

# entrées

## GRAVLAX DE SAUMON AU CASSIS

tartare de betterave

le petit ou le grand

10 | 20

## VERDURETTE MAROLY

salade mêlée, œuf poché, tome blanche du Maroly à l'ail des ours

et duo de tomates

la petite ou la grande

9 | 18

## CHARCUTERIE DE SAVOIE

la petite ou la grande

10 | 20

# plats

## LA COCOTTE D'AGNEAU À L'ORIGAN

épaule d'agneau confite à l'origan, légumes & pomme frites

24

## FILET DE TRUITE SAUMONÉE AUX HERBES DU JARDIN

& COULIS POIVRON ROUGE TOMATE

Garniture de légumes & pomme frites

23

## LA PIÈCE DU BOUCHER AUX CÈPES

Garniture de légumes & pomme frites

26

## RISOTTO DE PÉPINETTE AUX MORILLONS

Pâtes Alpina Savoie

22

## MAGRET DE CANARD AUX CERISES

Garniture de légumes & pomme frites

25

## LE BURGER

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

24

# 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

28

### ARDOISE DE REBLOCHON FERMIER

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

la part

27

### FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage/pers

la part

27

### FONDUE SAVOYARDE

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage/pers

la part

22

### TARTIFLETTE

Servie avec une salade verte

Fricassée de pommes de terre, oignons et lardons gratinés au reblochon fermier

la part

24

# régionales

- À PARTIR DE DEUX PART -

## REBLOCHONADE

28

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

la part

## FONDUE SAVOYARDE AU CRÉMANT DE SAVOIE

28

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage par personne

La bouteille de crémant est ouverte pour faire la fondue et vous est servie à table.

la part

## FONDUE SAVOYARDE AU BISCANTIN

27

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

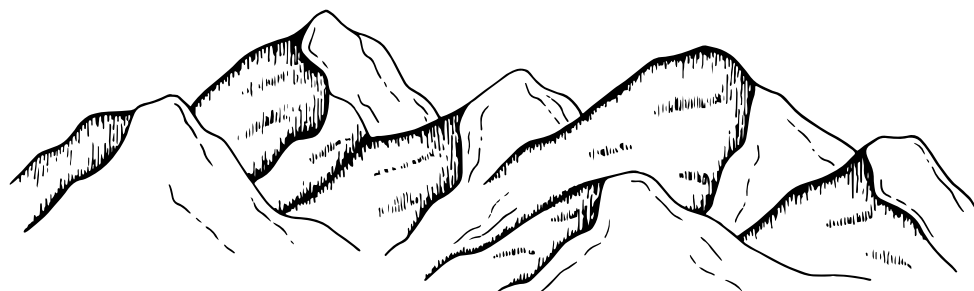


# tartares

## - 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.*

- |                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| TARTARE DE BŒUF TRADITION<br>Préparé par nos soins                                                                       | 23 |
| TARTARE DE BŒUF CAMPAGNARD<br>Tartare assaisonné par nos soins, accompagné de lardons chauds                             | 24 |
| TARTARE DE BŒUF MASSALA<br>Tartare assaisonné par nos soins relevé aux parfums de Curry                                  | 24 |
| TARTARE DE BŒUF BRÉZAIN<br>Tartare assaisonné par nos soins et sa rosace de fins copeaux de Brézain (fromage fumé local) | 24 |



# menu enfant

- SERVI AUX MOINS DE 12 ANS -

Tortellini à la sauce tomate

Ou

Nuggets de poulet aux Corn Flakes  
Frites

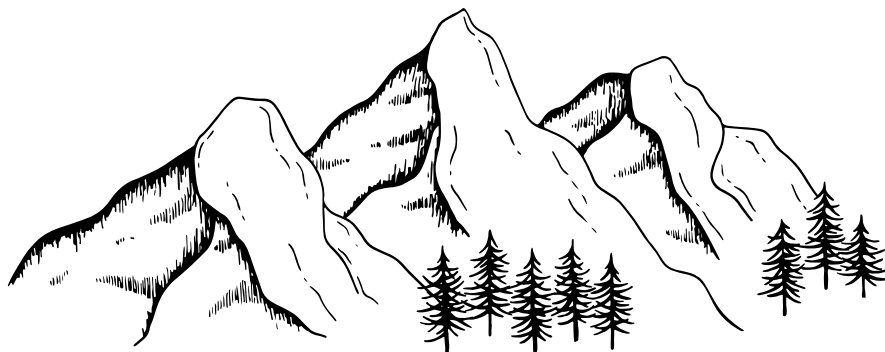
Ou

Steak haché & Frites

---

Glaces artisanales (2 boules)

11



Nous sommes fiers d'être partenaire Saveurs 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

3 | 5 | 7

supplément chantilly

1.50

## PÂTISSERIES MAISON

### DU JOUR

4 - 11

### GAUFRES

#### AU SUCRE

4

#### À LA PÂTE À CASTOR

5

pâte à tartiner maison au chocolat

#### À LA CRÈME DE MARRON

5

## FROMAGE BLANC FAISSELLE DE LA FERME DU MAROLY

### À LA CRÈME ET AUX MYRTILLES

7

### AUX FRUITS DU MOMENT & SPÉCULOS

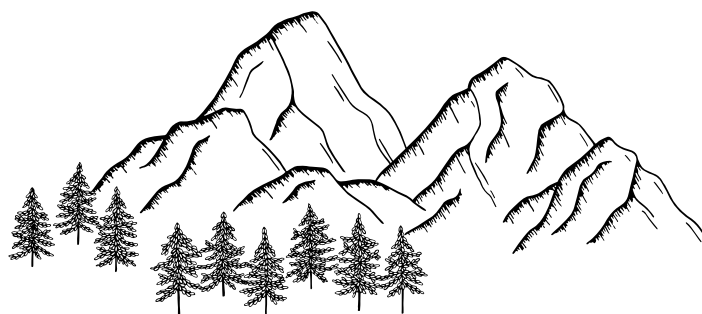
9

## FRUITS AU SIROPS

### FRAMBOISES ARTISANALES OU MYRTILLES

7

de Savoie



# desserts

## - LES COUPES GLACÉES -

### LES CLASSIQUES

9

#### 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

10

#### 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

