

SALADES

SALADE CAESAR* 16.00 €

Poulet croustillant, croutons, copeaux de parmesan et sauce Caesar
Salad with chicken, croutons, parmesan cheese, Caesar sauce

ASSIETTE MONTAGNARDE 18.00 €

Charcuteries, fromages, confit d'oignon, frites et salade
Cold meats, cheeses, onion chutney, chips and salad

* possibilité avec un steak végétal



VIANDES & POISSON

Servis avec frites et salade

FISH & CHIPS 17.00 €

Cabillaud, sauce tartare du chef et frites
Battered cod, homemade tartar sauce and chips

VEGGIE BURGER 15.50 €

Steak végétal 90g, dans un bun brioché, oignons confits, salade, tomates
90g vegetarian burger in a bun, caramelised onions, salad, tomatoes

SCHUSS BURGER 17.00 €

Steak haché 150g dans un bun brioché avec cheddar, bacon, oignons caramélisés, salade, tomate

150g burger in a bun with cheddar, bacon, caramelized onions

TARTARE DE BŒUF 180G 18.00 €

Tartare de Bœuf 180g, préparé avec une sauce tartare maison
Beef tartare 180g prepared with a homemade tartare sauce

TARTARE DE BŒUF FACON THAI 180G 19.50 €

Tartare de bœuf 180g, préparé façon thaï, cacahuètes et menthe fraîche
Beef tartare 180g prepared with a thai sauce, peanuts and fresh mint

PAVE DE BŒUF 300G 23.50 €

Cœur de Tendre Tranche Simmental
Thick cut steak 300g

SUPPLÉMENT
SAUCE

2.00 €

Bleu d'Auvergne,
St. Marcellin ou
Cèpes

TOUS LES MIDIS

PLAT DU JOUR

15 €

PATES

RAVIOLES AU BLEU ET NOIX  16.50 €

Gratin de ravioles du Dauphiné avec bleu d'auvergne et noix de Grenoble, servi avec une salade verte

Local pasta gratin with a walnut and blue cheese sauce

RAVIOLES AU ST MARCELLIN ET NOIX  16.50 €

Gratin de ravioles du Dauphiné avec une crème au St Marcellin et noix de Grenoble, servi avec une salade verte

Local pasta gratin with a St Marcellin cheese sauce

LINGUINES A LA CARBONARA 16.00 €

Pâtes à la carbonara avec un œuf

Pasta Carbonara (with an egg)

LINGUINES AUX CEPES ET JAMBON CRU 17.00 €

Linguines, sauce aux cèpes et jambon cru

Pasta with porcini mushrooms and cured ham

LE MENU ENFANT

-12 ANS



Nuggets de poulet avec frites

ou Mini Pavé de Boeuf 120g avec frites

ou Mini pâtes carbonara

ou Part Enfant Fondue / Raclette à partager avec Fondue/Raclette Adulte* (100g de fromage rajouté et une tranche de jambon blanc)

