

LA TABLE DES HEUREUX

Nos plats racontent l'histoire de nos producteurs locaux, choisis avec soin pour la générosité de leur terroir.

Le pain ? Il vient de la boulangerie Maniez à La Clusaz (74), et franchement, il est excellent !

La truite, elle vient des bassins de Cyril à la Giettaz (73), qui bichonne ses truites avec passion et talent.

Les escargots ? Ils nous viennent du Domaine des Orchis à Poisy (74), on espère que nos amis Bourguignons ne seront pas trop jaloux !

Pour le cochon et la charcuterie, on fait confiance aux Salaisons Mont Charvin à Doussard(74) : un savoir-faire local qui donne du caractère à nos assiettes.

Quand au bœuf, à l'agneau, à la volaille, au veau et au gibier c'est la Maison JA à Saint-Baldoph (73), mais aussi les abattoirs du Pays du Mont-Blanc à Megève (74), qui les sélectionnent avec soin.

Nos légumes et nos épices viennent de chez Mora Primeurs à Megève (74), des passionnés qui savent choisir le meilleur du marché.

Le fromage, de vache et de brebis ? Celui de la Ferme des Violettes à la Giettaz (73), juste à deux pas d'ici, des voisins généreux en goût.

Le fromage d'ailleurs et le beurre ? Ils viennent des vaches de nos copains et c'est la fromagerie Monnin à Chantrans dans le Doubs (25) qui en fait des merveilles. Mais il y a aussi la maison Rey à Sallanche (74), qui complète notre sélection.

Quand on cuisine la myrtille sauvage, elle vient de la Framboiseraie à Ballaison (74), des fruits cueillis avec soin, au goût franc et vraiment délicieux.

Le miel de Juliette ? Récolté à la Giettaz (73), une vraie passionnée et ça se sent, son miel est tellement bon qu'on se demande encore comment on arrive à en garder pour la cuisine.

De notre cuisine à votre assiette, tout est fait maison avec amour

Pour toutes allergies veuillez nous en informer.

Prix TTC & services inclus. TVA 10% sur la nourriture et 20% sur les boissons



Convivialité

Gougère à la raclette "On ne pouvait pas résister à un petit clin d'œil à la Bourgogne/Franche-Comté !" 3,50€
la pièce

Crème de brebis au sumac, légumes fermentés et croquants 15,00€

Les entrées

Céleri-rave confit et mentholé, vinaigre d'ananas et citron 14,50€

Carotte en deux façons, escargots, morilles et miso 16,50€

Les plats

Agneau éfiloché et côtelette, pommes de terre ratte, chou kale et jus corsé 30,00€

Yacon (poire de terre, tubercule) farci, sauce raclette, herbes fraîches 26,50€

Parce que vous en avez fait des incontournables :

La belle côte de cochon, jus corsé, patate au four et crème fumée 26,00€

Les ris de veau en croûte, pressé de pommes de terre et chou-fleur, jus à la verveine 44,00€

(SUR RESERVATION UNIQUEMENT)

La fondue 100% rebloch' ! Jambon cru 15 mois, coppa et salade verte 28,50€
(2pers min) 1pers

Les fromages

Le plateau de fromages, servi à table 11,50€

Bleu d'Aillon un peu comme un dessert ! Poire et noix caramélisées 11,50€

Les desserts

Riz au lait, champignons de Paris et cremeux au chocolat blanc fumé 13,00€

Orange sanguine, fève de tonka et amande 13,00€

Pour vos p'tits heureux

(Moins de 10 ans)

Poulet pané et potatoes **ou** Yacon (poire de terre, tubercule) farci, sauce raclette.

