

Nos croûtes savoyardes

(Tranche de pain, arrosée de vin blanc, garnie et gratinée au four, servies avec salade)
(Wine drizzled bread baked, cheese, oven-baked, with green salad)

Croûte du Fer à Cheval 19 € - 1, 3, 7, 9, 12
(pain, jambon, fromage, champignons, oeuf)
(Bread, cheese, ham, mushrooms, egg)

Croûte aux morilles 28 € - 1, 3, 7, 9, 12
(pain, jambon, fromage, sauce aux morilles)
(Bread, ham, cheese, morille mushrooms sauce)

Fondues

Fondue savoyarde et salade 21 € - 1, 3, 7, 9, 12
Cheese Fondue and salad

Fondue trompettes et cèpes, salade 24 €
(min. 2 pers. / Prix par pers.) - 1, 3, 7, 9, 12
Cheese Fondue with black mushrooms and salad
(min. 2 people, price per person)

Fondue au Champagne et salade 26 €
(min. 2 pers. / Prix par pers.) - 1, 3, 7, 9, 12
Cheese Fondue made with champagne and salad
(min. 2 people, price per person)

Fondue tomate 24,00 €
(min. 2 pers. / Prix par pers.) - 1, 7, 12
Tomato cheese Fondue (min. 2 people, price per person)

Fondue au Champagne et Truffes 34,00 €
(min. 2 pers. / Prix par pers.) - 1, 7, 12
Champagne & truffles cheese Fondue
(min. 2 people, price per person)

Supplément charcuteries 8,00 € (Prix par pers.)
Cold cuts supplement (price per person)

Tartiflette

Pêla 20,00 € - 3, 7, 9
(la tartiflette au reblochon AOP, salade verte)
(Sautéed potatoes, bacon, reblochon cheese, lettuce)

Pêla du montagnard 26,00 € - 3, 7, 9
(tartiflette, salade verte et charcuterie)
(tartiflette, salad and selection of cold cuts)

Plateaux

(Specialités de fromages servies sur un plateau en bois,
salade verte, charcuteries et pommes vapeurs)
(Melted cheese specialties with potatoes,
cold cuts and green salad)

Reblochon AOP Fondu 26 € - 3, 7, 9, 12

Berthoud 26 € - 3, 7, 9, 12
(Fromage d'Abondance AOP fondu)

Le midi uniquement Only for Lunch

Tous les midis du Lundi au Samedi sauf jours fériés
From Monday to Saturday except public holiday

Menu complet 22,00 €
(Entrée du jour + Plat du Jour + Dessert du jour)

Entrée du jour + Plat du Jour
OU

Plat du jour + Dessert du jour 18,00 €

Plat du Jour 13,00 €

Viandes meat

Andouillette grillées 20 € - 9
Andouillette (grilled pork tripe-based sausage)

Brochette de Poulet fermier 20 €
Chicken skewer

Côtes d'agneau grillées aux herbes 27 €
Herb Roasted Lamb Chops

Tartare de boeuf au couteau 23 € - 3, 6, 8, 9, 12
Raw steak tartare

Grand carpaccio 23 € - 7
Large beef carpaccio

Origine de nos viandes voir ardoise

Viandes et poissons
Servis avec salade - 3, 9
+ Une garniture est au choix :

Riz ou Frites
ou Gratin de courgettes - 7
2 garnitures : + 2,00 €

Serve with salad
+ one side dish to choose:
- Rice - chips
- zucchini gratin
2 side dish : + 2,00 €

Pavé de rumsteak (min. 200gr) 23 € - 3
Avec beurre aromatisé du moment
Grilled thick cut of rumsteak with flavored butter

Filet (min. 180gr) 33 € - 3
Avec beurre aromatisé du moment
Filet steak, With flavored butter

Sauce au poivre vert + 3 € - 7, 12
Green pepper sauce

Sauce aux morilles + 7 € - 7, 12
Morille mushrooms sauce

Pierrade de Boeuf (min. 250gr), avec frites 28 € - 3
(min 2 personnes / Prix par personne)
Beef cooked on hot stone & chips
(min 2 people, price per person)

