

## Les Entrées / Starters

Tarte de l'Alpage au Beaufort, petite Salade verte aux Noix <i>Beaufort cheese tart, green salad with walnuts</i>	12.00
Foie gras de Canard des Landes, cuit au torchon, Chutney de Figues <i>Duck Foie Gras Terrine</i>	16.00
Escargots de Bourgogne à l'ail et aux fines herbes x 12 <i>Burgundy snails cooked in garlic sauce and herbs</i>	15.00
Terrine du Chef aux Myrtilles <i>Home made Terrine with bilberries</i>	12.00
Salade Caesar aux blancs de Poulet fermier	14.00
Gravlax de Saumon à l'aneth vitelottes en salade, glace maison à l'huile d'Olives, <i>Salmon gravlax</i>	15.00

## Les Poissons / Fishes

Risotto Crémeux aux Gambas et Noix de st Jacques <i>Creamy risotto with prawns and scallops</i>	21.00
Tartare de Thon à la Mangue /pommes frites <i>Tuna tartar french fries</i>	20.00
Filet de Truite rose, sauce à la Verveine, Purée de Patate douce <i>Pink Trout Fillet, Verbena sauce, sweet potatoes purée</i>	19.00

## Les Viandes / Meat

Tartare de Bœuf, classique coupé au couteau, Pommes Frites <i>Beef tartar, French fries</i>	19.00
Paupiette Savoyarde de Volaille au Beaufort, Pommes grenailles et Légumes	20.00
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>	22.00
Burger Savoyard et pommes Frites <i>Steak haché du boucher pur Bœuf, fromage à raclette, oignons frits, lard, tomate, sauce burger</i> <b>Alpine Burger, French fries, (minced pure beef steak, bacon, raclette cheese, onions, tomato burger sauce )</b>	19.00

## Les Fromages / Cheeses

Beaufort d'Alpage de Peisey	7.00
Fromage blanc à la crème – <i>country fromage blanc style ,cream</i>	5.00

*Vraie cuisine maison - Real home cooking*

# 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>	26€/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>	19€/ 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</b> – <i>Traditional cheese Fondue</i>	19€/ pers
<b>La Fondue aux Morilles</b> - <i>Cheese Fondue with morels mushrooms</i>	26€/ 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>	10.50€/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

## La Formule du Midi

26 €

*L'Entrée du Jour*

*Le Plat du Jour*

*Le Dessert du Jour*

## Menu Enfant

### Kids Menu

15 €

*Une entrée- A starter*  
Crudités ou charcuterie

Steak haché pur Bœuf –Frites ou Nuggets –Frites  
*Beefburger French fries or nuggets French Fries*  
Ou Spaghetti Bolognaise

*Dessert Surprise - Special dessert*

## Menu Vanoise

35 €

Terrine du Chef aux Myrtilles

*Home Made Terrine*

*Ou/or*

Gravlax de Saumon à l'Aneth, salade de vitelottes

*Salmon Gravlax*

*Ou/or*

Tarte de L'Alpage au Beaufort

*Beaufort cheese tart*

\*\*\*

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*

Paupiette Savoyarde de Volailles fermières au Beaufort

*pommes Grenailles et Légumes*

\*\*\*

Brioche façon Pain Perdu, sirop d'érable, glace praliné

*Pain perdu Brioche-Like, maple syrup, pralin ice cream*

*Ou/or*

Fondant aux Marrons, crème anglaise

*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

# Nos Desserts et Gourmandises

Préparés par Alexis

## Desserts and Delicacies by Alexis

<b>Gratin de Framboises / <i>Raspberry au gratin</i></b>	8.00
<b>Tarte du jour / <i>our selection of Tart</i></b>	6.00
<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 aux Marrons, crème anglaise</b> <i>Fondant all chocolate, carambar Ice cream</i>	7.80
<b>Brioche façon Pain perdu , sirop d'érable, glace praliné</b> <i>Pain perdu Brioche like, maple syrup, praline ice cream</i>	7.00

## Notre Sélection de Glaces artisanales

<b>Coupe 2 boules / <i>2 scoops of Ice cream</i></b>	5.50
Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, citron, framboises, cassis, myrtilles, caramel beurre salé noisette, <i>Vanilla, coffee, dark chocolate, pistachio, strawberry, lemon , raspberry, blackcurrant, bilberry, , caramel, hazelnut,</i>	

## Nos Coupes de Glaces

<b>Profiteroles à la Vanille, véritable sauce au chocolat</b>	8.00
<i>Vanilla profiteroles, chocolate sauce</i>	
<b>Coupe Ecureuil</b>	8.00
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>	8.00
Glace vanille, sorbet framboises, framboises fruits, meringue, coulis, chantilly <i>Vanilla ice cream, raspberry sorbet, raspberry fruit, meringue, coulis whipped cream</i>	

**Café Gourmand 8€**