

LES ENTRÉES / STARTERS



Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail

Snails in garlic butter

Les 6 : 9.50€

Les 12 : 17.50€

Terrine de Foie Gras Maison Confiture d'Oignons

Home made foie gras terrine with onion marmalade

17.00€

Moules Marinières (selon arrivage)

Mussels in a white wine sauce

13.50€

Assiette de Charcuterie de Montagne ou Jambon cru

Assortment of local pork or ham

15.50€

Soupe à l'oignon gratinée au fromage

French onion soup

11.50€

Terrine de Saumon crème Wasabi pommes croquantes

Salmon Terrine layered with wasabi cream

13.50€

Gambas flambées au Cognac

Prawns flambéed in Brandy

16.00€

Planche apéritive à partager

Enjoy a selection of cold starters to share

18.50€

SALADES / SALADS



Salade Verte

Green salad (V)

7.50€

Salade Croustillante de Chèvre Chaud au Miel

Hot goat's cheese salad with honey (V)

15.50€

Salade Gourmande

Salade accompagnée de terrine de foie gras sur tranche magret fumé et de pignons de pins

Salad, foie gras, smoked magret, toasts, pine kernels

17.00€

Salade Mixte

Salade tomates oignons rouges tagliatelles de légumes

Salad, onions, tomatoes, carottes, vegetables, (V)

11.50€

Salade César

Salade accompagnée de poulet mariné, tomates, croûtons grillés, parmesan et sauce César

Cesar salad, tomatoes, marinated chicken, parmesan cheese and Caesar sauce

16.00€

POISSONS / FISH



Saint Jacques aux poireaux Risotto légumes et parmesan

Scallops and leeks served with a creamy risotto

24.50€

Moules Marinières & Frites Maison (selon arrivage)

Mussels & homemade chips

17.50€

Wok de Gambas aux légumes & nouilles chinoises

Prawn and vegetable stir-fry served with noodles

21.50€

Pavé de saumon sauce paprika et risotto crémeux

Salmon served with a risotto

22.50€

PATES / PASTA



Linguines fraîches à la Sauce Tomates et Basilic

Linguini with a tomato and basil sauce

12.50€

Linguines Carbonara

Linguini Carbonara

17.00€

Gratin de Ravioles Artisanales aux Cèpes et Parmesan

Stuffed pasta with cèpes and Parmigiano

19.50€

Lasagnes Maison à la Bolognaise & Salade Verte

18.00€

VIANDES / MEAT



Magret entier réduction à l'orange

Magret (Duck breast) in orange sauce

25.00€

Wok de poulet légumes et nouilles chinoises

Chicken and vegetables stir-fry served with noodles

22.00€

Souris d'Agneau confite au jus purée de pommes de terre

Lamb shank served with mashed potatoes

23.50€

Millefeuille d'Aubergine d'Agneau aux Épices

Spicy Lamb layered with aubergine

19.50€

Escalope de veau Milanaise linguines

Milanese Veal and Pasta

22.00€

Côte de cochon de Savoie aux chanterelles

Local Pork chop served with wild mushrooms

23.50€

Filet de Bœuf Grillé, Petits légumes, Frites Maisons

Grilled Beef tenderloin Vegetables and homemade chips

30.00€

Tartare de Bœuf au Couteau Salade Verte Frites Maisons

Freshly chopped raw steak, salad and chips

23.00€

Entrecôte Charolaise Grillée et Frites maison

Charolais Rib steak and homemade chips

25.00€

Supplément Sauce Poivre Vert

Pepper Sauce

2.50€

SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES



Fondant de Petit Reblochon nappé au Miel

Melted reblochon cheese covered with honey served with ham, potatoes and salad

21.50€

Tartiflette au Reblochon Salade Verte et Poitrine Fumée

Cheese and potato dish served with salad and cold cuts

21.50€

Fondue Savoyarde au Beaufort & Salade Verte

Cheese fondue (V) served with salad

21.50€ (2 pers mini / prix par pers)

Fondue Savoyarde au Beaufort et Cèpes

Cheese fondue with wild mushrooms (V)

24.00€ (2 pers mini / prix par pers)

Raclette de Savoie au lait cru Charcuterie et Pommes de Terre

Pour the melted cheese over potatoes and cold cuts

28.50€ (2 pers mini / prix par pers)

FORMULES



... MENU ENFANT ...

