

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 18 € - 1,3,7,9,12
(pain, jambon, fromage, champignons, oeuf)
(Bread, cheese, ham, mushrooms, egg)

Croûte aux morilles 26 € - 1,3,7,9,12
(pain, jambon, fromage, sauce aux morilles)
(Bread, ham, cheese, morille mushrooms sauce)

Fondues

Fondue savoyarde et salade 20 € - 1,3,7,9,12
Cheese Fondue and salad

Fondue trompettes et cèpes, salade 23 €
(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 25 €
(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 23,00 €
(min. 2 pers. / Prix par pers.) - 1,7,12
Tomato cheese Fondue (min. 2 people, price per person)

Fondue au Champagne et Truffes 33,00 €
(min. 2 pers. / Prix par pers.) - 1,7,12
Champagne & truffles cheese Fondue
(min. 2 people, price per person)

Supplément charcuteries 7,00 € (Prix par pers.)
Cold cuts supplement 7,00 € (price per person)

Tartiflette

Pêla 19,00 € - 3,7,9
(la tartiflette au reblochon AOP, salade verte)
(Sautéed potatos, bacon, reblochon cheese, lettuce)

Pêla du montagnard 25,00 € - 3,7,9
(tartiflette, salade verte et charcuterie)
(tartiflette, salad and selection of cold cuts)

Plateaux

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

Reblochon AOP Fondu 25 € - 3,7,9,12

Berthoud 25 € - 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 19 € - 9
Andouillette (grilled pork tripe-based sausage)

Brochette de Poulet fermier 19 €
Chicken skewer

Côtes d'agneau grillées aux herbes 25 €
Herb Roasted Lamb Chops

Tartare de boeuf au couteau 22 € - 3,6,8,9,12
Raw steak tartare

Grand carpaccio 22 € - 7
Large beef carpaccio

Boeuf d'origine Française
All our beef is of French origin

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) 21 € - 3
Avec beurre aromatisé du moment
Grilled thick cut of rumsteak with flavored butter

Filet (min. 180gr) 30 € - 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 26 € - 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 mariné 25 € - 4,7,12
Big plate of cold marinated salmon

Filets de perches meunière 28 € - 3,4,12
Perch fillets "meunieres" (Lake fish pan-fried in butter)

Menu plaisir 36 €

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
Steack and chips
ou Pêla du petit grimpeur
(petite tartiflette)
or Little mountaineers Pela
(Sautéed potatos, 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 9 € - 7
Selection of cheeses

Assiette de charcuteries 14 €
Selection of cold cuts

Assiette charcuteries & fromages 20 € - 7
Selection of cold cuts and cheeses

Assiette de viande des Grisons 19 €
Air dried beef

Jambon San Daniele 18 mois 19 €
San Daniele ham

Entrées *Starters*

Petit carpaccio 13,00 €
Little beef carpaccio

Les 6 escargots de la région 8 € - 7, 14
6 Snails from the area

Les 12 escargots de la région 16 € - 7, 14
12 Snails from the area

Ravioles de Romans 14 € - 1, 3, 7
Romans ravioli stuffed with cheese

Gratinée à l'oignon 12,00 €
French onion soup

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 .