

LE TAVAILLON

Nos entrées (our starters)	
Tartare du Tavaillon.....	13.00
Tomates, courgettes, parmesan	
<i>Tomatoes, zucchinis, parmesan cheese</i>	
Salade des alpages	14.00
Salade, tomates, beaufort, abondance, toast de reblochon, croutons, jambon cru fumé, tomates confites	
<i>Salad, tomatoes, Beaufort, Abondance, toast of reblochon, croutons, smoked ham, tomato confit</i>	
Salade aux 3 fromages	16.00
Salade, tomates confites, toast de reblochon, toast de chèvre toast bleu, noix	
<i>Salad, tomatoes confit, toast of reblochon, goat cheese toast, toast of blue cheese, nuts</i>	
Terrine du jour maison	13.00
Terrine of home day	
Salade césar	15.00
Salade, émincé de poulet, tomate confite, jambon de parme, copeaux de parmesan	
<i>Salad, minced chicken, tomatoes confit, ham parm, parmesan shavings</i>	

Spécialités savoyardes “fait maison”

Méli-mélo savoyard – Salade verte	18.00
Poêlée de légumes frais : courgettes, oignons, tomates, copeaux de jambon cru, reblochon gratiné	
<i>Vegetables : zucchini, onions, tomatoes, prosciutto chips, reblochon cheese gratin</i>	
Ecorce de sapin servi avec sa charcuterie et salade verte	22.00
Fir barked served with the meats and green salad	
Tartiflette, salade verte	18.00
Tartiflette, green salad	
Tartichèvre, salade verte	18.00
<i>Tartichèvre, green salad</i>	
L’escalope savoyarde.....	18.00
<i>Savoyard escalope</i>	
Farcement maison sur réservation	24.00
Farcement, lard, pormonier, diot, salade	
<i>Farce of bacon, pormonier, diot, salad</i>	
Tartiflette aux girolles	22.00
<i>Tartiflette with chanterelles</i>	

Minimum deux personnes (prix / personne)
Minimum two people

Fondue savoyarde	18.00
Supplément charcuterie, salade verte	
<i>(extra sausage, green salad)</i>	
Fondue savoyarde aux cèpes.....	21.00
Supplément charcuterie, salade verte	
<i>(extra sausage, green salad)</i>	
Raclette au lait cru servi avec charcuterie et pommes de terre	25.00
<i>Raclette raw milk served with sausages and potatoes</i>	

Nos poissons (our fish)

Pavé de Saumon au basilic	20.00
<i>Basil salmon steak</i>	
Gambas flambées au whisky	23.00
<i>Prawns flambeed with whiskey</i>	
Garnitures : flan de poireaux, petits légumes, frites	
<i>(Fillings : leek flan, small vegetable, gratin de crozets, potatoes</i>	

Nos Pâtes

Pâtes à la carbonara	16.00
<i>Pasta carbonara</i>	
Pâtes bolognaise.....	16.00
<i>Pasta bolognese</i>	
Lasagnes maison	16.00
<i>Home made lasagna</i>	

Pizzas (pâte à pizzas maison)

