

Les Entrées

Foie gras de canard, chutney de figues	20.00 €
<i>Duck Foie Gras with Figs Chutney</i>	
Gravlax de saumon, salade de pommes de terre, fromage blanc aux herbes	18.00 €
<i>Salmon Gravlax, potatoes in salad, herbed cottage cheese</i>	
Tarte au Beaufort, salade verte aux noix de Landry	16.00 €
<i>Beaufort Cheese Tart, salad with Landry's Walnuts</i>	
Mille-feuille d'aubergines, Mozzarella di Buffala et Pesto	16.00 €
<i>Eggplant millefeuille with mozzarella di bufala and pesto</i>	

Les Grandes Salades

Cesar Laitue, filets de poulet croustillants, parmesan, tomates, croûtons, sauce Cesar	17 00 €
<i>Romain lettuce, chicken tenderloin, tomato parmesan cheese, croutons, cesar sauce</i>	
Savojarde Laitue, tomates, dés de Beaufort, œuf poché, croûtons, lardons	17.00 €
<i>Salad with Tomatoes, sliced bacon, Beaufort cheese, poched egg, croutons</i>	

Les Poissons

Poulpe poêlé aux saveurs méditerranéennes, purée à l'huile d'olive	28.50 €
<i>Octopus, Mediterranean flavors, served with olive oil mashed potatoes</i>	
Risotto aux gambas et noix de Saint-Jacques	25.00 €
<i>Creamy risotto with prawns and scallops</i>	
Tartare de thon à la mangue, frites	25.00 €
<i>Tuna tartare with Mango served French fries</i>	
Filet de truite rose, sauce à la verveine, purée de patates douces	25.00 €
<i>Pink Trout Fillet, Verbena sauce, Sweet Potatoes purée</i>	

Les Viandes

Côte de Bœuf (environ 1kg) et ses Accompagnements (2 pers)	78.00 €
<i>Prime Rib (Approx. 1kg), served with side dishes (for 2 peoples)</i>	
Entrecôte Grillée et son accompagnement au choix	28.50 €
* Sauce roquefort ou poivre vert	+2.00 €
<i>Grilled Entrecôte, one choice of side</i>	
<i>Roquefort or Green Peppercorn sauce on demand (+2€)</i>	
Tartare de bœuf préparé, frites	24.00 €
Pluma de porc grillé, sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement au choix	23.00 €
Rognons de veau aux girolles et petits légumes, riz blanc	25.00 €
<i>Veal Kidney, Vegetables and Chanterelles mushrooms sauce, served with rice</i>	
Magret de canard sauce aux pommes, gratin savoyard	28.00 €
<i>Duck Breast with apple flavoured sauce, served with sayoyard potato gratin</i>	
Burger Savoyard, Frites	22.00 €
Option Veggie avec Steak végétal et sans lard	23.00 €
<i>Steak haché, raclette, oignon, tomate, tranche de lard, salade</i>	
<i>Beef Patty, Bacon, Raclette cheese, Onion, Tomato, salad</i>	

*Accompagnements : Frites, Gratin Savoyard, Légumes du moment, Riz, Salade
Choice of Savoyard Potato Gratin, French Fries, Seasonal Vegetables, rice, salad*

Les Fromages / Cheeses

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

Les Spécialités de Montagne

La Raclette Fermière du Gaec Alpin de Peisey Pommes de Terre en robe des champs, viande séchée , Jambon cru , Saucisson, Fromage Fermier au Lait cru, salade verte <i>Farhouse raw milk cheese, Jacket potatoes and a selection of cured meats, green salad</i>	28 €/pers
La Tartiflette Spécialité gratinée à base de pommes de terre, lardons, oignons et reblochon Servie avec salade verte <i>Gratin of potatoes, bacon, onions and reblochon cheese, served with green salad</i>	23 €/pers
La Pierrade aux deux Viandes Fines tranches de boeuf et volailles à griller sur une pierre chaude, Servie avec un assortiment de mayonnaises maison, frites et salade verte <i>Thin slices of selected beef and turkey to cook on a hot stone, served with assorted flavored mayonnaises , French Fries and green Salad</i>	30 €/pers
<i>Supplement de Viande (200 g)</i>	13€/ pers

Nos Fondues Savoyardes / Cheese Fondue

La Fondue Tradition – <i>Traditional cheese Fondue</i>	23 €/ pers
La Fondue aux Cèpes – <i>Porcini mushrooms cheese fondue</i>	30 €/ pers
Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte <i>All Fondues are served with a green salad</i>	
Assortiment de Charcuteries pour accompagner votre fondue <i>Assorted cured meats</i>	13 €/ pers

Toutes les Spécialités sont servies pour 2 personnes au minimum à
l'exception de la tartiflette et que nous servons individuellement
All the Local specialities are served for 2 pers./ minimum except
Tartiflette served individually
Notre raclette est à consommer sur place uniquement
Prix nets-

**** En cas d'allergie, merci de le signaler à votre serveur, la liste des allergènes est disponible sur demande**
In case of allergies please inform your waiter, the liste is available upon request

Menu Enfant

Kids Menu

16 €

Crudités ou Charcuterie

Steak Haché Pur Boeuf Frites, ou Nuggets- de Poulet Frites

Dessert Surprise

Les Desserts et Gourmandises

Desserts and Delicacies

Gratin de Framboises	10.00 €
<i>Raspberries in gratin</i>	
Brioche façon Pain Perdu , sirop d'érable et glace vanille	9.50 €
<i>Brioche-like French Toast, maple syrup, vanilla ice cream</i>	
Omelette Norvégienne, flambée au Rhum ambré	10.00 €
<i>Norwegian omelette (Ice cream in a thin genoise,flambeed meringue)</i>	
Cœur coulant Chocolat, glace Vanille	9.50 €
<i>Chocolat flowing cake, vanilla ice cream</i>	
Trilogie de Crèmes Brulées, Vanille, Violette, Chartreuse	9.50 €
<i>Trilogy of Crèmes Brulées, Vanilla, Violet, Chartreuse</i>	

Notre Sélection de Glaces et Coupes Glacées

Profiteroles à la Vanille , véritable sauce au Chocolat	9.50 €
Coupe Ecureuil	9.50 €
Glace noisette et Caramel beurre salé, sauce Caramel, Brownie, Chantilly <i>Hazelnut and Salted Butter Caramel ice cream, caramel brownie chantilly</i>	
Coupe Vanoise	9.50 €
Glace vanille, Sorbet framboise, Framboises, Meringue, Chantilly <i>Vanilla ice cream, Raspberry Sorbet, Raspberries, Meringue, Chantilly</i>	
Dame Blanche	
2 boules de glace à la Vanille, véritable sauce au chocolat, chantilly	9.50 €

Nos Parfums de Glaces et Sorbets

Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Citron, Framboises, Cassis,
Myrtilles, Caramel Beurre salé, Noisette, Noix de Coco, Rhum
Raisin

Vanilla, Coffee, Strawberry, Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Blueberry, Salted Butter Caramel, Hazelnut

1 Boule- - 1 Scoop	3.80 €
2 Boules – 2 Scoops	6.80 €
3 Boules – 3 Scoops	9.00 €
Supplément Chantilly	2.00 €