

Entrées

SAUCISSON SEC 180 gr AU CHOIX (voir ardoise)	7.50 €
ASSIETTE MONTAGNE: Noix de jambon fumé, saucisson montagne	9.00 €
ASSIETTE DE GRISON: Viande de bœuf séchée origine Suisse	13.00 €
ASSIETTE TRANSALPINE: Jambon de Savoie, coppa, pancetta, grison et saucisson montagne	11.00 €
CARPACCIO DE GRISON ET COPEAUX DE FRIBOURG	16.00 €
REBLOCHON FERMIER PASSÉ AU FOUR AVEC SALADE VERTE	9.50 €
SALADE VERTE (Lettuce, Lechuga)	4.50 €
SALADE FRAÎCHE : Lit de salade verte, fromage blanc, ail et ciboulette	7.20 €
SALADE AUX NOIX	6.50 €

Nos salades peuvent contenir des traces de moutarde et/ou vinaigre de noix.



Our salads may contain traces of mustard and/or walnut vinegar.



Nuestras ensaladas pueden contener mostaza y/o vinagre de nueces.

Viandes

CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST	17.00 €
-------------------------------	---------

Duck served with garlic parsley potatoes & green salad Pato con patatas al ajo y perejil, ensalada de lechuga

Prix et poids par personne	250 gr	350 gr
	22.00 €	30.50 €

FONDUE BOURGUIGNONNE AU BŒUF (viande origine France)

Viande coupée en morceaux, 4 sauces maison (aïoli, moutarde ancienne, piment d'Espelette, béarnaise).

Pommes de terre sautées aillées et persillées.

Beef fondue, 4 home-made mayonnaise sauces (garlic, mustard, pepper, capers) and garlic parsley potatoes

Ternera a freir, 4 salsas (aïoli, mostaza, pimienta espelette, alcaparras) patatas salteadas al ajo y perejil

Barbecue de Table

Minimum 2 - 3 - 4 - 5 personnes

Grillez la viande de votre choix à votre goût. Accompagné de 4 sauces maison: aïoli, moutarde à l'ancienne, piment d'Espelette, béarnaise. Pommes de terres aillées et persillées.

Grill the meat of your choice as you wish. Accompanied by 4 home-made mayonnaise sauces: garlic, mustard, pepper, capers and also garlic parsley potatoes.

Ase la carne de vuestra elección a vuestro gusto. Acompañada de 4 salsas: aïoli, mostaza, pimienta Espelette, alcaparras y patatas salteadas al ajo y al perejil.

Prix et poids par personne	250 gr	350 gr
	22.00 €	30.50 €

BRASERADE BŒUF - Filet de rumsteck, origine France.

Beef Ternera

BRASERADE POULET - Blanc de poulet, origine France.

Chicken breast Pechuga de pollo

BRASERADE MAGRET DU SUD-OUEST

Duck breast Pechuga de pato

BRASERADE 3 VIANDES - Bœuf - Poulet - Magret

3 Meats 3 Carnes

PRIX NETS
SERVICE COMPRIS

Spécialités Savoyardes

BERTHOUD AU MADÈRE

17.00 €

Fromage d'abondance gratiné au madère, accompagné de pommes de terre et salade aux noix

🇬🇧 Abondance cheese grilled in the oven served with potatoes and a walnut green salad

🇪🇸 Queso abundancia gratinado al vino de madera, acompañado de patatas y ensalada con nueces

DÉLICE DES ALPAGES

16.00 €

Pommes de terre aillées et reblochon fermier gratiné au four et sa salade verte

🇬🇧 Garlic potatoes, reblochon cheese grilled in the oven and a green salad

🇪🇸 Patatas, ajo y queso reblochon gratinado al horno, acompañado de ensalada de lechuga

TARTIFLETTE AUX GRISONS

20.00 €

Pommes de terre aillées, dés de grison et reblochon fermier gratiné au four et sa salade verte

🇬🇧 Garlic potatoes, grison dices and reblochon cheese grilled in the oven and a green salad

🇪🇸 Patatas, ajo, dados de grison y queso reblochon gratinado al horno y ensalada de lechuga

TARTIFLETTE AUX LARDONS

18.00 €

Pommes de terre aillées, lardons et reblochon fermier gratiné au four et sa salade verte

🇬🇧 Garlic potatoes, bacon dices and reblochon cheese grilled in the oven and a green salad

🇪🇸 Patatas, ajo, bacon y queso reblochon gratinado al horno, acompañado de ensalada de lechuga

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES NATURE

17.00 €

3 fromages de Savoie cuisinés au vin blanc, son pain et sa salade verte

🇬🇧 3 cheeses cooked with white wine, served with bread and a green salad

🇪🇸 3 quesos cocinados con vino blanco, pan y ensalada de lechuga

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES AU KIRSCH

19.00 €

3 fromages de Savoie cuisinés au vin blanc et kirsch (eau-de-vie de cerises), son pain et sa salade verte

🇬🇧 3 cheeses cooked with white wine and kirsch (cherry alcohol), bread and a green salad

🇪🇸 3 quesos cocinada con vino blanco y kirsch (alcohol de cerezas), pan y ensalada de lechuga

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES AUX CÈPES

23.00 €

3 fromages de Savoie cuisinés au vin blanc et ses émincés de cèpes, son pain et sa salade verte

🇬🇧 3 cheeses and mushrooms cooked with white wine, served with bread and a green salad

🇪🇸 3 quesos y champiñones cocinados con vino blanco, pan y ensalada de lechuga

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES A LA TRUFFE

26.00 €

3 fromages de Savoie cuisinés au vin blanc et à la brisure de truffe, son pain et salade verte

🇬🇧 3 cheses and truffles cooked with white wine, served with bread and a green salad

🇪🇸 3 quesos y trufa cocinados con vino blanco, pan y ensalada de lechuga

PRIX NETS

SERVICE COMPRIS

Raclette à la Braise

Minimum 2 - 3 - 4 - 5 personnes

Brasero savoyard (charbon) qui permet de manger la raclette de Savoie AOP et IGP au lait cru, coupée en tranches, fondue sous la braise. Accompagnée de pommes de terre en robe des champs, petits oignons, cornichons et une assiette de charcuterie de votre choix par personne.