Marguerite	7.00
Tomates, fromage, olives, origan – <i>tomatoes, cheese, olives, oregano</i>	
Reine	8.50
Tomates, jambon blanc, champignons, fromage, olives, origan – <i>Tomatoes, ham, mushrooms, cheese, olives, oregano</i>	
3 Fromages	11.00
Tomates, bleu, chèvre, reblochon, olives, origan	
<i>Tomatoes, blue, goat, reblochon cheese, olives, oregano</i>	
La tartiflette	12.00
Tomates, pommes de terre, lardons, reblochon, olives, origan – <i>Tomatoes, potatoes, bacon, reblochon cheese, olives, oregano</i>	
La 4 saisons	11.00
Tomates, fromage, olives, oignons, artichaut,champignons, jambon, olives, origan – <i>Tomatoes, cheese, olives, peppers, onions, artichoke, mushrooms, ham, olives, oregan, potatoes, bacon, Reblochon cheese, olives, oregano</i>	
La montagnarde.....	12.00
Tomates, fromage, jambon cru, raclette, olives, origan	
<i>Tomatoes, cheese, ham, raclette, olives, origano</i>	
La mexicaine	10.00
Tomates, fromage, oignons, poivrons, merguez, olives, origan – <i>Tomatoes, cheese, onions, peppers, sausages, olives, oregano</i>	
La bolognaise.....	11.00
Tomates, fromage, oignons, viande hachée, olives, origan – <i>Tomatoes, cheese, onions, ground meat, olives, oregano</i>	
La norvégienne	12.00
Tomates, fromage, saumon, ciboulette, crème fraîche	
<i>Tomatoes, cheese, salmon, chives, cream</i>	
La cévenole	13.00
Tomates, fromage, chèvre, miel, noix, olives – <i>Tomatoes, cheese, goat, honey, nuts, olives</i>	
La végétarienne	12.00
Tomates, fromage, poivrons, aubergines, champignons	
<i>Tomatoes, cheese, peppers, eggplant, mushrooms</i>	

Desserts

Tarte à la myrtille	8.00
Tarte Tatin + boule à la vanille.....	8.00
Crème brûlée	7.00
Champignon du Tavaillon.....	9.00
(Meringues, glace vanille, chantilly maison, sauce chocolat)	
Fondant au chocolat	8.00
Banana split	8.00
(Banane, glace vanille, sauce chocolat)	
Tiramisu	7.00

Glaces

Sorbets : poire, framboise, fraise, citron jaune, fruit de la passion	
Crème glacée : vanille, café, chocolat, caramel fleur de sel, rhum-raisin, menthe, noix de coco	
Coupe	
1 boule	1.80
2 boules	3.50
3 boules	5.00
Supplément chantilly	1.50

Coupes glacées

Dame Blanche.....	8.50
(glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison)	
Chocolat Liégeois.....	8.50
(glace chocolat, sauce chocolat, chantilly maison)	
Café Liégeois.....	8.50
(glace café, café, chantilly maison)	

Coupes alcoolisées

Colonel	8.50
(Sorbet citron, vodka)	
Coupe Williamine	8.50
(sorbet poire, alcool de poire)	
Coupe alpage.....	9.00
(glace génépi, génépi)	

Menu tartiflette à 23 €

Tartiflette
Charcuterie (delicatessen)
Salade (salad)
Dessert

Menu 21 €

Salade des alpages *(salad pastur)*
Ou *(or)*
Salade César *(César salad)*
Pavé de saumon au basilic *(basil salmon steak)*
Ou *(or)*
Faux filets *(sillions)*
Fromage *(cheese)*
Ou *(or)*
Dessert

Menu enfant à 10.50 €

Lasagnes maison (lasagna home made)
Nuggets frites ou steak haché frites *(nuggets chips or chopped steak chips)*

Les viandes (meats)

Faux filet (250g).....	19.00
(sirloin)	
Escalope de foie gras aux cèpes.....	25.00
(foie gras with ceps)	
Magret de canard nature	23.00
(Nature duck)	
Rognon de veau entier et sauce crème aux cèpes	23.00

Sauces (supplément 2 €)
Echalote (shallots)
Reblochon
Cèpes (ceps)
Garnitures : flan de poireaux, petits légumes, frites
(fillings :leek flan, scalloped potatoes, small vegetables, chips)

Fromages

Assiette du Berger	7.50
(Reblochon, tomme, beaufort)	
Faisselle nature	4.50
Faisselle myrtille	5.50

Restaurant
Pizzéria
Spécialités savoyardes

PIZZA À EMPORTER
La Giettaz en Aravis

Fabienne & Walter
vous souhaitent la bienvenue