Poissons Fish

Grande assiette de saumon «Bømlo» mariné 27 € - 4, 7, 12
Big plate of cold marinated salmon

Filets de perches meunière 29 € - 3, 4, 12
Perch fillets "meunieres" (Lake fish pan-fried in butter)

Menu plaisir 38 €

6 escargots . 6 snails
ou Petit carpaccio . Little beef carpaccio
ou Assiette de charcuterie . Selection of cold cuts

Côtes d'agneau grillées aux herbes
Herb Roasted Lamb Chops
ou Pavé grillé et beurre aromatisé du moment
Grilled thick cut of rumsteak with flavored butter
ou Filets de perches meunière
Perch fillets "meunieres"

Dessert

Petit Montagnard 12,00 €

Menu enfant (-12 ans)
Kids menu (under 12)
Steack haché frites
Steak and chips
ou Pêla du petit grimpeur
(petite tartiflette)
or Little mountaineers Pela
(Sautéed potatoes, bacon, reblochon cheese)
ou Jambon frites
or Ham and chips
Glace ou Fromage blanc
Ice Cream or Fromage Blanc

Salades *Salad*

Salade de jeunes pousses 7 €
Green Salad

Salade mixte 14 € - 3
(salade, tomate, crudités, oeuf)
(Lettuce, tomato, crudités, egg)

Salade des Aravis 15 € - 1, 3, 7
(salade, tomate, jambon cru, croustillant reblochon, oeuf)
(Lettuce, tomato, cured ham, hot reblochon, egg)

Salade caprese 14 € - 7, 12
(tomate, mozzarella de Bufflonne)
(tomato, buffalo mozzarella)

Salade alpages 14 € - 1, 3, 7
(salade, tomate, jambon cru, Abondance, oeuf)
(Lettuce, tomato, cured ham, cheese, egg)

Salade du Berger 15 € - 1, 7
(salade, tomate, crudités, chèvre chaud)
(Lettuce, tomato, crudités, hot goat cheese)



Charcuteries *Cold cuts*

Assiette de fromages 10 € - 7
Selection of cheeses

Assiette de charcuteries 15 €
Selection of cold cuts

Assiette charcuteries & fromages 21 € - 7
Selection of cold cuts and cheeses

Assiette de viande des Grisons 20 €
Air dried beef

Les Estivales *Summery*

Burratina, déclinaison de tomates 14 € - 7, 12
Burratina, tomatoes

Melon, jambon San Daniele 15 €
Melon, cured ham

Assiette de San Daniele 20 €

Assiette fraîcheur 20 € - 7, 12
Burratina, tomates, melon et jambon San Daniele
Burratina, tomatoes, melon and ham

Entrées *Starters*

Petit carpaccio 14,00 €
Little beef carpaccio

Les 6 escargots 9 € - 7, 14
6 Snails

Les 12 escargots 17 € - 7, 14
12 Snails

Ravioles de Romans 15 € - 1, 3, 7
Romans ravioli stuffed with cheese

Petite assiette de saumon mariné 14,00 € - 4
Small plate of cold marinated salmon

Foie-gras poêlés, pommes fruit 22 € - 12
Pan-fried Foie-gras caramelised apples

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

A titre indicatif, pour plus d'information veuillez nous consulter et de nous tenir informé de vos allergies.

1. Céréales contenant du gluten,
à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs
souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).

8. Céleri et produits à base de céleri.

9. Moutarde et produits à base de moutarde.

10. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix,
noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix
de Macadamia, et produits à base de ces fruits.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de
sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de
plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total
pour les produits proposés prêts à consommer ou reconsti-
tués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques

Nos Sauces sont cuisinées à l'aide de fonds déshydratés: fond brun, fond volaille, fumet de poisson .

Tout nos prix sont service compris .