

GRILLADE DE BŒUF - Filet de rumsteck, origine France. 14.00 €
Beef / Ternera

CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST 14.00 €
Duck confit / Muslo de pato

FONDUE BOURGUIGNONNE AU BŒUF (viande origine France) 14.00 €
Beef / Ternera

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, salade verte et sauce béarnaise.

All our dishes are served with french fries, green salad and some bearnaise sauce (capers).

Todos nuestros platos son acompañados con patatas fritas, ensalada de lechuga y salsa bearnaise (alcaparras).

PLANCHE CHARCUTERIE (Cold - cuts board / Plancha de embutidos) 6.50 €

PLANCHE FROMAGE (Cheese board / Plancha de quesos) 8.00 €

FRITES MAISON (French fries / Patatas fritas) 5.00 €

SALADE VERTE (Lettuce, Lechuga) 4.50 €

SALADE AUX NOIX (Walnuts green salad / Lechuga con nueces) 6.50 €

SALADE FRAÎCHE : Lit de salade verte, fromage blanc, ail et ciboulette 7.20 €
Green salad, garlic and chive creamy sauce / Lechuga, salsa cremosa al ajo y al cebollin)

CARPACCIO DE GRISON ET COPEAUX DE FRIBOURG 16.00 €
Swiss Beef dried meat, olive oil, cheese flakes / ternera seca suiza, aceite de oliva, copos de queso

COUPE DE GLACE OU SORBET 2 BOULES (Chocolat, vanille, fraise, framboise, café, 4.50 €
rhum raisin, citron, poire)

VIN AU VERRE 1er COTE DE BORDEAUX BLANC OU ROSE 4.50 €

BIERE MONT BLANC (33 CL) 5.50 €

BIERE MONT BLANC (75 CL) 12.50 €

PRIX NETS

SERVICE COMPRIS

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, gherkings, pickled onions and a cold-cuts plate of your choice per person.

Queso Raclette de Savoie no 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

Raclette ou Reblochon à la Braise

Minimum 2 - 3 - 4 - 5 personnes

Fromage raclette de Savoie AOP et IGP ou 1/2 Reblochon fermier à faire fondre sous la braise du Braséro savoyard (charbon). Accompagnée de pommes de terre en robe des champs, petits oignons, cornichons et une assiette de charcuterie de votre choix par personne.

Unpasteurised raclette or reblochon cheese to melt under the embers (Coal). Accompanied by steamed potatoes, gherkings, pickled onions and a cold-cuts plate of your choice per person.

Queso raclette o reblochon no pasteurizado, a fundir bajo las brasas del carbón. Acompañado de patatas al vapor, pepinillos, cebollitas y un plato de embutidos de vuestra elección por persona.

RACLETTE OU REBLOCHON 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 OU REBLOCHON 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 OU REBLOCHON AU LAIT CRU MONTAGNE

prix/pers 19.00 €

Noix de jambon fumé - saucisson montagne
Pork cold-cuts / Embutidos de cerdo

RACLETTE OU REBLOCHON AU LAIT CRU VEGETARIENNE

prix/pers 18.00 €

Salade au noix / Walnuts green salad / Lechuga con nueces

SUPPLEMENT ASSIETTE MONTAGNE

9.00 €

SUPPLEMENT ASSIETTE DE GRISON

13.00 €

SUPPLEMENT ASSIETTE TRANSALPINE

11.00 €

SUPPLEMENT 1/2 REBLOCHON OU RACLETTE EN TRANCHES

9.00 €

PRIX NETS

SERVICE COMPRIS

REBLOCHON FERMIER PASSÉ AU FOUR AVEC SALADE VERTE	9.50 €
CARPACCIO DE GRISON ET COPEAUX DE FRIBOURG	16.00 €
BERTHOUD AU MADÈRE	17.00 €
Fromage d'abondance gratiné au madère, accompagné de pommes de terre et salade aux noix Abundance 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	

Salades

SALADE VERTE (Lettuce, Lechuga)	4.50 €
SALADE FRAÎCHE : Lit de salade verte, fromage blanc, ail et ciboulette	7.20 €
SALADE AUX NOIX	6.50 €

PRIX NETS

SERVICE COMPRIS

Merci et à bientôt

Thank you very much Muchas gracias