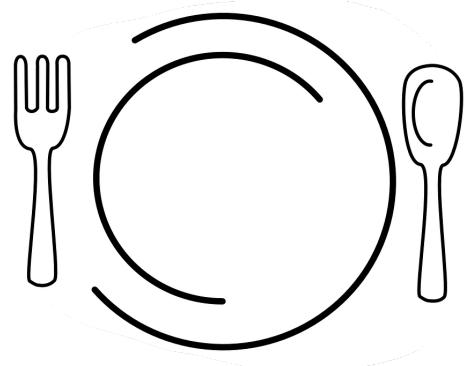
~~~~~

1 Boule de Glace *ou*

Beignet au Chocolat Noisette *ou*

Compote de pomme

& une sucette !



\* Minimum 2 adultes avec 1 enfant ou 1 adulte avec 2 enfants

# TARTIFLETTES

SERVIES AVEC UNE SALADE VERTE

TARTIFLETTE 17.50 €

Pommes de terre, crème, lardons & oignons, gratinée au reblochon laitier AOP

Potatoes in a cream, onion & bacon sauce, topped with reblochon cheese

TARTIRACLETTE 17.50 €

Pommes de terre, crème, lardons & oignons, gratinée au fromage à raclette

Potatoes in a cream, onion & bacon sauce, topped with raclette cheese

MORBIFLETTE 17.50 €

Pommes de terre, crème, lardons & oignons, gratinée avec du Morbier

Potatoes in a cream, onion & bacon sauce, topped with Morbier cheese

TARTIBLEU 17.50 €

Pommes de terre, crème, lardons & oignons, gratinée au bleu d'Auvergne

Potatoes in a cream, onion & bacon sauce, topped with blue cheese

TARTIFUMÉ 17.50 €

Pommes de terre, crème, lardons & oignons, gratinée au raclette fumé

Potatoes in a cream, onion & bacon sauce, topped with smoked raclette cheese

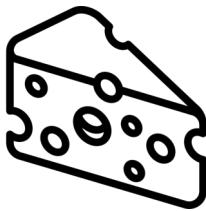
SUPPLEMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7 €

Jambon Blanc Cuit au Torchon, Coppa di Parma IGP,

Rosette Supérieure de Lyon et Jambon Cru

*Le Schuss*

Ouvert Midi et Soir  
de Mardi à Dimanche  
Fermeture le lundi



*Le Schuss*

Open Midday and Evenings  
from Tuesday to Sunday  
Closed on Mondays

PRIX NET  
SERVICE COMPRIS

## FONDUES

MINIMUM 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE

FONDUE SAVOYARDE AUX 4 FROMAGES (250G/PERS) 19 €/PERS

Emmental, gruyère, comté et beaufort, servie avec croûtons de pain et salade verte

4 cheese fondue, served with bread croutons and salad

FONDUE SCHUSS 25 €/PERS

Fondue aux 4 fromages accompagné de la charcuterie, croûtons de pain et salade

Cheese fondue served with cold meats, bread croutons and salad

FONDUE AUX CÈPES 21 €/PERS

Fondue Savoyarde aux cèpes servie avec croûtons de pain et salade verte

Cheese fondue cooked with porcini mushrooms, served with bread croutons and salad

FONDUE AU BLEU DU D'AUVERGNE 21 €/PERS

Fondue Savoyarde avec du bleu d'Auvergne, servie avec croûtons de pain et salade

Cheese fondue cooked with blue cheese, bread croutons and salad

FONDUE AU TRUFFE D'ETE 21 €/PERS

Fondue Savoyarde au truffes d'été servie avec croûtons de pain et salade verte

Cheese fondue cooked with a truffle sauce, served with bread croutons & salad



## RACLETTES

MINIMUM 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE

RACLETTE DE MONTAGNE (250G/PERS) 18 €/PERS

Raclette de Montagne pasteurisé avec pommes de terre et salade

Raclette cheese, potatoes, and green salad

RACLETTE SCHUSS (250G/PERS) 24 €/PERS

Raclette de Montagne avec assiette de charcuterie, pommes de terre et salade

Raclette cheese, with a plate of cold meats, potatoes and green salad

RACLETTE FUMÉ (250G/PERS) 21 €/PERS

Raclette Bresain Fumé avec pommes de terre et salade verte

Smoked raclette cheese, potatoes, and green salad

RACLETTE FUMÉ SCHUSS (250G/PERS) 27 €/PERS

Raclette Bresain Fumé, avec assiette de charcuterie, pommes de terre, salade

Smoked raclette cheese, with a plate of cold meats potatoes, and green salad

REBLOCHONNADE (250G/PERS) 26 €/PERS

Reblochon laitier AOP avec pommes de terre, assiette de charcuterie et salade

Reblochon cheese, with potatoes, plate of cold meats, green salad