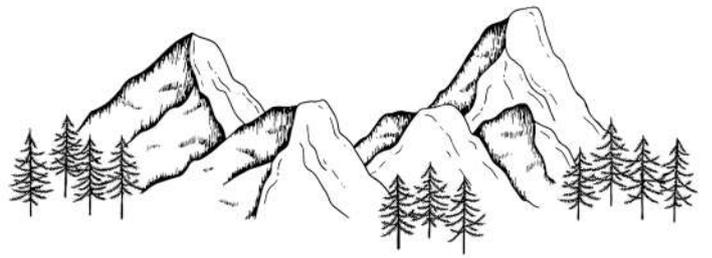


# entrées



## VERDURETTE DE CREVETTES POÉLÉES AUX AGRUMES

la petite ou la grande

9 | 18

## VERDURETTE ALPINE

salade mêlée, champignons des bois tièdes, jambon fumé de pays et noisettes effilées

la petite ou la grande

8 | 16

## SAUMON FUMÉ MAISON AUTOUR DU CASSIS

chutney au cassis, duo de crème épaisse au cassis et poivre de cassis

16

## CHARCUTERIE DE SAVOIE

la petite ou la grande

9 | 18

# plats

## PALERON DE VEAU BRAISÉ ET POIRES AU VIN DE SAVOIE

19

## LA PIÈCE DU BOUCHER AUX CÈPES

24

## GNOCCHI À LA CRÈME DE BUTTENUT

et éclats de châtaignes

12

## DIOTS DE SAVOIE AU VIN ROUGE ET MYRTILLES

Servie avec sa polenta

18

## FILET DE TRUITE À L'AIL DES OURS

22

## BURGER DU MOMENT

Pain maison, steak haché, spaghettis de patate douce, reblochon, sauce morillons et pommes frites

20

# spécialités

- À PARTIR D'UNE PART -

## PETIT REBLOCHON DU MAROLY

Petit reblochon fermier farci aux morillons, salade verte et copeaux de bœuf fumé par nos soins, pommes de terre vapeur  
la part

26

## ARDOISE DE REBLOCHON FERMIER

Reblochon fermier farci aux champignons des bois, pommes de terre vapeur, diots de Savoie et salade verte  
la part

25

## FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES

Servie avec une salade verte  
200 gr de fromage/pers  
la part

24

## FONDUE SAVOYARDE

Servie avec une salade verte  
200 gr de fromage/pers  
la part

20

## TARTIFLETTE

Servie avec une salade verte  
Fricassée de pommes de terre, oignons et lardons gratinés au reblochon fermier  
la part

20

# régionales

- À PARTIR DE DEUX PART -

## REBLOCHONADE

26

Reblochon fermier fondu par vos soins, accompagné de diots, saucisson, pommes de terre, condiments, carvi

la part

## FONDUE SAVOYARDE AU CRÉMENT DE SAVOIE

27

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage par personne

La bouteille ouverte pour faire la fondue vous est servie à table

la part

## FONDUE SAVOYARDE AU BISCANTIN

26

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage par personne

La bouteille de Biscantin (cidre de la vallée de Thônes) est ouverte pour faire la fondue et vous est servie à table.

la part

## RACLETTE DE BRÉZAIN

27

Servie avec une assiette de charcuterie du pays, pomme de terre, condiments

Le Brézain est un fromage fumé de Haute-Savoie, fondu sur un appareil

la part

# tartares

## - AU COUTEAU -

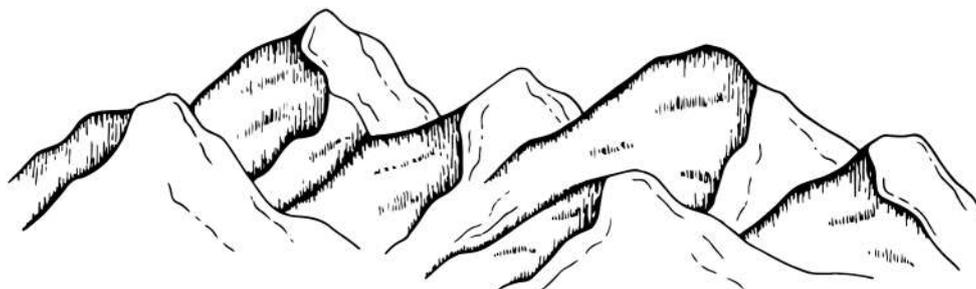
*Tous nos tartares (200 gr de bœuf minimum) coupés minute sont accompagnés de pommes frites et salade verte. La viande de bœuf est d'origine France/Savoie.*