Steack Haché - frites ou Jambon - frites

Hamburger or ham served with chips

Glaces 2 boules

2 scoops of ice cream

12.50€

... FORMULE MIDI ...

Plat du jour & Dessert

Dish of the day & Dessert

PIZZAS



Marguerite

Tomate, fromage, olives

Tomato, cheese, olives (V)

12.00€

Napolitaine

Tomate, fromage, anchois, olives

Tomato, cheese, anchovies, olives

13.00€

Romaine

Tomate, fromage, jambon, olives

Tomato, cheese, ham, olives

14.00€

Capricieuse

Tomate, fromage, champignons, olives

Tomato, cheese, mushrooms, olives (V)

13.50€

Voûte

Tomate, fromage, capres, oeuf, jambon

Tomato, cheese, capers, egg, ham

16,00€

Savoyarde

Tomate, reblochon, raclette, oignons, pomme de terre, lardons

Tomato, cheese, reblochon, onions, potatoes, bacon bits

16.00€

Végétarienne

Tomate, champignons, artichaut, poivrons, oignons

Tomato, mushroom, artichoke, peppers, onions

14.00€

Chèvre

Tomate, fromage, chèvre, crème fraîche

Tomato, cheese, goat's cheese, cream (V)

15.00€

Gitane

Tomate, fromage, chorizo, poivrons

Tomato, cheese, spicy sausage, peppers

16.00€

Cannibale

Tomate, fromage, oignons, viande hachée, beurre d'ail

Tomato, cheese, onions, meat, garlic butter

15.50€

Trois Fromages

Tomate, reblochon, bleu, chèvre

Tomato, reblochon cheese, blue cheese, goat's cheese (V)

16.00€

Jambon cru

Tomate, fromage, jambon cru

Tomato, cheese, cured ham

14.00€

Reine

Tomate, fromage, champignons, jambon

Tomato, cheese, mushrooms, ham

15.00€

Hawaï

Tomate, fromage, jambon, ananas

Tomato, cheese, ham, pineapple

15.50€

Thon

Tomate, thon, oignons, poivrons, olives

Tomato, tuna, onions, peppers, olives

14.50€

Poulet

Poulet mariné, poivrons, oignons

Marinated chicken, peppers, onions

15.50€

Possibilité d'emporter les pizzas

Ingrédients supplémentaire

DESSERTS



Tarte aux myrtilles

Blueberry tart

8.00€

Tarte Tatin

Apple pie cooked upside down with caramel

8.50€

Dessert du jour consultez nous

Please ask about our dessert of the day

7.50€

Mousse au Chocolat

Chocolate Mousse

8.00€

Mœlleux au Caramel

Hot caramel pudding

8.50€

Crème brûlée vanille

Vanilla crème brûlée

8.50€

Irish or French Coffee

9.50€

FROMAGES



Assiette de Fromages Locaux (Tomme Reblochon Beaufort)

Local cheeseboard

9.00€

GLACES / ICE CREAMS



Glace 2 Boules

2 scoops

4.80€

Glace 3 Boules

3 scoops

7.00€

Coupe Voûte

Génépi, Myrtille, Alcool de Génépi

Genepi and blueberry ice cream topped with genepi

9.50€

Café ou Chocolat Liégeois

Coffee or chocolate ice cream, vanilla chocolate or coffee sauce whipped cream

8.50€

Colonel

Lemon sorbet and vodka

9.50€

Dame Blanche

Vanilla & chocolate sauce

8.50€

Nos Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Fraise, Rhum-raisin, Yahourt, Menthe Chocolat.

Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Strawberry, Rum raisin, Yogurt, Chocolate Mint.