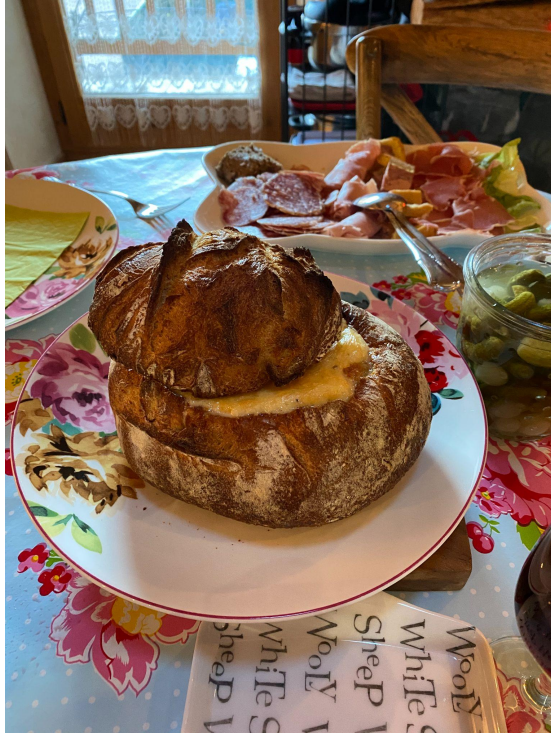
Raclette de Savoie servie avec salade verte et pommes de terre : avec charcuterie 28.00 € / pers
Raclette de Savoie servie avec salade verte et pommes de terre : sans charcuterie 23.00 € / pers



PLAT POUR 2 PERSONNES UNIQUEMENT

Délice d'Anaïs : Boule de pain remplie de fromage fondu (brie, roquefort) et vin blanc servi avec pommes de terre, charcuterie et salade verte / *Bowl of bread with melted cheese (brie and roquefort) with white wine served with potatoes and green salad*

26 € par personne



Plats individuels

Pièce de boeuf Origine France avec son accompagnement du jour / *Cut of beef*
23,90 €

Tagliatelles à la carbonara (lardons, jaune d'oeuf et parmesan) 16,00 €

Menu enfant

Tagliatelles au beurre jambon blanc + 1 boule de glace 9,00 €

Ou

Croque monsieur + 1 boule de glace / *Toasted ham and cheese sandwich*
+ 1 ice cream 8.00 €

SUR RÉSERVATION (2 à 4 personnes)

Pierrade de Boeuf Origine France 200 g min /pers accompagnée de gratin Dauphinois et salade verte

Grilled beef with gratin Dauphinois and green salad

29 € par personne



NB : Certains aliments peuvent contenir des allergènes.