

## À PARTAGER OU PAS • TO SHARE OR NOT

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES 15  
*DELICATESSEN PLATTER*

PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE 15  
*LOCAL CHEESE PLATTER*

PLANCHE MONTAGNARDE - Charcuterie de nos montagnes, fromages de Savoie 16  
*SAVOYARD PLATTER - Mix of local delicatessen meat and cheese*

MINI CAMEMBERT AU FOUR - Chutney de myrtilles, mesclun 16  
*SMALL BAKED CAMEMBERT - Blueberry chutney, salad*

## LES SOUPES • SOUPS

SOUPE A L'OIGNON 14  
*FRENCH ONION SOUP*

VELOUTÉ DE LÉGUMES DU JOUR 13  
*SOUP OF THE DAY*

## LES SALADES • SALADS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - Lardons, tomates cerises, oignons, mesclun 19  
*WARM GOAT CHEESE SALAD - Grilled bacon, cherry tomatoes, onions, mixed salad*

SALADE DE BOEUF THAÏ LÉGÈREMENT EPICÉE 24  
Bœuf marine au soja, coriandre, menthe, citron vert, piment, mesclun  
*THAÏ BEEF SALAD SLIGHTLY SPICY - Beef marinated in soy, coriander, mint, lime, chili, salad*

SALADE CÉSAR - Poulet fermier, copeaux de parmesan, croûtons, oeuf dur, sauce césar 21  
*CHICKEN CAESAR SALAD - Farm chicken, parmesan shavings, croutons, hard-boiled egg, Caesar sauce*

POKE SAUMON  
Tartare de saumon, quinoa, lentille, choux rouge, carottes râpées, avocat, tomates cerise 21  
*SALMON POKE - Salmon tartar, quinoa, lentils, red cabbage, grated carrots, avocado, cherry tomatoes*

## LES PÂTES • PASTA

RIGATONI - aux Morilles, bacon et raclette 26  
*RIGATONI PASTA - with morel mushrooms, bacon and raclette*

GNOCCHIS GRATINÉS AU PARMESAN 22  
*GNOCCHI WITH PARMESAN*

## PLATS • MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                   |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU - Servi avec des frites soufflées</b><br><i>BEEF TARTARE - Served with French Fries</i>                                                                      | <b>24</b>                           |
| <b>FAUX FILET GRILLÉ - Servi avec des frites soufflées, sauce béarnaise</b><br><i>GRILLED FILLET - Served with French fries, béarnaise sauce</i>                                                  | <b>28</b>                           |
| <b>ENTRECÔTE « SIMMENTAL » NATURE • SIMMENTAL RIB</b><br><b>AUX POIVRES - PEPPERS SAUCE</b><br><b>AUX CÈPES - CEP SAUCE</b><br><b>Accompagnées de frites soufflées - Served with French fries</b> | <b>38</b><br><b>40</b><br><b>42</b> |
| <b>ESCALOPE DE VOLAILLE SAVOYARDE - Servi avec une purée de pommes de terre</b><br><i>CHICKEN FILET WITH CHEESE AND LOCAL HAM - Served with mashed potatoes</i>                                   | <b>26</b>                           |
| <b>TRAVERS DE PORC - Servi avec des frites soufflées, sauce Yakitori</b><br><i>PORK RIBS - Served with French fries, Yakitori sauce</i>                                                           | <b>28</b>                           |
| <b>TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME - Servi avec un riz parfumé au gingembre</b><br><i>TUNA TATAKI WITH SESAME SEED - Served with ginger perfumed rice</i>                                    | <b>30</b>                           |
| <b>SUPPLÉMENT GARNITURE - Frites soufflées, poêlée de légumes maison, mesclun</b><br><i>ADDITIONAL SIDE - French fries, vegetables, mix salad</i>                                                 | <b>6</b>                            |

## OMELETTES • OEUF PLEIN AIR

|                                                                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>OMELETTE PAYSANNE - Lardons, oignons, fromage à raclette</b><br><i>COUNTRY FRENCH OMELET - Bacon, onions, raclette cheese</i> | <b>19</b> |
| <b>OMELETTE DE LA BRASSERIE - Jambon blanc, emmental râpé</b><br><i>BRASSERIE OMELET - Ham, emmental cheese</i>                  | <b>18</b> |
| <b>Servies avec des frites &amp; mesclun • Served with French fries &amp; salad</b>                                              |           |

## BURGERS

|                                                                                                                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ORIGINAL - Boeuf haché, cheddar, oignons rouges, salade, sauce cocktail</b><br><i>Ground beef, cheddar cheese, red onions, salad, cocktail sauce</i>                            | <b>18</b> |
| <b>VEGGIE - Galette végétale, légumes croquants, oignons rouges, salade, sauce sweet chili</b><br><i>Vegetable patty, crunchy vegetables, red onions, salad, sweet chili sauce</i> | <b>17</b> |
| <b>RACLETTE - Boeuf haché, raclette, bacon, oignons rouges, salade verte, sauce cocktail</b><br><i>Ground beef, raclette cheese, bacon, red onions, salad, cocktail sauce</i>      | <b>21</b> |
| <b>CHICKEN - Filet de poulet pané, cheddar, crème ciboulette, oignons rouges, salade</b><br><i>Breaded chicken filet, cheddar cheese, chive cream, red onions, salad</i>           | <b>19</b> |
| <b>Accompagnés de frites &amp; coleslaw • Served with French fries &amp; coleslaw</b>                                                                                              |           |

