



LES SALADES

Salade Verte	7,50€	△
Salade Mixte (salade,tomate,oignon,olives noires,œuf dur)	11,50€	△
Salade au Reblochon chaud	13,00€	△
Salade Chardonnet (salade,croûtons,lardons,tomme de Montroc,œuf poché)	14,50€	△
Salade Frontalière (salade,bresaola,mocetta,parmesan et antipasti)	18,00€	△
Salade Périgourdine (salade,gésiers confis,magret de canard fumé,foie gras)	19,00€	△

ENTRÉES FROIDES

Foie gras"maison"et Chutney	24,00€	△
Jambon cru de pays	13,00€	
Carpaccio de bœuf	15,50€	△
Carpaccio de bœuf au parmesan	16,50€	△
Tartare de Saumon Label rouge	18,00€	△
Assiette de charcuterie (Coppa,saucisson,jambon cru de pays,Bresaola,speck)	14,00€	
Melon et jambon de pays	13,50€	



ENTRÉES CHAUDES

Escalope de foie gras poêlée et Chutney	24,00€	☺
Omelette à la ciboulette	8,00€	☺
Omelette Montagnarde (oignon, lardons, pommes de terre, fromage)	15,00€	☺

POISSONS

Filets de perche "meunière" (légumes et pomme de terre vapeur)	28,00€	☺
Saumon grillé Label rouge Beurre d'anchois (légumes et pomme de terre vapeur)	25,00€	☺
Poêlée de St Jacques aux Morilles (légumes et riz)	40,00€	☺



VIANDES

Filets de Bœuf:

-Beurre Maître d'hôtel	31,00€	☞
-Sauce aux morilles	41,00€	☞
-Sauce aux 2 poivres	33,00€	☞
Entrecôte Beurre Maître d'hôtel	32,00€	☞
Côtes d'Agneau au jus	30,00€	☞

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et frites

Escalope de volaille à la crème (légumes et riz)	21,50€	☞
Steak Tartare (250gr) et frites	28,50€	☞
Filet mignon de veau sauce au thym (légumes et tagliatelles)	29,50€	☞

viande d'origine européenne

Taxes et service compris



SPÉCIALITÉS

Croûte au fromage (pain,ail,fromages)	13,00€	☞
Croûte P'tite Verte (tomme, jambon cru,fromage,œuf sur le plat)	16,50€	☞
Croûte du Guide (fromage, jambon blanc, tomate, champignons)	16,50€	☞
Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons, reblochon)	23,00€	☞

Nos spécialités sont accompagnées de salade verte

Taxes et service compris



FONDUES

250g de fromage par personne

Fondue Savoyarde
(Beaufort et comté)

20,50€



Fondue aux cèpes
(fondue savoyarde avec cèpes)

24,50€



Supplément charcuterie

8,00€

Nos fondues sont accompagnées de salade verte



Taxes et service compris

MENU DES PITCHOUNS

13€

-12ANS

Boisson au choix
(coca-cola, jus d'orange, sirop, limonade)

&

Jambon blanc et frites ou Tagliatelles

ou

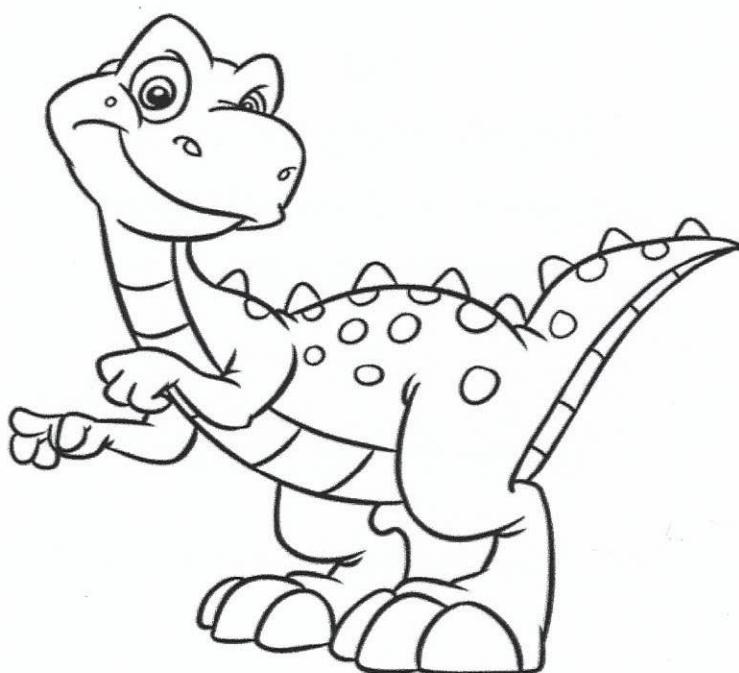
Mini tartiflette

ou

Steak haché et frites ou Tagliatelles

&

Glace 1 boule ou
fromage faisselle au
coulis de fruits rouges



MENU BRASSERIE

34€

Boisson non comprise

Croûte Fromage

ou

Salade Mixte

(salade, tomate, oignons, olives noires, oeuf dur)

ou

Assiette de charcuterie

&

Faux filet maître d'hôtel

légumes et frites

ou

Saumon beurre d'anchois

légumes et pomme de terre

ou

Escalope de volaille

beurre maître d'hôtel

légumes et frites

&

Desserts

Nous ne faisons pas de changement dans les menus

MENU DU BOUTCH

37€

Boisson non comprise

Omelette à la ciboulette

ou

Salade Chardonnet

(salade, croûtons, lardons, Tomme, oeuf poché)

ou

Jambon cru de pays

&

Fondue Savoyarde

ou

Tartiflette

ou

Croûte du Guide

&

Dessert au choix

*Nos spécialités ne sont pas accompagnées de salade verte
dans le menu*

Nous ne faisons pas de changement dans les menus

Taxes et service compris

MENU P'TITE VERTE

49€

Boisson non comprise

Tartare de saumon

ou

Salade frontalière

(salade, Bresaola, Mocetta, parmesan et antipasti)

ou

Foie gras Maison au chutney

ou

Escalope de foie gras poêlée
au chutney

&

Filet de bœuf
beurre maître d'hôtel

ou

Côtes d'agneau au jus

ou

Filet de perche "meunière"

&

Dessert au choix

Nous ne faisons pas de changement dans les menus