











Les planches à partager (ou pas...)

	Grande	Petite
 Planche de Charcuteries de Pays	14.00	9.50
Planche de Fromage de la fruitière de Bogève	14.00	9.50

Les Salades

	Grande	Petite
 Salade de l'Alpage	14.00	9.50
Salade mêlée, tomates, graine de courge et tournesol, oignons frits, noix de jambon fumé, Brick de Reblochon AOP de la fruitière de Bogève		
 Salade Savoyarde	14.00	9.50
Salade mêlée, œufs durs, pommes de terre rissolées, lardons, Meule du Léman, Croûtons à l'ail		
 Salade de Chèvre chaud	14.00	9.50
Salade mêlée, tomates, graine de courge et tournesol, oignons frits, noix de jambon fumé, Brick de chèvre au miel de la ferme des Moises		

Les plats

 Faux Filet de Bœuf Beurre <i>maître d'hôtel</i>	25.00
 EpauLe d'agneau jus au Thym	23.50
 Brochette de Bœuf Sauce Barbecue	22.00
 Poisson du Marché (voir ardoise)	23.00
 Plat du jour (voir ardoise)	14.00
 Burger Fermier ou Veggie <i>Reblochon</i>	15.00
 Spaghetti Pomodoro ou Pesto	13.00

**Accompagnements au choix
Frites rustiques, poêlée de Légumes, Légumes du jour, Salade*






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

Les Savoyardes

prix par personne

Fondue au vieux Comté AOP de la fruitière de Bogève	18.00
Fondue au vieux Comté AOP de la fruitière de Bogève et sa charcuterie	22.00
Tartiflette au Reblochon AOP de la fruitière de Bogève	18.00
Tartiflette au Reblochon AOP de la fruitière de Bogève et sa charcuterie	22.00
Gratin de Crozet lardons fumés gruyère et sa charcuterie	20.00
La Raclette en Brézière de la Fruitière de Bogève De 2 à 8 personnes Accompagnée de charcuteries de Pays pommes de terre salade mêlée	26.00

Les Desserts

 Crème Brulée	6.50
 Tarte Myrtille	7.50
 Moelleux au Chocolat	7.50
 Parfait Glacé façon Tiramisu	7.50
 Dessert du jour	5.50
Assiette de 3 fromages régionaux	5.00
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

32.00

Salade de l'Alpage

Ou

Salade de Chèvre chaud

Epaule d'agneau jus au thym

Ou

Poisson du Marché

Dessert au choix

Supplément plateau de fromages régionaux + 4.00

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

Menu P'tit loup

9.50

1 sirop à l'eau
ou
1 Ice Tea

1/2 Steak haché frites ou légumes
ou
Nuggets frites ou légumes
ou
Mini plat du jour

Glace deux boules
ou
Dessert du jour
ou
Fromage Blanc

Menu Montagnard

25.00

Fondue au vieux Comté AOP

Planche de Charcuteries
Salade mêlée

Dessert du jour
Ou
Parfait glacé façon Tiramisu

Tartiflette au Reblochon AOP

Planche de Charcuteries
Salade mêlée

Dessert du jour
Ou
Parfait glacé façon Tiramisu

<i>Listes des allergènes</i>	<i>Produits concernés</i>
Céréales contenant du Gluten	Burger, croûtons, croustillant de Reblochon, Crozet, Fondue, Nugget, Moelleux au chocolat
Fruits à coques	Salade vinaigrette au vinaigre de noix
Arachides	Demander la composition des sauces
Crustacés	Le poisson poêlé
Poisson	Le poisson poêlé Salade Lémanique
Céleri	Demander la composition des sauces
Moutarde	Demander la composition des sauces
Oeufs	Salade Savoyarde Salade Lémanique, Moelleux au chocolat...
Lait produits laitiers	Les Savoyardes, les Crozets, la planche de Fromage, les desserts, les Glaces
Pour plus détails adressez-vous à votre serveur ou serveuse ils se feront un plaisir de vous renseigner.	