

## Les Entrées / Starters

Tarte de l'Alpage au Beaufort, petite Salade verte aux noix <i>Beaufort cheese tart, green salad with walnuts</i>	10.80 €
Foie gras de Canard cuit au torchon, Chutney de Figues <i>Duck Foie Gras Terrine</i>	15.00 €
Escargots de Bourgogne à l'ail et aux fines herbes x 12 <i>Burgundy snails cooked in garlic sauce and herbs</i>	14.00 €
Terrine du Chef aux Myrtilles <i>Home made Terrien with bilberries</i>	8.50 €
Salade verte aux Rissoles de Chèvre Chaud et noix <i>Stuffed Rissoles with goat cheese and walnuts, tossed salad</i>	10.80 €
Salade Valdostaine (salade, tomates copeaux de parmesan, mozzarella, jambon italien ) <i>Green Salad, tomatoes, parmesan, mozzarella, Italian ham</i>	10.80 €
Filet de Saumon en Gravelax, pomme darphin tiède/ salmon gravelax	13.50 €

## Les Poissons / Fishes

Risotto aux Gambas et Noix de st Jacques <i>Creamy risotto with prawns and scallops</i>	20.00 €
Noix de St Jacques à la Fondue de Poireaux <i>Scallops &amp; Leeks fondue</i>	19.00 €
Filet de Truite rose, sauce à la Verveine, purée de Patate douce <i>Pink Trout Filet, Verbena sauce, sweet potatoes purée</i>	17.00 €

## Les Viandes / Meat

Tartare de Boeuf classique coupé au couteau, Frites <i>Beef Tartar, French fries</i>	17.00 €
Tête de Veau sauce Ravigotte accompagnée de Légumes <i>Calf's head Lyonnaise style, vegetables &amp; ravigotte sauce</i>	17.00 €
Magret de Canard Roti, Escalope de Foie gras chaud, réduction à l'orange <i>Roasted Duck Breast, escalope of hot foie gras, , orange sauce</i>	25.00 €
Rognons de Veau aux Girolles et petits Légumes, riz Basmati <i>Veal Kidneys with Chanterelles mushrooms, vegetables and basmati rice</i>	21.00 €
Entrecôte à la Crème de Roquefort, ou Poivre Vert Frites ou Gratin Savoyard <i>Entrecôte with Roquefort sauce, or green pepper sauce French fries or potatoes Gratin</i>	19.00 €
Burger Savoyard et pommes Frites <i>Steak haché du boucher pur Bœuf, fromage à raclette, oignons, lard, tomate, sauce burger</i> <b>Alpine Burger, French fries, minced pure beef steak, bacon, raclette cheese, onions, tomato burger sauce )</b>	16.00 €

## Les Fromages / Cheeses

Assiette de fromages affinés – Assortment of French and local Cheeses	8.50 €
Fromage blanc à la crème – cream soft white cheese with single	4.00 €

## Les Spécialités de Montagne

### Traditional Local Dishes

<b>La Raclette au Lait cru</b>	24.00 €/pers
Pommes de Terre en robe des champs, viande séchée des Alpes, Jambon cru de Savoie, Saucisson de montagne, Fromage spécial au Lait cru, salade verte <i>Raw milk Savoie Raclette cheese, potatoes,, cold cuts and tossed salad</i>	
<b>La Tartiflette au Reblochon et Salade verte</b>	16.00 €/pers
<i>Tartiflette oven –cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions &amp; cream</i> <i>Served with lettuce</i>	
<b>La Pierrade aux deux Viandes</b>	28.00 €/pers
Viandes sélectionnées de Bœuf et de volailles, suites sur la pierre, sauces maison variées, Frites et salade verte <i>Pierrade, thin slices of beef and turkey meat grilled by yourself on a hot stone, homemade sauces, French Fries and lettuce</i>	
<b>La Fondue Bourguignonne</b>	28.00 €/pers
Viande de Bœuf sélection du Boucher, sauce maison, pommes frites et salade <i>Bourguignonne Fondue, beef selected by the butcher, homemade sauces, French Fries &amp; green salad</i>	

### Notre Sélection de Fondues Savoyardes / our Selection of Cheese Fondue

<b>La Fondue Tradition – Traditional cheese Fondue</b>	16.00 €/pers
<b>La Fondue aux Noix – Cheese Fondue with walnuts</b>	17.00 €/pers
<b>La Fondue aux Morilles - Cheese Fondue with morels mushrooms</b>	24.00 €/pers
<b>Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte</b>	
<i>All Fondues are served with a tossed salad</i>	
<b>Supplément Charcuterie de Montagne pour accompagner votre fondue</b>	7.50 €/pers
<i>Extra Cold cuts</i>	

Toutes les Spécialités sont servies pour 2 personnes au minimum  
Sauf la tartiflette que nous servons individuellement  
All the Local specialities are served for 2 pers./ minimum except  
Tartiflette served individually

