

NOTRE CARTE

NOS SALADES

	Entrée	Plat
❖ Salade de jeunes pousses	6.00€	
❖ Salade de saumon fumé <i>Sur toast et avocat</i>	10.00€	18.50€
❖ Salade des Aravis <i>Jeunes pousses, tomates, reblochon fondu dans une feuille de brick, pomme de terre sautées</i>	10.00 €	18.00€
❖ Salade Italienne <i>Jeunes pousses, copeaux de parmesan, tomates séchées, tomates cerises, Pignons de pin et olives noires et jambon cru</i>	9.50€	18.00€
❖ Les Malakoff maison, à la pièce 4.00€ <i>Beignets au fromage Suisse, min.3 pièces</i>	12.00€ 3 pièces	23.00€ 6 pièces

NOS ENTREES

❖ Os à moelle à la croque en sel <i>Avec toasts grillés</i>	18.00€
❖ L'assiette de l'Auberge <i>Jambon cru, saucisson de Savoie, viande séchée, Malakoff et Tomme de Savoie</i>	25.00€
❖ Tataki de thon au sésame noir <i>Thon Albacore mariné sauce soja, gingembre, curry et citron vert</i>	19.00€
❖ Noix de St Jacques poêlées sauce champagne <i>Avec petits légumes de saison</i>	18.50€

NOTRE CARTE

NOS POISSONS

- ❖ Filets de Perche meunière 29.00€
Sauce tartare, frites fraîches et salade
- ❖ Filets de Perche à la crème 30.00€
Frites fraîches et salade
- ❖ Noix de St Jacques sauce fruit de la passion 33.00€
Riz basmati et légumes de saison
- ❖ Tataki de Thon au sésame noir 32.00€
Thon Albacore mariné sauce soja, gingembre, citron vert, curry, servi avec du riz basmati
- ❖ Tartare de saumon fumé et avocat 28.00€
Sorbet Mangue, frites fraîches

NOS RISOTTOS ET PATES

- ❖ Risotto aux champignons 24.00€
- ❖ Risotto au Safran et noix de St Jacques 27.00€
- ❖ Pâtes fraîches à la sauce morilles 26.00€

Pour une touche gourmande il est possible d'ajouter en supplément (+5.00€) une escalope de foie gras poêlé

MENU ENFANT

Sirop
Steak haché pur bœuf frites fraîches

OU

Filets de perches meunières frites fraîches

OU

Pates fraîches à la crème

Glace Enfant

12.00€

NOTRE CARTE

NOS TARTARES

*Assaisonné selon votre goût
Garnitures frites fraîches et salade*

- ❖ **Tartare de bœuf traditionnel** 23.50€
Persil, oignons, cornichons, câpres, moutardes, ketchup, Worcester sauce, jaune d'œuf
- ❖ **Tartare de bœuf à l'italienne** 25.00€
Huile d'olives, basilic, pignons de pin, parmesan et tomates confites
- ❖ **Tartares de bœuf poêlés et son foie gras** 28.00€
- ❖ **Tartare Campagnard** 26.00€
Le traditionnel avec jambon et tartines grillées aillées
- ❖ **Tartare de saumon fumé et avocat** 28.00€
Sorbet Mangue

NOS BURGERS

Garnitures frites fraîches et salade

- ❖ **Burger des Aravis** 25.00€
Reblochon, oignons, tomates confites, steak haché pur bœuf, sauce tartare
- ❖ **Burger Italien** 22.00€
Mozzarella panée, oignons, tomates séchées, ketchup et pesto

Pour une touche gourmande il est possible d'ajouter en supplément (+2.00€) de jambon de Savoie

NOS VIANDES

*Servies avec sauce au choix : Forestière, poivre vert, tartare,
Morilles supplément 5.00€*

- ❖ **Filet de bœuf Simmental** 32.00€
Légumes de saison et frites fraîches
- ❖ **Filet de bœuf Simmental au foie gras poêlés** 37.00€
Légumes de saison et frites fraîches
- ❖ **Noix d'entrecôte Black Angus** 34.00€
Pièce de bœuf de 300g servies avec légumes de saison et frites fraîches
- ❖ **Parmentier de confit de Canard au Porto et champignons** 25.00€
- ❖ **Souris d'Agneau au miel et thym** 29.00€
Ecrasé de pomme de terre

Origines de nos viandes : France, Allemagne, Irlande et Islande

NOS FROMAGES

❖ Faisselle à la crème	7.50€
❖ Faisselle et coulis de fruits rouge	7.50€
❖ Faisselle Savoyarde miel et noix	8.50€
❖ Assiette de fromage Savoyards	11.00€

NOS DESSERTS

❖ Fondant au chocolat et glace vanille ⌚ 10 minutes	11.00€
❖ Meringue de Haute-Savoie, fruits rouges et glace vanille <i>Crème double de Gruyère</i>	12.00€
❖ Café ou thé Gourmand	11.00€
❖ Crème brûlée à la vanille	9.00€
❖ Crème brûlée au Génépi	10.50€
❖ Tarte Tatin au pommes et glace vanille	10.00€
❖ Tiramisu au caramel beurre salé et spéculos	9.50€
❖ Champagne gourmand	17.00€

NOTRE CARTE

Sélection du maitre artisan glacier

Glaces des Alpes

3.50 la boule

Glaces : Vanille, Café, Chocolat noir, Pistache, Caramel beurre salé, Rhum raisin
Sorbet : Citron, Framboise, Génépi, Cassis, Passion, Mangue

LES COUPES GLACEES

❖ Dame Blanche	10.00€
<i>Glace vanille, chocolat noir fondu et chantilly</i>	
❖ Café liégeois	10.00€
<i>Glace café, café chaud et chantilly</i>	
❖ Coupe Dahu	10.00€
<i>Sorbet génépi, citron et liqueur de génépi</i>	
❖ Coupe Minetto	11.00€
<i>Glace caramel, chocolat, vanille, meringue, chocolat fondu et chantilly</i>	
❖ Coupe Colonel	9.50€
<i>2 boules citron et vodka</i>	
❖ Coupe Général	9.50€
<i>2 boules vanille et whisky</i>	

Nos prix sont taxes et service compris