

Menus Montagnards

23.50

Charcuteries de Pays

Tartiflette
Salade Verte

Dessert du jour

Ou

Parfait Glacé Châtaigne
et Copeaux de Chocolat
Ghana

Charcuteries de Pays

Fondue au vieux comté
Salade Verte




Dessert du jour

Ou

Parfait Glacé Châtaigne
et Copeaux de Chocolat
Ghana

Salades

Grande Petite

 Salade Savoyarde	13.00	9.00
<i>(Salade, tomates, pommes de terre, lardons, œufs, croûtons, Comté)</i>		
 Salade de Chèvre chaud	13.00	9.00
<i>(Salade, tomates, palets de chèvre, olives, champignons, coppa)</i>		
 Salade de l'Alpage	13.00	9.00
<i>(Salade, tomates, croustillants de Reblochon, champignons, noix de jambon)</i>		

Entrées

☰ Entrée du Jour	5.50
☰ Terrine du Chef	7.50
☰ Médaillon de Foie Gras et ses Confitures	15.00
Assortiment de Charcuteries	7.50

Plats

☰ Menu du jour	20.00 à 28.00
☰ Entrecôte de Bœuf (sauce au choix)	19.50
☰ Epaule d'Agneau confites aux Aromates	20.50
☰ Blanquette de Lotte aux petits Légumes	21.50
☰ Plat du jour (voir ardoise)	de 10.50 à 14.00
☰ Burger Maison	13.00
☰ Spaghetti Bolognaise	12.50
☰ Spaghetti Carbonara	12.50

*Sauce Bleu de Bresse, Sauce Poivre Vert, Sauce Champignons, et Beurre Maître d'Hôtel

Toutes nos viandes sont d'origine Française et proviennent de notre artisan Boucher
Mr Decorzent Eric à Lullin

Spécialités de nos montagnes

Les Fondues :

prix/pers

Fondue au vieux Comté, Salade Verte	15.50
Fondue au vieux Comté, Salade Verte, Charcuteries	19.50
Fondue aux champignons, Salade Verte	17.50
Fondue aux champignons, Salade Verte, Charcuteries	21.50

Les Raclettes : pour 2 personnes minimum

Raclette en Brézière, Salade Verte, Charcuteries	24.50
Raclette Classique, Salade Verte, Charcuteries	21.50

Les Gratinés

La Tartiflette, Salade Verte	15.50
La Tartiflette, Salade Verte, Charcuteries	19.50
Gratin de Crozets, Charcuteries	16.00

Menu des p'tits loups

8.50

Plats et desserts au choix (un verre de sirop compris)

Spaghetti Bolognaise, jambon pâtes, Nuggets frites, Mini plat du jour

Fromage blanc, Glace 2 boules, Dessert du jour

Desserts

☞ Tarte Myrtilles	6.50
☞ Tarte Tatin aux pommes	6.50
☞ Moelleux au Chocolat	6.50
☞ Parfait Glacé Châtaigne et Copeaux de Chocolat Ghana	6.50
☞ Dessert du jour	4.80
Faisselle au coulis de fruits rouges	4.50
Assiette de 3 fromages régionaux	4.80
La boule de Glace	2.00
Les 2 Boules de Glace	3.50
Les 3 Boules de Glace	4.50

*Parfum vanille, fraise, chocolat, caramel, café, rhum raisin, pistache, citron, framboise

 Menu Gourmand

28.00

Salade de l'alpage au croustillant de Reblochon

Ou

Médailon de Foie Gras Maison et ses Confitures (+3.00€)

Épaule d'Agneau confite aux Aromates

Ou

Blanquette de Lotte aux petits légumes

Plateau de Fromages

Ou

Fromage Frais au coulis de Fruits Rouges

Ou

Dessert au choix

Supplément quatre plats 4.00€

* Toutes nos viandes sont d'origine Française et proviennent de notre artisan boucher Mr Decorzent Eric à Lullin