

## *Les Entrées*

<b>Foie Gras de Canard cuit au Torchon, Chutney de Figs</b>	20.00 €
<i>Duck Foie Gras with Figs Chutney</i>	
<b>Ravioles au Beaufort, Bouillon d'oignons parfumé à la Saug</b>	16.00 €
<i>Large Ravioli stuffed with Beaufort cheese, onions and sage broth</i>	
<b>Gravelax de Saumon, salade de pommes de terre, Fromage blanc aux herbes</b>	18.00 €
<i>Homemade Salmon Gravlax, potatoes in salad, herbed cottage cheese</i>	
<b>Terrine du Chef aux Myrtilles</b>	16.00 €
<i>Chef's Homemade Pork and Blueberry Terrine</i>	
<b>Tarte au Beaufort d'Alpage petite salade verte aux noix</b>	16.00 €
<i>Alpine Beaufort Cheese Tart</i>	

## *Les Poissons*

<b>Risotto aux Gambas, Noix de Saint-Jacques et champignons</b>	25.00 €
<i>Creamy risotto with prawns, scallops and mushrooms</i>	
<b>Tartare de Thon à la Mangue, Pommes frites</b>	24.00 €
<i>Tuna tartare with Mango and French fries</i>	
<b>Filet de Truite rose, sauce à la Verveine, Purée de Patate douce</b>	22.00 €
<i>Pink Trout Filet, Verbena sauce, sweet potatoes in purée</i>	

## *Les Viandes*

<b>Entrecôte Grillée</b>	24.00 €
<b>Ou Sauce Roquefort ou Poivre vert</b>	26.00 €
<i>Grilled Entrecôte</i>	
<i>Accompagnement Gratin savoyard, Frites ou Légumes du moment</i>	
<i>Roquefort or Green peppercorn sauce on demand,</i>	
<i>French fries or Savoyard Gratin or vegetables</i>	
<b>Tartare de Bœuf préparé et ses frites</b>	22.00 €
<i>Beef Tartare and french fries</i>	
<b>Côte de Bœuf et ses accompagnements pour 2pers</b>	72.00 €
<i>Prime Rib (for 2 pers.) and its garnish</i>	
<b>Rognons de Veau aux Girolles et Petits Légumes, Riz Blanc</b>	24.00 €
<i>Veal Kidney, Vegetables and Chanterelles sauce, served with rice</i>	
<b>Magret de Canard aux pommes, Gratin savoyard</b>	25.00 €
<i>Duck Breastin apple sauce, served with Savoyard gratin</i>	
<b>Burger Savoyard</b>	21.00€
<i>Steak haché pur Bœuf, raclette, oignons, tomates, tranche de lard, sauce burger</i>	
<i>Minced pure beef steak, Bacon, Raclette cheese, Onions, Tomatoes, Burger sauce</i>	
<b>Option Veggie avec Steak végétal</b>	22.00€
<i>vegetal steak</i>	

## *Les Fromages / Cheeses*

<b>Assiette de Fromages Affinés – Platter of French and local Cheeses</b>	13.00 €
<b>Fromage Blanc à la crème –Cottage Cheese, with cream</b>	6.50 €
<b>Fromage Blanc au coulis de Framboises – Cottage Cheese with Raspberry coulis</b>	7.80 €

## *Les Spécialités de Montagne*

<b>La Raclette Fermière de Peisey</b> (Gaec Alpin de Peisey) Pommes de Terre en robe des champs, viande séchée des Alpes, Jambon cru de Savoie, Saucisson de montagne, Fromage Fermier au Lait cru, salade verte <i>Raclette cheese speciality, baked potatoes, Alpine maid dried meat</i>	28 €/pers
<b>Croziflette Savoyarde au Reblochon et Lardons</b> <i>Crozets pastas speciality with reblochon cheese and bacon, served with salad</i>	23 €/pers
<b>La Tartiflette au Reblochon et Salade Verte</b> <i>Tartiflette speciality, cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions &amp; cream Served with salad</i>	22 €/pers
<b>La Pierrade aux deux Viandes</b> Viandes sélectionnées de Bœuf et de volaille, cuites sur la pierre, sauces maison variées, Frites et salade verte <i>Pierrade speciality, thin slices of beef and turkey meat grilled by yourself on a hot stone, varied homemade sauces, French Fries and salad. Variety of flavoured mayonnaise sauces.</i>	30 €/pers

## *Notre Sélection de Fondues Savoyardes*

<b>La Fondue Tradition</b> – <i>Traditional cheese Fondue</i>	23 €/pers
<b>La Fondue aux Cèpes de Peisey</b> – <i>Cheese Fondue with mushrooms</i>	30 €/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>	12.50 €/ / pers

Toutes les Spécialités sont servies pour 2 personnes au minimum  
Sauf la tartiflette et la croziflette que nous servons individuellement  
All the Local specialities are served for 2 pers./ minimum except  
Tartiflette or Croziflette served individually  
Notre raclette est à consommer sur place uniquement

*Menu Enfant*

*Kids Menu*

*16 €*

*Crudités ou Charcuterie*

*Steak Haché Pur Boeuf Frites, ou Nuggets-Frites*

*Ou Spaghettis Bolognaise*

*Dessert Surprise*

## *Les Desserts et Gourmandises*

Homemade in Peisey by the chef Alexis

<b>Gratin de Framboises</b>	9.00 €
<i>Raspberries in gratin</i>	
<b>Pomme rotie, caramel au cidre de Savoie, noix de Landry et glace cannelle</b>	9.00 €
<i>Roasted apple, local cider caramel, Landry's walnuts and cinnamon ice cream</i>	
<b>Omelette Norvégienne, flambée au Rhum ambré</b>	10.00 €
<i>Norwegian omelette (Ice cream in a thin genoise, meringue)</i>	
<b>Cœur coulant Chocolat, glace vanille</b>	9.00 €
<i>Chocolate heart flowing cake, vanilla ice cream</i>	
<b>Baba d'hiver à l'Orange et aux Noisettes</b>	9.00 €
<i>Orange and hazelnuts Winter Baba</i>	

## *Notre Sélection de Glaces artisanales*

<b>Coupe 2 boules</b>	6.50 €
Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Citron, Framboises, Cassis, Myrtilles, Caramel Beurre salé, Noisette, Noix de Coco	
<i>Vanilla, Coffee, Strawberry, Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Blueberry, Salted Butter Caramel, Hazelnut</i>	

## *Nos Coupes de Glaces*

<b>Profiteroles à la Vanille, véritable sauce au Chocolat</b>	9.00 €
<b>Coupe Ecureuil</b>	9.00 €
Glace noisette et Caramel beurre salé, sauce Caramel, Brownie, Chantilly	
<i>Hazelnut and Salted Butter Caramel ice cream, caramel brownie and chantilly</i>	
<b>Coupe Vanoise</b>	9.00 €
Glace vanille, Sorbet framboise, Framboises, Meringue, Chantilly	
<i>Vanilla ice cream, Raspberry Sorbet, Raspberries, Meringue, Chantilly</i>	