









Les Salades et Planches

	Grande	Petite
 Salade de l'Alpage	16.00	9.50
Salade mêlée, tomates cerises, carottes, edamamé, chou chinois, Mélange de graines, croustillant de Reblochon		
 Salade de Chèvre chaud	16.00	9.50
Salade mêlée, tomates cerises, carottes, edamamé, chou chinois, Mélange de graines, croustillant de Chèvre de la Ferme des Moises		
 Salade Estivale de Crozets	16.00	
Crozets, tomates cerises, poivrons, oignons rouges, basilic, roquette, Mozarella de la Fruitère de Bogève		
Planche de la vallée	12.50	
Assortiment de charcuteries et fromages de la vallée, cornichons, tomates cerises		

Les plats

 Entrecôte de Bœuf Beurre maître d'hôtel et frites	25.00
 Joles de Porc confites sa réduction et purée de légumes	23.50
 Burger Fermier au Reblochon Frites et Salade	16.00
 Burger Fermier Chèvre miel Frites et Salade	16.00
 Plat du jour (voir ardoise)	14.00
 Spaghetti Sauce au choix	15.00
Bolognaise	
All'Arrabbiata	
Crevettes Sauce Citronnée	

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 <i>AOP de la fruitière de Bogève</i>	18.00
Fondue au vieux Comté <i>AOP de la fruitière de Bogève</i> et sa charcuterie	23.00
Tartiflette au Reblochon <i>AOP de la fruitière de Bogève</i>	18.00
Tartiflette au Reblochon <i>AOP de la fruitière de Bogève</i> et sa charcuterie	22.00
Gratin de Crozet lardons fumés gruyère et sa charcuterie	20.00
La Raclette en Brézière <i>de la Fruitière de Bogève</i>	26.00
De 2 à 8 personnes	
Accompagnée de charcuteries de Pays pommes de terre salade mée	

Les Desserts

	Assiette de 3 fromages régionaux	5.50
☞	Crème Brulée Citron Citron vert	7.00
☞	Tarte Myrtille	8.00
☞	Moelleux au Chocolat	8.00
☞	Vacherin aux Fruits rouges	8.00
☞	Dessert du jour	6.00
	Café Liégeois	7.50
	Coupe Bounty	7.50
	Chocolat Liégeois	7.50
	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, pistache, citron, framboise, Marron, Noix de Coco*

Menu Gourmand

34.00

Salade de l'Alpage

Ou

Salade de Chèvre chaud

Joues de Porc Confites sa réduction et Purée de légumes

Ou

Entrecôte de Bœuf Beurre maitre d'hôtel et frites

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

ou

1 Ice Tea

Spaghettis Bolognaise

ou

Nuggets frites ou légumes

ou

Mini plat du jour

Glace deux boules

ou

Dessert du jour

ou

Fromage Blanc