

Carte

Entrées et Salades

Euros

Salade Landaise aux gésiers confits	9.50
Salade Paysanne (Salade, tomates, croûtons, lardons, oeufs)	9.00
Salade Savoyarde (Salade, tomates, pommes de terre, lardons, fromage, oeufs)	9.50
Salade de chèvre chaud	9.00
Salade de l'alpage (croustillant de reblochon)	9.00
Omelette, salade verte	8.00
Omelette au fromage, salade verte	8.50
Omelette à la savoyarde, salade verte (pommes de terre, jambon)	9.50
Croque monsieur, salade verte	6.50
Tartine campagnarde au chèvre, salade	8.00

Plats garnis

Plat du jour	10.00
Confit de canard, à l'orange	13.00
Faux filet de Boeuf (Beurre maître d'hôtel ou sauce poivre)	15.00
Escalope de volaille aux champignons	13.00
Spaghetti Bolognese	10.00
Tagliatelles à la carbonara	11.00
Gratin de crozets aux lardons (jambon du Pays)	15.00
Assiette campagnarde (charcuteries du Pays, terrine maison).....	7.50
Assiette du berger (assortiment de fromages régionaux)	6.00

Desserts

Nougat glacé au coulis de framboise	5.50
Glace trois parfums au choix (chantilly).....	4.50
Tarte aux myrtilles	5.50
Tarte « Tatin »	5.50
Moelleux au chocolat fondant	5.50
Dessert du jour	4.50

Nos formules brasserie à 14.00 euros

Plat du jour + dessert ou entrée + plat du jour	14.00
Steak frites, salade, fromage ou dessert	14.00
Spaghetti bolognaise, fromage ou dessert.....	14.00
Assiette de frites.....	4.00
Sandwichs (jambon, saucisson, terrine, fromage etc...)	4.00
Menu enfant (jambon coquillettes ou steak frites, fromage blanc ou dessert)	10.00

Menu Terroir

26 euros

Salade de l'Alpage
Au croustillant de reblochon

Faux filet de bœuf aux morilles
Garniture du jour
ou
Gratin de crozets

Plateau de fromages du Pays
ou
Fromage frais à la crème

Dessert au choix

Notre carte régionale

Menus Montagnards 19.50 euros

Charcuteries du pays ***	Terrine du Chef ***
Fondue Savoyarde Salade de saison ***	Omelette Savoyarde Salade de saison ***
Dessert du jour ou Nougat glacé au coulis	Dessert du jour ou Nougat glacé au coulis

Spécialités au fromage

Les Fondues servies avec salade verte

Fondue classique au vieux Comté	15.50
Fondue aux champignons	17.00

Les Raclettes en appareil traditionnel servies pour 2 personnes minimum

Raclette traditionnelle au lait cru	21.00
Raclette au « Brézin » fromage fumé.....	23.00

Les Raclettes en appareil individuel servies pour 2 personnes minimum

Raclette aux 3 fromages Lait cru, Brézin et Chèvre.....	23.00
Raclette classique au lait cru	20.00

Tartiflette aux Reblochon**18.00**
Pommes de terre, oignons, lardons et reblochon fondu; avec charcuteries du pays

Berthoud au fromage d'Abondance (4 portions)**18.00**
4 assiettes, pommes de terre en robe des champs, charcuteries, salade.

Gratin de crozets aux lardons.....**16.00**
Jambon du Pays et salade verte