








Les plats

	Planche de la vallée	12.50
	<i>Assortiment de charcuterie et fromages de la vallée, salade mêlée</i>	
	Salade du Christania	15.00
	<i>Salade mêlée, tomates cerises, carottes, edamamé, chou chinois, Mélange de graine, croûtons, croustillant de Reblochon</i>	
	Epaule d'Agneau confite à la fleur de Thym	23.50
	Poisson du Marché	23.00
	Plat du jour (voir ardoise)	14.00
	Burger Fermier ou Veggie	15.00
	La soupe en cocotte croûton à l'ail et Tomme de Savoie AOP	12.00




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

Les Savoyardes

		prix par personne
	Fondue au vieux Comté AOP de la fruitière de Bogève 2 pers mini	18.00
	Fondue au vieux Comté AOP de la fruitière de Bogève sa charcuterie et salade mêlée 2 pers min	22.00
	Tartiflette au Reblochon AOP de la fruitière de Bogève	18.00
	Tartiflette au Reblochon AOP de la fruitière de Bogève sa charcuterie et salade mêlée	22.00
	Gratin de Crozet lardons fumés gruyère sa charcuterie et salade mêlée	20.00
	Farcement traditonel sa charcuterie et salade mêlée	18.00
	La Raclette en Brézière de la Fruitière de Bogève De 2 à 8 personnes Accompagnée de charcuteries de Pays pommes de terre salade mêlée	25.00

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

Les Desserts

 Tarte Myrtilles	8.00
 Moelleux au Chocolat	7.50
 Vacherin glacé façon Mont-Blanc	7.50
 Dessert du jour	5.50
Assiette de 3 fromages régionaux	5.50
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, coco, pistache, citron, framboise*

Menu Gourmand

32.00

Salade du Christania

Ou

Soupe en cocotte, croûtons et Tomme

Ou

Médailillon de foie Gras chutney aux figues (+3.00 €)

Epaule d'Agneau à la fleur de Thym

Pommes frites et poêlée de légumes

Ou

Poisson du Marché et sa sauce citronnée

Pommes frites et poêlée de légumes

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

11.00

1 sirop à l'eau
1 Limonade
1 Ice Tea

Nuggets frites ou légumes
ou
Mini plat du jour

Glace deux boules
ou
Dessert du jour