## Le Menu Vanoise

25€

Tarte de l'alpage au Beaufort

*Beaufort Cheese tart*

*Ou/or*

Salade Savoyarde

*Savoy Salad*

*Ou/or*

La Terrine du chef aux Myrtilles

*Home Made Terrine*

\*\*\*

Plat du jour et sa garniture

*Dish of the day*

*Ou/or*

Filet de Truite rose, sauce verveine

Purée de Patate douce

*Troute Fillet with verbena sauce*

*Sweet potatoes purée*

\*\*\*

Le Dessert du jour

*Dessert of the day*

## Menu Enfant

### Kids Menu

13 €

*Une entrée- A starter*

Crudités ou charcuterie

Steak haché pur Bœuf –Frites ou Nuggets –Frites

*Beefburger French fries or nuggets French Fries*

*Dessert Surprise - Special dessert*

## Menu Gourmand

### Gourmet Menu

35 €

Foie gras de Canard cuit au Torchon, Chutney de Figues

*Duck Foie Gras Terrine*

*Ou/or*

Filet de Saumon Gravelax

*Salmon fillet Gravelax*

*Ou/or*

6 escargots de Bourgogne à ail et fines herbes

*6 snails garlic sauce & herbs*

\*\*\*

Magret de Canard aux Fruits rouges

de nos sous- bois

*Duck breast fruits sauce*

*Ou/or*

Risotto crémeux aux Gambas

& Noix de St Jacques

*Risotto with Scallops & Prawns*

\*\*\*

Nougat glacé, coulis de Framboises

*Nougat glacé, with raspberry coulis*

*Ou/or*

Brioche façon pain perdu au sirop d'érable

Glace praliné aux éclats de noisettes

*Pain perdu brioche –like, maplesyrup*

*Praline ice cream & hazelnuts*

*Ou/or*

Trilogie de crème Brulée -

(violette, vanille, chartreuse verte)

*Tree kinds of Crème Brulée,*

*(vanilla, sweet violet, chartreuse liqueur)*

Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine  
Viande de Bœuf origine France et EU. -Prix nets

## Les Desserts et Gourmandises

### Desserts and Delicacies

<b>Trilogie de Crème Brulée -vanille, violette, chartreuse verte -</b>	7.00 €
<i>Three kinds of Crème brulée (vanille, sweet violet, chartreuse verte)</i>	
<b>Nougat glacé au coulis de Framboises</b>	6.50 €
<i>Iced nougat with raspberry coulis</i>	
<b>Gratin de framboises</b>	7.50 €
<i>Raspberry au gratin</i>	
<b>Brioche façon pain perdu au sirop d'érable, glace praliné aux éclats de noisette</b>	6.80 €
<i>Pain perdu brioche-like, malplesyrup, praline ice cream &amp; hazelnuts</i>	
<b>Baba au Rhum tradition</b>	7.00 €
<i>Rhum baba tradition, raspberries, &amp; whipped cream</i>	
<b>Fondant à la crème de marrons et chocolat, crème anglaise</b>	6.80 €
<i>Rich chocolate cake with chestnuts cream &amp; custard</i>	
<b>Tarte du jour</b>	5.80 €
<i>Our daily selection of tart</i>	
<b>Profiteroles à la Vanille et véritable sauce au chocolat</b>	6.80 €
<i>Vanilla profiteroles, chocolate sauce</i>	

### Notre Sélection de Glaces artisanales

<b>Coupe 2 boules / 2 scoops of Ice cream</b>	4.50 €
<i>Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, citron, framboises, cassis, myrtilles, caramel beurre salé Noix de coco, noisette, fruit de la passion, génépi Vanilla, coffee, dark chocolate, pistachio, strawberry, lemon, raspberry, blackcurrant, bilberry, Coconut, caramel, hazelnut, passion fruit, génépi</i>	
<b>Coupe Ecureuil</b>	7.00 €
<i>Glace noisette et caramel au beurre salé, sauce caramel, brownie, chantilly Hazelnut &amp; caramelized cream, caramel sauce, brownie, whipped cream</i>	
<b>Café ou Chocolat Liègeois</b>	7.00 €
<i>Vanilla &amp; chocolate ice cream, or coffee, chocolate sauce or coffee, whipped cream</i>	

### Les Régionales

<b>Coupe des Alpes- glace vanille et myrtilles, myrtilles fruits, coulis, chantilly</b>	7.50 €
<i>Alps Cup, vanilla and bilberries ice cream, bilberries fruits, coulis &amp; whipped cream</i>	
<b>Coupe Vanoise</b>	7.50 €
<i>Glace vanille, sorbet framboises, framboises fruits, meringue, coulis, chantilly Vanilla ice cream, raspberry sorbet, raspberry fruit, meringue, coulis &amp; whipped cream</i>	

**Le Café Gourmand 6.80€**