## SPÉCIALITÉS • SPECIALITIES

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>TARTIFLETTE TRADITIONNELLE - Reblochon au lait cru &amp; salade verte</b><br><i>Reblochon cheese tartiflette &amp; green salad</i>                                                                                                                  | <b>23</b>       |
| <b>VACHERIN MONT D'OR - Fromage de vache du Jura, pommes de terre chaudes, charcuteries</b><br><i>Jura cow cheese roasted in box, potatoes, cold meat</i>                                                                                              | <b>32</b>       |
| <b>FONDUE SUISSE - Vacherin fribourgeois et gruyère suisse (Min 2 pers.)</b><br><i>SWISS FONDUE - Vacherin fribourgeois and gruyère cheese fondue</i>                                                                                                  | <b>24/pers.</b> |
| <b>FONDUE SUISSE AUX CÈPES - Cèpes, vacherins fribourgeois et gruyère suisse (Min 2 pers.)</b><br><i>CEP SWISS FONDUE - Ceps, vacherin fribourgeois and gruyère cheese fondue</i>                                                                      | <b>28/pers.</b> |
| <b>RACLETTE AU LAIT CRU Fromage à raclette, charcuterie de nos montagnes, pommes de terre chaudes, cornichons &amp; salade verte (Min 2 pers.)</b><br><i>RAW MILK RACLETTE Raclette cheese, delicatessen meat, potatoes, pickles &amp; green salad</i> | <b>32/pers</b>  |
| <b>SUPPLÉMENT CHARCUTERIE - Additionnal dip 7</b>                                                                                                                                                                                                      |                 |
| <b>FONDUE BOURGUIGNONNE (Min 2 pers. 250gr par personne)</b><br><i>BEEF FONDUE</i>                                                                                                                                                                     | <b>32/pers</b>  |
| <b>FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE</b><br><b>Boeuf, filet de poulet fermier, Noix de veau (300 Gr / Pers)</b><br><i>ROYAL FONDUE - Beef, chicken fillet, veal</i>                                                                                          | <b>36/pers</b>  |
| <b>Les fondues bourguignonnes sont servies avec des frites &amp; une poêlée de légumes</b><br><i>Fondue are served with French fries &amp; vegetables</i>                                                                                              |                 |

### MENU DU PETIT SKIEUR • KIDS MENU (-12 ans)

**14**

**SIROP À L'EAU - grenadine, menthe ou fraise**  
*SYRUP - grenadine, mint or strawberry*

**STEAK HACHÉ OU NUGGETS DE POULET - frites ou poêlée de légumes**  
*GROUND BEEF OR CHICKEN NUGGETS - French fries or vegetables*

**1 BOULE DE GLACE AU CHOIX / 1 SCOOP OF ICE CREAM**

## GOURMANDISES • DESSERTS

|                                                                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>CRÈME BRULÉE À LA VANILLE</b> - <i>Vanilla crème brûlée</i>                                                                                        | 9  |
| <b>TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES, glace vanille</b><br><i>CARAMELIZED APPLE PIE TATIN, vanilla ice cream</i>                                          | 9  |
| <b>TARTE MYRTILLES, coulis fruits rouges &amp; sorbet</b><br><i>BLUEBERRY PIE, berry sauce and sorbet</i>                                             | 10 |
| <b>TIRAMISU AU BAILEY'S</b>                                                                                                                           | 9  |
| <b>MONT BLANC AUX FRUITS ROUGES</b> - <i>Red fruits Mont blanc</i>                                                                                    | 10 |
| <b>CHEESECAKE au citron vert &amp; coco</b> - <i>Lime and coconut cheesecake</i>                                                                      | 9  |
| <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille</b> - <i>Chocolate cake, vanilla ice cream</i>                                                                 | 9  |
| <b>GAUFRE</b> - <i>Nutella ou Caramel beurre salé &amp; chantilly</i><br><i>WAFFLE - Chocolate sauce or caramel salted butter &amp; whipped cream</i> | 9  |
| <b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> - <i>Gourmet coffee or tea</i>                                                                                            | 12 |

### GLACES • ICE CREAM

**DAME BLANCHE** - Glace vanille, sauce chocolat, chantilly 9  
*Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

**CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS** 9  
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly ou Glace café, sauce café, chantilly  
*Chocolate ice cream & sauce or Coffee ice cream and sauce with whipped cream*

**LA GUÉRANDAISE** - Glace caramel, vanille, sauce caramel, amandes effilées, chantilly 9  
*Salted butter caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, flaked almonds, whipped cream*

**COLONEL** - Sorbet citron & vodka 12  
*Lemon sorbet & vodka*

**AFTER-EIGHT** - Glace menthe-chocolat & Get 27 12  
*Chocolate-mint ice cream & Get 27*

**CRÈME GLACÉE & SORBETS**  
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat, citron, fraise, passion  
*ICE CREAM & SORBETS*  
*Vanilla, chocolate, coffee, caramel, mint-chocolat, lemon, strawberry, passion*

1 BOULE / 1 SCOOP — 3€ • 2 BOULES / 2 SCOOPS — 5€ • 3 BOULES / 3 SCOOPS — 7€  
Supplément chantilly - Additionnal whipped cream 1.5