**TARTARE DE BŒUF TRADITION** **20**  
Préparé par nos soins

**TARTARE DE BŒUF CAMPAGNARD** **21**  
Tartare assaisonné par nos soins, accompagné de lardons chauds

**TARTARE DE BŒUF MASSALA** **21**  
Tartare assaisonné par nos soins relevé aux parfums de Curry

**TARTARE DE BŒUF BRÉZAIN** **21**  
Tartare assaisonné par nos soins et sa rosace de fins copeaux de Brézain (fromage fumé local)



# menu enfant

- SERVI AUX MOINS DE 12 ANS -

Tortellini à la sauce tomate maison

Ou

Nuggets de poulet aux Corn Flakes  
Pommes frites

Ou

Steak haché & Frite

---

Glaces artisanales (2 boules)

11



Nous sommes fiers d'être partenaire Saveur des Aravis



Produits de nos vallées  
et de nos alpages

Saveurs des Aravis, c'est un réseau de professionnels, agriculteurs, affineurs, restaurateurs, commerçants, qui s'engagent au travers d'une charte à vous servir le meilleur des produits locaux, en vous communiquant leur passion pour leur territoire et ses pratiques traditionnelles.

# desserts

## GLACES ARTISANALES DES ALPES

### GLACES

Vanille, pistache, chocolat noir, café, noix de coco, génépi, caramel au beurre salé

### SORBETS

myrtille, fraise, fruits rouges, cerise, citron, poire, passion, pêche de vigne

1 | 2 | 3 boules      **2.30 | 4.50 | 6.80**  
supplément chantilly      **1.50**

## PÂTISSERIES MAISON

### DU JOUR

**4 – 11**

### GAUFFRES

#### AU SUCRE

**4**

#### À LA PÂTE À CASTOR

**4.50**

pâte à tartiner maison au chocolat

#### À LA CRÈME DE MARRON

**4.50**

## FROMAGE BLANC

### DE LA FERME DU MAROLY

**7**

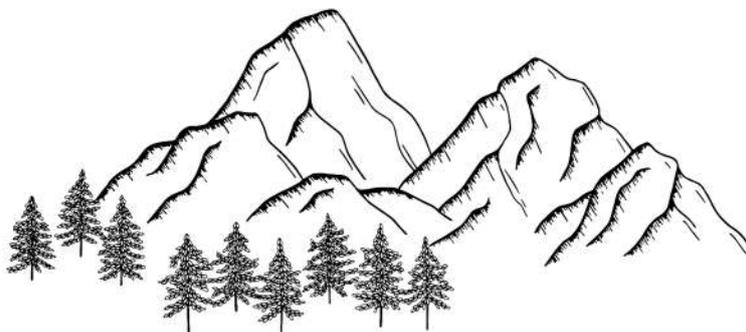
à la crème et aux myrtilles

## FRUITS AU SIROPS

### FRAMBOISE OU MYRTILLES ARTISANALES

**6.50**

de Savoie



# desserts

## - LES COUPES GLACÉES -

### LES CLASSIQUES

8

#### COUPE CRÉMAILLÈRE

Glace vanille, myrtilles ou framboises au sirop et chantilly

#### COUPE LACHAT

Glace vanille, crème de marrons, liqueur de châtaigne, chantilly et amandes effilées

#### COUPE YÉTI

glace noix de coco, meringues, chocolat chaud, chantilly et noix de coco râpée

#### DAME BLANCHE

glace vanille, chocolat chaud et chantilly

#### COUPE EMBRUNE

sorbet myrtille, crème de myrtilles, myrtilles au sirop et chantilly

### LES ALCOOLISÉES

9

#### COUPE NÉVÉ

glace citron et liqueur de fleur de sureau

#### COUPE COLONEL

sorbet citron et Vodka

#### COUPE WILLIAMINE

sorbet poire et eau de vie de poire

#### COUPE MONTARQUIS

glace Génépi et liqueur de Génépi

### LA DIGESTIVE

9

#### IRISH COFFEE

expresso, whisky, sirop de sucre et chantilly

