

Desserts Maison

Tiramisù 11 €	Mousse au chocolat 11 €
Crème Caramel 9 €	Crème brûlée 11 €
Tarte Tatin 12 €	Café Gourmand 12 €

Glaces Artisanales

2 boules 7 €	2 boules + Alcool 13 €
3 boules 10 €	Coupe Mont Blanc 12 € (glace vanille et noix, crème de marron et chantilly)

Restaurant

Le fer à cheval

Salades Salad

Salade de jeunes pousses 8 € <i>Green Salad</i>	Salade caprese 17 € - 7, 12 (tomate, mozzarella de Bufflonne) (tomato, buffalo mozzarella)
Salade mixte 16 € - 3 (salade, tomate, crudités, oeuf) (Lettuce, tomato, crudités, egg)	Salade alpages 17 € - 1, 3, 7 (salade, tomate, jambon cru, Abondance, oeuf) (Lettuce, tomato, cured ham, cheese, egg)
Salade des Aravis 17 € - 1, 3, 7 (salade, tomate, jambon cru, croustillant reblochon, oeuf) (Lettuce, tomato, cured ham, hot reblochon, egg)	Salade du Berger 17 € - 1, 7 (salade, tomate, crudités, chèvre chaud) (Lettuce, tomato, crudités, hot goat cheese)

Charcuteries Cold cuts

Assiette de charcuteries 18 € <i>Selection of cold cuts</i>
Assiette charcuteries & fromages 24 € - 7 <i>Selection of cold cuts and cheeses</i>
Assiette boeuf séchée 21 € <i>Air dried beef</i>

Suggestions

Entrées Starters

Petit carpaccio de Bœuf 16 € <i>Little beef carpaccio</i>	Ravioles 18 € - 1, 3, 7 <i>Ravioli stuffed with cheese</i>
Les 6 escargots 12 € - 7, 14 <i>6 Snails</i>	Saumon gravelax en entrée 18 € - 4 <i>Small plate of cold marinated salmon</i>
Les 12 escargots 24 € - 7, 14 <i>12 Snails</i>	Foie-gras poêlés, pommes fruit 27 € - 12 <i>Pan-fried Foie-gras caramelised apples</i>

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 reconstitués 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 .

Nos croûtes savoyardes

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

Croûte du Fer à Cheval 22 € - 1,3,7,9,12
(pain, jambon, fromage, champignons, oeuf)
(Bread, cheese, ham, mushrooms, egg)

Croûte aux morilles 32 € - 1,3,7,9,12
(pain, jambon, fromage, sauce aux morilles)
(Bread, ham, cheese, morille mushrooms sauce)

Plateaux

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

Reblochon AOP Fondu 32 € - 3,7,9,12

Berthoud 32 € - 3,7,9,12
(Fromage d'Abondance AOP fondu)

Fondues du fer à cheval Prix par personne, price per person

Fondue et salade 25 € - 1,3,7,9,12
Cheese Fondue and salad

Fondue trompettes et cèpes, salade 28 €
(min. 2 pers.) - 1,3,7,9,12
Cheese Fondue with black mushrooms and salad
(min. 2 people)

Fondue tomate (min. 2 pers.) 28,00 € - 1,7,12
Tomato cheese Fondue (min. 2 people)

Fondue au Champagne et salade 31 €
(min. 2 pers.) - 1,3,7,9,12
Cheese Fondue made with champagne and salad
(min. 2 people)

Fondue au Champagne et Truffes 39,00 €
(min. 2 pers.) - 1,7,12
Champagne & truffles cheese Fondue
(min. 2 people, price per person)

Supplément charcuteries 9,00 € (Prix par pers.) - Cold cuts supplement (price per person)
Supplément pommes de terre 3,00 € (Prix par pers.) Potatoes supplement (price per person)

Tartiflette

Pêla 23,00 € - 3,7,9
(la tartiflette au reblochon AOP, salade verte)
(Sauteed potatoes, bacon, reblochon cheese, lettuce)

Pêla du montagnard 32,00 € - 3,7,9
(tartiflette, salade verte et charcuterie)
(tartiflette, salad and selection of cold cuts)

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 25,00 €
(Entrée du jour + Plat du Jour + Dessert du jour)

Entrée du jour + Plat du Jour
OU Plat du jour + Dessert du jour 20,00 €

Plat du Jour 15,00 €

Petit Montagnard 14,00 €

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 (Small tartiflette)

ou Jambon frites or Ham and chips

Glace . Ice Cream

Viandes meat

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

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 €

Andouillette grillées 22 € - 9
Andouillette (grilled pork tripe-based sausage)

Brochette de Poulet 25 €
Chicken skewer

Côtes d'agneau grillées aux herbes 32 €
Herb Roasted Lamb Chops

Tartare de boeuf au couteau 27 € - 3,6,8,9,12
Raw steak tartare

Grand carpaccio 26 € - 7
Large beef carpaccio

Origine de nos viandes voir ardoise

Pavé de boeuf (min. 200gr) 28 € - 3
Avec beurre aromatisé du moment
Grilled thick cut with flavored butter

Filet (min. 180gr) 38 € - 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 32 € - 3
(min 2 personnes / Prix par personne)
Beef cooked on hot stone & chips
(min 2 people, price per person)

Poissons Fish

Saumon «Bømlo» gravelax en plat 32 € - 4,7,12
Big plate of cold marinated salmon

Filets de perches meunière 33 € - 3,4,12
Perch fillets "meunieres" (Lake fish pan-fried in butter)

Menu plaisir 42 €

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

Brochette de Poulet
Chicken skewer

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

Menu gourmand 58 €

12 escargots . 12 snails
ou Saumon Gravelax . Cold marinated salmon

Pavé aux morilles
Grilled thick cut with Morille mushrooms sauce

ou
Côtes d'agneau grillées aux herbes
Herb Roasted Lamb Chops

ou
Filets de perches meunière
Perch fillets "meunieres"

Dessert