



ENTRÉES

ASSIETTE TRANSALPINE (Assortiment charcuterie savoyarde)	12,50 €
ASSIETTE MONTAGNE (Jambon fumé, saucisson savoyard)	10,50 €
ASSIETTE VIANDE DES GRISONS (Viande bœuf séchée origine Suisse)	18,00 €
SALADE VERTE	4,00 €
SALADE AUX NOIX	7,00 €

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

PLATS INDIVIDUELS

... Savoyards ...

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES AVEC OU SANS KIRSCH	19,00 €
FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES AUX CÈPES	23,00 €
REBLOCHON AU FOUR TRANSALPINE (Lait cru) Jambon de Savoie, coppa, pancetta, viande des grisons, saucisson	26,50 €
REBLOCHON AU FOUR MONTAGNE (Lait cru) Noix de jambon fumée, saucisson montagne	23,50 €
REBLOCHON AU FOUR VIANDE DES GRISONS (Lait cru) Viande de bœuf séchée, origine Suisse	29,50 €
REBLOCHON AU FOUR VÉGÉTARIENNE (Lait cru) Salade aux noix	22,00 €

Tous les reblochons aux four sont servis avec pommes de terre vapeur et cornichons.

... Viandes ...

FONDUE BOURGUIGNONNE AU BOEUF 200 gr	22,00 €
CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST	21,00 €
POULET PANÉ + Frites maison + salade verte	18,50 €

LES SUPPLEMENTS

200 gr viande FONDUE BOURGUIGNONNE	13,50 €
POMMES DE TERRE VAPEUR	4,00 €
FRITES MAISON	7,00 €
SAUCE (béarnaise, moutardine, moutarde, ketchup ou mayonnaise)	1,50 €

PRIX NETS

SERVICE COMPRIS



RACLETTE AU GRILL ÉLECTRIQUE

pour 2, 3, 4, 5... et prix par personne

Choisissez ensemble le fromage raclette AOP - IGP commun pour tous les convives, soit au lait cru ou au lait pasteurisé.

Ensuite, choisissez la charcuterie individuellement et nous complétons le tout avec les pommes de terre vapeur et les cornichons.

soit TRANSALPINE : Jambon de Savoie, coppa, pancetta, grison, saucisson	29,50 €
soit MONTAGNE : Noix de jambon fumée, saucisson montagne	26,50 €
soit VIANDE DES GRISONS : Viande de bœuf séchée, origine Suisse	32,50 €
ou VÉGÉTARIENNE : Salade aux noix	24,00 €

"LE FROMAGE AU LAIT CRU"

(Le lait n'est pas chauffé au-delà de 40°)

Il conserve sa flore microbienne naturelle, elle donne des saveurs plus complexes et un goût que reflète davantage le terroir. Le lait cru est souvent préféré par les amateurs de fromage dû à sa grande richesse aromatique.

(Interdiction pour les enfants de moins de 8 ans et pour les femmes enceintes).

"LE FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ"

(le lait est chauffé à environ 72° pendant 15 secondes)

Ce traitement élimine la majorité des bactéries y compris les potentiellement dangereuses, le goût est plus doux et uniforme, il est considéré comme plus sûr pour les personnes vulnérables.

Si vous avez une sensibilité aux fromages au lait cru ou une intolérance à certains composants du fromage (par exemple les matières grasses si le fromage est très riche ou l'histamine dans certains fromages affinés), prenez plutôt le fromage pasteurisé, si vous n'êtes pas concerné prenez sans hésitation la raclette au lait cru.

MENU ENFANT À 11 €

Poulet pané, frites maison, boule de glace, sirop à l'eau