Brasero savoyard (coal) that allows you to melt and eat your sliced unspasteurised raclette cheese under the embers. Accompanied by steamed potatoes, gherkins, pickled onions and a cold-cuts plate of your choice per person.

Brasero savoyard (carbón) que permite fundir y comer el queso raclette no pasteurizado, cortado en laminas, bajo las brasas. Acompañado de pepinillos, cebollitas y un plato de embutidos de vuestra elección por persona.

RACLETTE AU LAIT CRU TRANSALPINE

prix/pers 22.00 €

Jambon de Savoie - coppa - pancetta - grison suisse - saucisson de montagne

Assortment of cold-cuts

Surtido de embutidos

RACLETTE AU LAIT CRU AUX GRISONS SUISSE

prix/pers 25.00 €

Fine slices of beef dried meat from Switzerland.

Finas lonchas de ternera seca de Suiza.

RACLETTE AU LAIT CRU MONTAGNE

prix/pers 19.00 €

Noix de jambon fumé - saucisson montagne

Pork cold-cuts

Embutidos de cerdo

RACLETTE AU LAIT CRU VEGETARIENNE

prix/pers 18.00 €

Salade au noix Walnuts green salad Lechuga con nueces

Reblochonade à la Braise

Minimum 2 - 3 - 4 - 5 personnes

Brasero savoyard (charbon) qui permet de manger le demi reblochon fermier de Savoie AOP au lait cru, fondu sous la braise. Accompagné de pommes de terre en robe des champs, petits oignons, cornichons et une assiette de charcuterie de votre choix par personne.

Brasero savoyard (coal) that allows you to melt and eat your unpasteurised reblochon cheese under the embers. Accompanied by steamed potatoes, gherkins, pickled onions and a cold-cuts plate of your choice per person.

Brasero savoyard (carbón) que permite fundir y comer el queso reblochon no pasteurizado bajo las brasas. Acompañado de pepinillos, cebollitas y un plato de embutidos de vuestra elección por persona.

REBLOCHONNADE AU LAIT CRU TRANSALPINE

prix/pers 22.00 €

Jambon de Savoie - coppa - pancetta - grison suisse - saucisson de montagne

Assortment of cold-cuts

Surtido de embutidos

REBLOCHONNADE AU LAIT CRU AUX GRISONS SUISSE

prix/pers 25.00 €

Fine slices of beef dried meat from Switzerland.

Finas lonchas de ternera seca de Suiza.

REBLOCHONNADE AU LAIT CRU MONTAGNE

prix/pers 19.00 €

Noix de jambon fumé - saucisson montagne

Pork cold-cuts

Embutidos de cerdo

REBLOCHONNADE AU LAIT CRU VEGETARIENNE

prix/pers 18.00 €

Salade au noix Walnuts green salad Lechuga con nueces

PRIX NETS

SERVICE COMPRIS

Raclette au Grill électrique

Minimum 2 - 3 - 4 - 5 personnes

Raclette de Savoie AOP et IGP au lait cru. Accompagnée de pommes de terre en robe des champs, petits oignons, cornichons et une assiette de charcuterie de votre choix par personne.

🇬🇧 Unpasteurised Raclette cheese from Savoie. Accompanied by steamed potatoes, gherkins, pickled onions and a cold-cuts plate of your choice per person.

🇪🇸 Queso Raclette de Savoie ño pasteurizado. Acompañado de pepinillos, cebollitas y un plato de embutidos de vuestra elección por persona.

RACLETTE AU LAIT CRU TRANSALPINE

prix/pers 26.00 €

Jambon de Savoie - coppa - pancetta - grison suisse - saucisson de montagne

🇬🇧 Assortment of cold-cuts

🇪🇸 Surtido de embutidos

RACLETTE AU LAIT CRU AUX GRISONS SUISSE

prix/pers 29.00 €

🇬🇧 Fine slices of beef dried meat from Switzerland.

🇪🇸 Finas lonchas de ternera seca de Suiza.

RACLETTE AU LAIT CRU MONTAGNE

prix/pers 23.00 €

Noix de jambon fumé - saucisson montagne

🇬🇧 Pork cold-cuts

🇪🇸 Embutidos de cerdo

RACLETTE AU LAIT CRU VEGETARIENNE

prix/pers 20.00 €

Salade au noix

🇬🇧 Walnuts green salad

🇪🇸 Lechuga con nueces

Supplements

FROMAGE 1/2 REBLOCHON

9.00 €

FROMAGE RACLETTE EN TRANCHES

9.00 €

SALADE VERTE

4.50 €

SUPPLEMENT 200 GR BŒUF BRASERADE OU BOURGUIGNONNE

13.50 €

SUPPLEMENT 200 GR POULET BRASERADE

9.00 €

SUPPLEMENT 200 GR MAGRET BRASERADE

14.50 €

POMMES DE TERRE SAUTÉES (Garlic parsley potatoes) (Patatas salteadas al ajo y perejil)

5.00 €

4 SAUCES MAISON

4.00 €

PRIX NETS
SERVICE COMPRIS

Merci et à bientôt

Thank you very much Muchas gracias