

SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE

La Tartiflette

gratinée au feu de bois, servie avec une salade verte

Avec charcuterie + 4,50 €

Tartiflette served with green salad. Additional cold meat platter + 4,50 €

La Basquiflette

pomme de terre, chorizo, poivrons, oignons, gratinée au fromage de brebis

Avec charcuterie + 4,50 €

Potatoes, chorizo, red peppers, onions with melted goat cheese

Additional cold meat platter + 4,50 €

La Fondue Savoyarde aux 3 fromages*

salade verte et pommes de terre

Avec charcuterie + 4,50 € (2 pers mini - prix indiqué par personne)

3 cheeses fondue served with lettuce and potatoes

Additional cold meat platter + 4,50 € (for 2 people minimum - price per personne)

La Fondue au piment d'Espelette aux 3 fromages*

salade verte et pommes de terre

Avec charcuterie + 4,50 € (2 pers mini - prix indiqué par personne)

3 cheeses fondue served with lettuce and potatoes

Additional cold meat + 4,50 € (for 2 people minimum - price per personne)

Fondue «la 21» à la bière des Alpes 3 fromages*

salade verte et pomme de terre

Avec charcuterie + 4,50 € (2 pers mini - prix indiqué par personne)

3 cheeses fondue with local beer served with lettuce and potatoes

Additional cold meat platter + 4,50 € (for 2 people minimum - price per personne)

La Raclette traditionnelle (2 pers mini)

Raclette pasteurisée, salade verte, pommes de terre, jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, condiments

(prix indiqué par personne - price per person)

All you can eat cheese, served with assorted cold meats, potatoes and lettuce

La Raclette Euskadi (2 pers mini)

Fromage de brebis, salade verte, pomme de terre, piquillos, chorizo Ibérique, Serrano,

jambon blanc artisanal, condiments

(Prix indiqué par personne price per person)

All you can eat cheese, served with assorted cold meat, potatoes and lettuce

La Raclette de la Crémaillère (2 pers mini)

Raclette du Vercors au lait cru, salade verte, pommes de terre, jambon cru.

Diot de Savoie, Murçon, caillette de l'Oisans rotient au feu de bois.

All you can eat cheese served with lettuce potatoes and local charcuterie cooked on a wood fire.

* 200 gr de fromage à fondue par pers / Supplément fromage : 10,00 €

* 200 gr of cheese per person / additional cheese 10,00 €

MENU PITCHOUN // FOR THE KIDS

Tartiflette ou magret de canard

ou

Avec les parents, fondue ou raclette

Si ça coince vraiment, pâtes au beurre, jambon blanc !!!

Dessert et boisson

LES VIANDES CUITES AU FEU DE BOIS

Notre spécialité

Our speciality : meats are cooked on a wood fire

Magret de canard

cuit au feu de bois, peau croustillante et bon jus à saucer

Plain duck filet, crispy skin with a lovely juice

Carré d'agneau

cuit au feu de bois, jus de thym

Rack of lamb, thyme juice

Côte de boeuf (1 kg)

cuite au feu de bois, fleur de sel et poivre du moulin

Prime rib of beef (prix indiqué pour 2 personnes / price for 2 people)

Brochette de poulet au chorizo

jus au piment d'Espelette

Chicken skewers with chorizo and a chilli sauce

GARNITURES

Grosse pomme de terre crème aux herbes, ail en chemise, tomates confites, champignons rôtis

Served with a jacket potato with a garlic and herbs cream, roasted mushrooms and tomatoes

PLATS VÉGÉTARIENS

Tartiflette végé

Pomme de terre, champignons, oignons, lardons de tofu fumés, reblochon

gratinés au feu de bois / Potatoes, mushrooms, onion, bacon of smoked tofu, reblochon

gratine on the wood fire

Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre

gratinées au four à bois

Lasagna, vegetebal and goat cheese gratine on the wood fire

La Raclette végétarienne (2 pers mini)

Fromage pasteurisé, salade verte, pommes de terre, tomates, oignons, poivrons, champignons,

condiments / All you can eat cheese served with lettuce, potatoes, tomatoes, onions,

red peppers, mushrooms

(Prix indiqué par personne - price per person)

Fondue végétarienne aux trois fromages (2 pers mini)

Fromage pasteurisé, salade verte, pomme de terre, tomates, oignons, poivrons, champignons,

condiments / All you can eat served with lettuce, potatoes, onions, red peppers, mushrooms

(Prix indiqué par personne - price per personne)



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

Allergies et régimes sans gluten nous consulter, plusieurs choix possibles
Allergy and diet regimes diet we consult, several possible choices

Nous n'acceptons pas les règlements par chèque