P'tite assiette de fromage **ou** glace maison **ou** compote de pommes



Les cocktails

Le cocktail des heureux	11,50€
Le spritz au G�n�p'	11,00€
Le spritz	11,00€
Le moscow mule	11,00€
Le gin Quarz "Les liquoristes"	11,00€
Le gin "De la maison M"	11,00€
Le n�groni	11,00€
Le gin "De la distillerie des Aravis"	11,00€

Les bières 33cl

Brasserie Galibier, Valloire(73)	6,90€
L'alpine (blonde)	
La snowball (blanche)	
La matchut (ipa)	

La coup de cœur des heureux	6,90€
La bière sans alcool	6,90€

Les cafés & thés

Café	2,20€
Café allongé	2,40€
Double expresso	4,40€
Grand crème	4,60€
Cappucino	5,60€
Vin chaud maison	5,60€
Thé vert jasmin	4,20€
Thé noir bergamote	4,20€
Tisane maison	4,60€
Chocolat chaud maison	5,50€

Petit réconfort

Irish coffee	11,00€
G�n�p' coffee	11,00€
Whisky châtaigne coffee	11,50€

Les apéritifs

Suze 4cl	4,50€
Martini blanc ou rouge 4cl	4,50€
Pastis des Alpes 4cl	4,50€
Kir cassis, myrtille ou châtaigne 12cl	4,50€
Kir pétillant cassis, myrtille, châtaigne 12cl	6,00€
Whisky Jameson 4cl	6,00€
Whisky Aberlour 10 ans 4cl	12,00€
Rhum ambré 3 rivières 4cl	9,00€
La noix de la Maison M 8cl	9,00€

Les sans alcools

Le jus de fruits frais maison 25cl	6,50€
Le thé glacé maison 25cl	5€
La limonade artisanale 25cl	3,80€
Le yaute cola 33cl	4,80€
Le yaute tonic 33cl	4,80€
Le yaute ginger beer 33cl	4,80€
Les parfums de sirop :	
Framboise, grenadine, menthe, citron, pêche	
Le sirop à l'eau 25cl	2,80€
Le diablo 25cl	4,00€
Le jus de pomme 25cl	4,80€
La badoit rouge 33cl	4,00€
L'evian 1L	6,00€
La perrier bleu 50cl	5,00€
La perrier bleu 1L	6,50€

Les digestifs

Distillerie des Aravis à la Clusaz, (74) :	
Poire, vieille prune, génépi	7,00€
Whisky châtaigne	9,00€

Distillerie Maison M � Valmorel, (73) :	
Gentiane, reine des pr�s, �lixir	8,00€
Génépi noir	9,50€

Les chartreuses :	7,50€
La verte	
La jaune	

La carte des vins

L
E

T
E
R
R
O
I
R

S
I
N
V
I
T
E

L
A

J
O
I
E

S
A
T
T
A
B
L
E

Envie d'un verre de vin ? demandez à Laura, elle saura vous guider

Les bulles

Un p'tit tour chez les Champenois ?

Champagne Tradition AOP, Christian Peligri

69,00€

Les Savoyards reviennent vite en courant !

Crémant de Savoie AOP, Jean Vullien & Fils

37,00€

Les blancs

Chez les Savoyards :

Roussette Marestel AOC "Domaine Barlet"

36,00€

Apremont "Le Roc" AOP "Fabien Trosset"

29,00€

Chignin Bergeron, Chez Beroux AOP "JF Quenard"

49,00€

Chez les Bourguignons :

Saint Romain AOP, "Domaine Martenot Mallard" Côte de Beaune

56,00€

Les rouges

Stop aux idées reçues sur les vins savoyards, on ne sert que des pépites !

Pinot de Savoie AOC "Domaine Dupasquier"

29,50€

Mondeuse Arbin Belle romaine AOP "Domaine Genoux"



39,00€

Chez les Rhodaniens :

Vacqueyras AOC "Domaine les Ondines"



38,50€

Côte du Rhône AOP "Domaine Plantevin"



29,50€

Château neuf du Pape AOC "Domaine Mas St Louis"

69,00€

Chez les Languedociens :

Pic St Loup AOP "Domaine Mas De Figuier"



37,00€

Chez les Beaujolais :

Morgon AOC Les Terres Dorées "Jean Paul Brun"

44,00€

Encore un p'tit tour chez nos amis les Bourguignons :

Beaune 1er Cru AOP Les Aigrots "Domaine Martenot Mallard"

61,00€

Le rosé

Chez les provencaux :

Côte de Provence AOP "Domaine Belle Promesse"



28,00€

Des trésors dans la cave à vin, demandez à Laura