

Nos propositions d'été

GRILLADE DE BŒUF A PARTIR DE 2 PERSONNES / BEEF / TERNERA	prix/pers	15.90 €
Grill the beef as you wish, home-made french fries and bearnaise sauce + lettuce salad. Ase la ternera a su gusto, patatas fritas y salsa bearnaise caseras + ensalada de lechuga.		
CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST / DUCK / MUSLO DE PATO		15.90 €
Served with home-made french friès and a green salad. Acompañado con patatas fritas caseras y ensalada de lechuga.		
FONDUE BOURGUIGNONNE AU BŒUF /BEEF / TERNERA		15.90 €
Beef to fry in hot oil, home-made french fries and bearnaise sauce & a green salad. Ternera para freir, patatas fritas y salsa béarnaise caseras + ensalada de lechuga.		
CARPACCIO DE GRISON ET COPEAUX DE FRIBOURG		15.90 €
Swiss Beef dried meat, olive oil & gruyère cheese flakes. Carne de ternera seca suiza, aceite de oliva y copos de queso gruyère.		

Pour grignoler et partager

PLANCHE CHARCUTERIE / COLD - CUTS BOARD / PLANCHA DE EMBUTIDOS	7.00 €
PLANCHE FROMAGE / CHEESE BOARD / PLANCHA DE QUESOS	8.00 €
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGE	10.00 €
ASSIETTE MONTAGNE: Smoked ham, pork sausage / Jamòn ahumado, salchichòn	9.00 €
ASSIETTE TRANSALPINE: Savoie's ham, coppa, pancetta, grison, pork sausage Jamòn de Savoie, coppa, pancetta, grison, salchichòn	11.50 €
ASSIETTE GRISON: Swiss beef dried meat / Carne de ternera sera origen Suiza	13.50 €
FRITES MAISON / FRENCH FRIES / PATATAS FRITAS	5.00 €
SALADE VERTE / LETTUCE / LECHUGA	5.00 €
SALADE AUX NOIX / WALNUTS GREEN SALAD / ENSALADA DE LECHUGA CON NUECES	6.50 €

Our lettuce salades may contain traces of mustard & walnut vinegar.

Nuestras ensaladas pueden contener mostaza y vinagre de nueces.

PRIX NETS

SERVICE COMPRIS

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES NATURE

17.00 €

3 melted cheeses flavored with white wine & cubes of white bread.

3 quesos fundidos con vino blanco y trozos de pan.

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES AU KIRSCH

19.00 €

3 melted cheeses flavored with white wine and kirsch (cherry alcohol) & cubes of white bread.

3 quesos fundidos con vino blanco y kirsch (alcohol de cerezas) y trozos de pan.

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES AUX CÈPES

23.00 €

3 cheeses and mushrooms cooked with white wine & cubes of white bread.

3 quesos fundidos con vino blanco, champiñones y trozos de pan.

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES A LA TRUFFE

26.00 €

3 cheses and truffles cooked with white wine & cubes of white bread.

3 quesos fundidos con vino blanco, trufa y trozos de pan.

Raclette au Grill électrique

Minimum 2 - 3 - 4 - 5 personnes

Unpasteurised Raclette cheese, steamed potatoes, pickles, a cold-cuts plate of your choice or a walnuts green salad, per person.

Queso Raclette no pasteurizado, patatas al vapor, pepinillos, un plato de embutidos a elección o ensalada de nueces, por persona.

TRANSALPINE: Savoie's ham, coppa, pancetta, grison, pork sausage

prix/pers 28.00 €

Jamón de Savoie, coppa, pancetta, grison, salchichón

GRISON SUISSE : Swiss beef dried meat / Carne de ternera seca origen Suiza

prix/pers 31.00 €

MONTAGNE: Smoked ham, pork sausage / Jamón ahumado, salchichón

prix/pers 25.00 €

VEGETARIENNE: Walnuts green salade/Lechuga con nueces

prix/pers 22.00 €

Raclette ou Reblochon à la Braise

Minimum 2 - 3 - 4 - 5 personnes

Unpasteurised raclette cheese in slices (250 gr per person) or 1/2 reblochon cheese (about 250 gr) to melt under the embers of our coal Brasero Savoyard, steamed potatoes, pickles, a cold-cuts plate of your choice or a walnuts green salad, per person.

Queso raclette no pasteurizado en láminas (250 gr por persona) o 1/2 reblochon (alrededor de 250 gr por persona), a fundir bajo las brasas de nuestro Brasero Savoyard, patatas al vapor, pepinillos, un plato de embutidos a elección o una ensalada de lechuga con nueces, por persona.

TRANSALPINE: Savoie's ham, coppa, pancetta, grison, pork sausage

prix/pers 25.00 €

Jamón de Savoie, coppa, pancetta, grison, salchichón

GRISON SUISSE : Swiss beef dried meat / Carne de ternera seca origen Suiza

prix/pers 28.00 €

MONTAGNE: Smoked ham, pork sausage / Jamón ahumado, salchichón

prix/pers 22.00 €

VEGETARIENNE: Walnuts green salade/Lechuga con nueces

prix/pers 20.00 €

SUPPLEMENT 1/2 REBLOCHON OU RACLETTE EN TRANCHES

10.00 €

SUPPLEMENT STEAMED POTATOES / PATATAS VAPOR

4.00 €

PRIX NETS

SERVICE COMPRIS