

À LA CARTE

LES ENTRÉES

OEUF COCOTTE 9€
CHEVRE CHAUD AU MIEL. 10€
CAMEMBERT À LA BRAISE. 10€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE. 10€
PLANCHE TRUFÉE. 15€

LES PLATS

DEMANDEZ NOS GRILLADES ET VIANDES DU JOUR

GAMBAS GRILLÉES. 22€

LES DESSERTS

FROMAGE FRAIS. 5€
(sucre-myrtille-crème de marrons-miel)

LA FAMEUSE PROFITEROLE. 10€
GLACE + ALCOOL. 8€
CAFÉ/THÉ GOURMAND. 10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX. 6€
(DEUX BOULES AU CHOIX)
(une boule 3€)

PEDONE MAÎTRE GLACIER DEPUIS 1959

VANILLE-CHOCOLAT-CITRON VERT-
CARMEL BEURRE SALÉ-MYRTILLE SAUVAGE-FRAISE

**NOS CRÊPES MAISON 6€*

*BEURRE SUCRE. 5€
CHOCOLAT-NOCCIOLATA-CARMEL BEURRE SALÉ MAISON-
CONFITURE DE MYRTILLE-CRÈME DE MARRONS
*CRÊPE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER. 9€

FROMAGE 6€

SAINT MARCELIN

LES SPECIALITES SAVOYARDES

LES FONDUES

(MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE)

- FONDUE SAVOYARDE 19€
- FONDUE AU PAPRIKA 21€
- FONDUE MONTLHÉRY À LA TOMATE 21€
- FONDUE AUVERGNATE AVEC DES POMMES DE TERRE 21€
- FONDUE AU SAINT MARCELIN 22€
- FONDUE FRANC-COMTOISE AU BLEU DE GEX 24€
- FONDUE AVORIAZ AU CRÉMANT 26€

NOS RACLETTES DU JURA

(MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE)

- VALAIS SUISSE AOP MONTS DE JOUX 24€
- HAUT JURA AU BLEU DE GEX AOP MONTS DE JOUX 28€
- MORBIER AOP MONTS DE JOUX 26€

LA REBLOCHONNADE 19€

C'EST UNE LÉGÈRE VARIANTE DE LA TARTIFLETTE,
SEULE DIFFÉRENCE : ON NE MET PAS DE LARDONS MAIS DE LA CHARCUTERIE DANS LA
REBLOCHONNADE.

MONT D'OR 28€

EN SAISON UNIQUEMENT DE SEPTEMBRE À AVRIL

SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE