

## Les Entrées / Starters

Foie Gras de Canard cuit au torchon, Chutney de figues <i>Duck Foie Gras Terrine</i>	15.00
Terrine du chef aux Myrtilles <i>Home made Terrine with bilberries</i>	12.00
Gravelax de Saumon à l'Aneth, vitelottes en salade, glace huile d'Olive <i>Salmon Gravelax</i>	15.00

## Les Salades

Proposées en petites ou grandes portions selon votre envie 8€ ou 12.50

Salade Savoyarde (tomates, lardons, dès de Beaufort, œufs pochés, croutons )
Salade au Chèvre chaud
Salade Cesar au filet de Poulet fermier label rouge

## Les Plats/ Main Courses

Risotto aux Gambas et Noix de st Jacques <i>Creamy risotto with prawns and scallops</i>	20.00
Tartare de Thon à la Mangue / pommes frites <i>Tuna Fish tartare, mango, french fries</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>	18.00
Tartare de Boeuf classique coupé au couteau ou poêlé, Pommes frites <i>Beef Tartar, French fries</i>	18.00
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
Emincé de Volailles Fermières au curry, riz basmati, lentilles corail au lait de coco <i>Minced Poultry, curry sauce, rice Coral lentils with coconut milk</i>	17.00
Burger Savoyard <i>Steak haché du boucher pur Bœuf, raclette, oignons, tomate, tranche de lard, sauce burger</i> <i>Alpine Burger, (minced pure beef steak, bacon, raclette cheese, onions, tomato burger sauce)</i>	18.00

## Les Fromages / Cheeses

Assiette de fromages affinés – <i>Platter of French and local Cheeses</i>	8.50 €
Fromage blanc à la crème – <i>country fromage blanc style, cream</i>	4.00 €

## Les Spécialités de Montagne

### Traditional Local Dishes

<b>La Raclette au Lait cru</b> 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>Raclette baked potatoes, dried meat from the Alps, Savoy cured ham Special local cheese and green salad</i>	25€/pers
<b>La Tartiflette au Reblochon et Salade verte</b> <i>Tartiflette oven –cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions &amp; cream Served with lettuce</i>	17€/ pers
<b>La Pierrade aux deux Viandes</b> 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, varied homemade sauces, French Fries and lettuce</i>	28€/pers

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

<b>La Fondue Tradition – Traditional cheese Fondue</b>	17€/ pers
<b>La Fondue aux Morilles - Cheese Fondue with morels mushrooms</b>	25€/ pers
<b>Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte</b> <i>All Fondues are served with a green salad</i>	
<b>Supplément Charcuterie de Montagne pour accompagner votre fondue</b> <i>Plate of cured meat from our selection</i>	8.50€/pers

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

## *Formule du Midi*

20€

---

*L'Entrée du jour  
Le Plat du jour  
Le Dessert du jour*

## *Menu Enfant*

### *Kids Menu*

14 €

*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 Vanoise*

32 €

Terrine du Chef aux Myrtilles

*Home Made Terrine*

*Ou/or*

Gravelax de Saumon à l'aneth, salade de vitelottes

*Salmon Gravlax*

*Ou/or*

Salade au Chèvre Chaud

\*\*\*

Filet de Truite rose à la Verveine,

Purée de Patate douce

*Trout filet with a Verbena sauce*

*Sweet Potatoes Purée*

*Ou/or*

Risotto aux Gambas et Noix de sr Jacques

*Creamy risotto with prawns and scallops*

*Ou/or*

Escalope Veau à la crème et aux Girolles

*Veal escalope with chanterelles mushrooms*

\*\*\*

Parfait glacé au Génépi

*Ou/or*

Fondant au Chocolat

*Ou/or*

Trilogie de crème Brulée- (vanille, chartreuse verte  
violette)

*3 kinds of Crème Brulée,*

---

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>Gratin de Framboises /Raspberry au gratin</b>	7.50
<b>Parfait Glacé au Génépi /Génépi iced parfait</b>	7.00
<b>Trilogie de Crème Brulée Crème ( vanille, violette, chartreuse verte)</b> <i>Three kinds of Crème Brulée ( vanilla, sweet violet, chartreuse verte)</i>	7.00
<b>Fondant au Chocolat, glace Carambar (préparation minute )</b> <i>Fondant all chocolate, carambar Ice cream</i>	7.50
<b>Baba au Rhum, Crème légère à la vanille</b> <i>Tradition Rum Baba, light vanilla cream</i>	7.00

### Notre Sélection de Glaces artisanales

<b>Coupe 2 boules / 2 scoops of Ice cream</b>	4.50
Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, citron, framboises, cassis, myrtilles, caramel beurre salé Noix de coco, noisette, fruit de la passion, génépi <i>Vanilla, coffee, dark chocolate, pistachio, strawberry, lemon , raspberry, blackcurrant, bilberry, Coconut, caramel, hazelnut, passion fruit, génépi</i>	

### Nos Coupes de Glaces

<b>Profiteroles à la Vanille, véritable sauce au chocolat</b>	7.50
<i>Vanilla profiteroles, chocolate sauce</i>	
<b>Coupe Ecureuil</b>	7.50
Glace noisette et caramel au beurre salé, sauce caramel, brownie, chantilly <i>Hazelnut&amp; caramelice cream, cramel sauce, brownie, whipped cream</i>	
<b>Coupe Vanoise</b>	7.50
Glace vanille, sorbet framboises, framboises fruits, meringue, coulis, chantilly <i>Vanilla ice cream, raspberry sorbet, raspberry fruit, meringue, coulis whipped cream</i>	