

NOS ENTREES/OUR STARTERS

- Terrine de Foie, toasts grillés et son chutney de figue.** 16,00€
(Homemade foie gras terrine, toast served with fig chutney.)
- St Marcellin pané en chapelure de noix** 12,00€
sur son lit de salade
(Breadcrumbs walnut St Marcellin cheese served with salad)
- Escargots de Bourgogne en persillade :** -les 6 : 8,00€
(Bourgogne snails with garlic and parsley butter) -les 12 : 14,50€

NOS PLATS/OUR MAINS

- Burger du Terroir au reblochon ou raclette et ses frites maison** 16,50€
Terroir Burger (choice between reblochon or raclette cheese, served with homemade fries)
- Pâtes fraîches maison du moment** (prix sur ardoise)
Homemade fresh pasta of the moment
- La Tartiflette : Pommes de terre, crème fraîche, oignons, lardons, reblochon et salade.** 17,00€
(Potatoes, onions, lardons, reblochon cheese.)
- La croziflette : Crozet, crème fraîche, Oignons, lardons, reblochon et salade.** 18,00€
(Crozet, onions, lardons, reblochon cheese.)
- La Raclette (lait cru) Traditionnelle au racloir :** 22,00€
(Min 2 pers, prix/pers) Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade.
(Traditional raclette served with charcuterie, potatoes and salad.) (Min 2pers, Price/pers)
- La Raclette à l'ail des ours (lait cru) au racloir :** 22,00€
(Min 2 pers, prix/pers) Servie avec charcuterie, Pommes de terre et salade.
(Traditional garlic Raclette served with charcuterie, potatoes and salad. (min 2pers, Price/pers)

Les fondues (Min 2 pers, prix/pers):

(Trio of melted cheese fondue served with bread for deep in, and salad.) (Min 2pers, price/pers)

- Traditionnelle (Servie avec salade)** 16,50€
- Aux cèpes (Servie avec salade)** 19,50€
- Royale (servie avec charcuterie et salade)** 21,50€

- supplément charcuterie : 5,00€**
- Supplément Frites : 4,00€**
- Supplément Salade verte : 3,00€**

-Raclette ou fondue royale enfant 12,00€

(demi portion). (Accompagnement au moins 1 adulte.)

MENU ENFANT 10,50€

(Jusqu'à 10 ans maximum)
NUGGETS MAISON ET SES
FRITES MAISON ELLES AUSSI
1 BOULE DE GLACE

NOS DESSERTS/OUR DESSERTS

- L'incontournable tarte aux myrtilles.** 7,50€
(Home-made blueberries tart.)
- La pétillante compote de rhubarbe et son sorbet fraise artisanal.** 7,00€
(Home-made rhubarb compote served with strawberry sorbet.)
- L'envoutant Brownie fondant au chocolat et noix,
glace vanille artisanale et son caramel beurre salé. (sans gluten)** 8,00€
(Chocolate and hazelnut brownie with vanilla ice cream and salted caramel)
- La rafraîchissante soupe de fraise et basilic** 7,50€
Servie avec son sorbet yaourt artisanal.
(Strawberry and basil soup served with yogurt sorbet)

NOS COUPES ET GLACES ARTISANALES **OUR ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS 8,00€**

- La gourmande : Sorbet passion, mangue, fraise,
Coulis de fraise frais, Chantilly.**
(Passion fruit, mango and strawberry sorbet with strawberry coulis and Chantilly)
- La Brownie : Glace vanille, chocolat Valrhona,
caramel beurre salé, brisure de brownie, sauce caramel, Chantilly.**
(Vanilla, chocolate and salted caramel ice cream, fragment of brownie, caramel
sauce, Chantilly)
- Le colonel Savoyard : 1 boule génépi,
1 boule myrtille et alcool de génépi.**
(1 scoop of génépi, 1 of blueberry and génépi alcohol)
- L'After Eight: 2 boules menthe chocolat,
1 chocolat after eight, liqueur de menthe, Chantilly.**
(2 scoops of mint chocolate, 1 after eight chocolate, mint liquors, Chantilly)

Nos parfums de glaces et sorbets : vanille, chocolat Valrhona, caramel beurre salé, noix de coco, yaourt, menthe chocolat, fraise, framboise, ananas, myrtille, passion, citron, génépi.

Our selection of ice creams and sorbets: vanilla, chocolate Valrhona, salted caramel, coconut, yogurt, mint chocolate, passion fruit, lemon, strawberry, raspberry, pineapple, blueberry, génépi.

1 boule : 2,90€ 2 boules : 5,10€ 3 boules : 6,60€
(1 scoop) (2 scoops) (3 scoops)

Supplément chantilly: 1,00€