

Les Entrées / Starters

Tarte de l'Alpage au Beaufort <i>Alpine Beaufort Tart</i>	12.00 €
Burratina di Buffala, tomates anciennes, huile au Basilic <i>Burrata di Buffala, heirloom tomatoes, basilic oil</i>	12.00 €
Terrine du chef aux Myrtilles <i>Home-made Pork and Blueberry Terrine</i>	12.00 €
Gravelax de Saumon à l'Aneth, Pommes de terres en salade, Glace huile d'Olive <i>Salmon Gravelax, Potatoes in salad, Olive ice cream</i>	15.00 €

Les Salades

Proposées en petites ou grandes portions selon votre envie 8 € ou 12,50 €
Available in small or big size

Salade Savoyarde (Tomates, Lardons, Dés de Beaufort, Oeuf poché, Croutons) <i>(Tomatoes, Bacon, Beaufort dices, Poached egg, Croutons)</i>
Salade au Chèvre chaud <i>Hot Goat's cheese spread salad</i>
Salade César (Salade romaine, Filets de poulet, Parmesan, Croutons, sauce César) <i>(Roman Salad, Chicken Filet, Parmesan cheese, croutons, cesar sauce)</i>

Les Poissons

Risotto aux Gambas et Noix de st Jacques <i>Creamy risotto with prawns and scallops</i>	18.00 €
Tartare de Thon à la Mangue, Pommes frites <i>Tuna Fish tartare with mango and french fries</i>	19.00 €
Filet de Truite rose, sauce à la Verveine, écrasé de Patate douce <i>Pink Trout Filet, Verbena sauce, sweet potatoes purée</i>	19.00 €

Les Viandes

Tartare de Bœuf et ses condiments, cru ou poêlé, Pommes frites <i>Beef Tartar, French fries</i>	18.00 €
Entrecôte Grillée Sauce Roquefort ou Poivre vert	17.00 € 19,00 €

Accompagnement Gratin savoyard, Frites ou légumes du moment
Grilled Entrecôte

<i>Roquefort or Green Pepper sauce on demand,</i> <i>French fries , Savoyard Gratin or vegetables</i>	
Paupiette Savoyarde de volaille au Beaufort, Pousses d'épinards et Pommes grenailles <i>Poultry and Beaufort Savoyarde Paupiette, spinach and grenaille potatoes</i>	19.00 €
Rognons de Veau aux petits légumes et Girolles, Riz Blanc <i>Veal Kidney, Cooked vegetables and Chanterelles, served with rice</i>	21.00 €
Burger Savoyard <i>Steak haché du boucher pur Bœuf, raclette, oignons, tomates, tranche de lard, sauce burger</i> <i>Minced pure beef steak, Bacon, Raclette cheese, Onions, Tomatoes, Burger sauce</i>	18.00 €

Les Fromages / Cheeses

Assiette de fromages affinés (200g) – <i>Platter of French and local Cheeses (200g)</i>	8.50 €
Beaufort de Peisey (200g) – <i>Alpage Beaufort from peisey (200g)</i>	8,50 €
Fromage blanc à la crème – <i>Country fromage blanc style , with cream</i>	4.00 €

Les Spécialités de Montagne

La Raclette au Lait cru	25€/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>Raclette baked potatoes, dried meat from the Alps, Savoy cured ham Special local cheese and green salad</i>	

La Tartiflette au Reblochon et Salade verte	17€/pers
Tartiflette oven –cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions & cream <i>Served with lettuce</i>	

La Pierrade aux deux Viandes	28€/pers
Viandes sélectionnées de Bœuf et de volailles, cuites 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 green salad</i>	

Notre Sélection de Fondues Savoyardes / Our Selection of Cheese Fondue

La Fondue Tradition – <i>Traditional cheese Fondue</i>	17€/ pers
---	-----------

La Fondue aux Morilles – <i>Cheese Fondue with morels mushrooms</i>	25€/ pers
--	-----------

Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte

All Fondues are served with a green salad

Supplément Charcuterie de Montagne pour accompagner votre fondue	8.50€/pers
---	------------

Plate of cured meat from our selection

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
21€

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

Menu Enfant
Kids Menu
14 €

Crudités ou charcuterie
Steak haché pur Bœuf –Frites ou Nuggets –Frites
Dessert Surprise -

Menu Vanoise

35 €

Terrine du Chef aux Myrtilles

Ou/or

Gravelax de Saumon à l'aneth, salade de Pommes de Terre

Ou/or

Tarte de l'Alpage au Beaufort

Filet de Truite rose à la Verveine,
Ecrasé de Patate douce

Ou/or

Risotto aux Gambas et Noix de st Jacques

Ou/or

Paupiette Savoyarde de volaille au Beaufort, Pousses
d'Épinards et Pommes Grenailles

Gratin de Framboises

Ou/or

Brioche perdue, Abricots rôtis au Romarin

Ou/or

Trilogie de Crèmes Brulées
(Vanille, Chartreuse verte, Violette)

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

Les Desserts et Gourmandises

Desserts and Delicacies

Gratin de Framboises <i>Raspberries in gratin</i>	7.50 €
Brioche façon pain perdu, Abricots rôtis au romarin <i>Brioche French toast, rosemary roasted apricots</i>	7.50 €
Trilogie de Crèmes Brulées (Vanille, Violette, Chartreuse verte) <i>Creme Brulee Trilogy (Vanilla, Violet, Chartreuse)</i>	7.00 €
Moelleux au Chocolat, Cœur coulant au Caramel, glace Vanille <i>Chocolate moelleux with a flowing Caramel Heart, served with Vanilla Ice cream</i>	7.80 €

Notre Sélection de Glaces artisanales

Coupe 2 boules Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Citron, Framboises, Cassis, Myrtilles, Caramel Beurre Noix de coco, Noisette, Fruit de la passion, Génépi <i>Vanilla, Coffee, Pistachio, Strawberry, Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Blueberry, Salted Butter Caramel Coconut, Hazelnut, Passion Fruit, Genepi</i>	4.50 €
--	--------

Nos Coupes de Glaces

Profiteroles à la Vanille , véritable sauce au Chocolat	7.50 €
Coupe Ecureuil Glace noisette et Caramel beurre salé, sauce Caramel, Brownie, Chantilly <i>Hazelnut and Salted Butter Caramel ice cream, caramel brownie chantilly</i>	7.50 €
Coupe Vanoise Glace vanille, Sorbet framboise, Framboises, Meringue, Chantilly <i>Vanilla ice cream, Raspberry Sorbet, Raspberries, Meringue, Chantilly</i>	7.50 €