

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 Figs <i>Duck Foie Gras Terrine</i> | 15.00 € |
| Escargots de Bourgogne à l'ail et aux fines herbes <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 Valdôtaine (salade, tomates copeaux de parmesan, mozzarella, jambon italien) <i>Green Salad, tomatoes, parmesan, mozzarella, Italian ham</i> | 10.80 € |
| Filet de Saumon en Gravlax, pomme darphin / salmon gravelax | 13.50 € |

Les Poissons / Fishes

| | |
|---|---------|
| Risotto crémeux 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, riz Basmati <i>Scallops & Leeks fondue, basmati rice</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 € |
| Dos de Cabillaud roti sur peau, Crozets « Maison Rullier », Emulsion au Reblochon <i>Roasted Cod fish fillet, Crozets from Maison Rullier (local pasta) Reblochon Emulsion</i> | 21.00 € |

Les Viandes / Meat

| | |
|--|--|
| Tartare de Boeuf classique coupé au couteau, Pommes frites <i>Beef Tartar, French fries</i> | 17.00 € |
| Tête de Veau sauce Ravigotte accompagnée de Légumes <i>Calf's head Lyonnaise style, vegetables & ravigotte sauce</i> | 18.00 € |
| Magret de Canard Roti, et foie gras chaud, réduction à l'orange purée de carottes <i>Roasted Duck Breast, escalope of hot foie gras, orange sauce</i> | 24.00 € |
| 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, raclette, oignons, tomate, sauce burger</i> | 16.00 € |
| Rognons de Veau aux Girolles et petits Légumes, riz Basmati <i>Alpine Burger, French fries, minced pure beef steak, raclette cheese, onions, tomato burger sauce</i> | 21.00 € |
| | <i>Veal Kidneys, mushrooms, small vegetables, white rice</i> |

Les Fromages / Cheeses

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

Vraie cuisine maison - Real home cooking

Les Spécialités de Montagne

Traditional Local Dishes

La Raclette au Lait cru 25.00 €/pers
Pommes de Terre en robe des champs, viande séchée des Alpes, Jambon cru de Savoie, Saucisson de montagne, salade verte
Raw milk Savoie Raclette cheese, potatoes, cold cuts and tossed salad

La Tartiflette au Reblochon et Salade verte 16.00 €/pers
Tartiflette oven – cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions & cream
Served with lettuce

La Pierrade aux deux Viandes 28.00 €/pers
Viandes sélectionnées de Bœuf et de volailles, cuites sur la pierre, sauces maison variées, Frites et salade verte
Pierrade, thin slices of beef and turkey meat grilled by yourself on a hot stone, homemade sauces, French Fries and lettuce

La Fondue Bourguignonne 28.00 €/pers
Viande de Bœuf sélection du Boucher, sauce maison, pommes frites et salade
Bourguignonne Fondue, beef selected by the butcher, homemade sauces, French Fries & green salad

Notre Sélection de Fondues Savoyardes / our Selection of Cheese Fondue

La Fondue Tradition – Traditional cheese Fondue 17.00 €/pers

La Fondue aux Noix – Cheese Fondue with walnuts 18.00 €/pers

La Fondue aux Morilles - Cheese Fondue with morels mushrooms 25.00 €/pers

Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte

All Fondues are served with a tossed 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

Le Menu Vanoise

25€

Tarte de l'Alpage au Beaufort

Beaufort Cheese tart

Ou/or

Salade Savoyarde

Savoy Salad

Ou/or

Terrine du chef aux Myrtilles

Home Made Terrine

xxx

Plat du jour et sa garniture

Dish of the day

Ou/or

Filet de Truite rose, sauce verveine

Purée de Patate douce

Trout Filet with a vervena sauce

Sweet potatoes purée

xxx

Le Dessert du jour

Dessert of the day

** Real home cooking **

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

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

Menu Gourmand

Gourmet Menu

35 €

Foie gras de Canard cuit au Torchon,

Chutney de Figs

Duck Foie Gras Terrine

Ou/or

Rillettes de Saumon frais Espuma Petits pois & Basilic

Salmon rillettes, espuma peas & basil

Ou/or

6 escargots de Bourgogne à l'ail et fines herbes

6 Burgundy snails cooked in garlic sauce and herbs

xxx

Escalope de Veau aux Girolles

Veal escalope with chanterelles mushrooms

cream sauce

Ou/or

Magret de Canard aux Fruits rouges

de nos sous-bois

Roasted Duck fillet fruits sauce

Ou/or

Dos de Cabillaud rôti sur peau, Crozets de la Maison

Rullier, emulsion au Reblochon

Roasted Codfish, crozets (local pasta) reblochon

emulsion

xxx

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 Brûlée

(violette, vanille, chartreuse verte)

Three kinds of crème brulée

(vanilla, sweet violet, chartreuse liqueur)

Les Desserts et Gourmandises

Desserts and Delicacies

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

Notre Sélection de Glaces artisanales

| | |
|---|--------|
| Coupe 2 boules / 2 scoops of Icecream | 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> | |
| Coupe Ecureuil | 7.00 € |
| <i>Glace noisette et caramel au beurre salé, sauce caramel, brownie, chantilly Hazelnut & carameliced cream, caramel sauce, brownie, whipped cream</i> | |
| Café ou Chocolat Liègeois | 7.00 € |
| <i>Vanilla & chocolate ice cream, or coffee, chocolate sauce or coffee, whipped cream</i> | |

Les Régionales

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

Le Café Gourmand 7.00€