



POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS, NOS VINS AU VERRE

ROUGE

Savoie, **Gamay**, "Terre de Famille" 8€
*Nez fruits rouges **Bouche** léger et fruité*

Savoie, **Pinot Noir**, Domaine Perrier 8€
*Nez Fruits rouges, cerise et mure **Bouche** tanins fins et épicés*

Savoie, **Mondeuse**, Domaine Vendange 9€
*Nez fleuries, épicées et boisées **Bouche** charnue, aromatique et équilibrée*

Côtes du Rhone, **Syrah, Grenache**, Plan Tour, 9€
*Nez expressif et floral **Bouche** souple, bien structurée, fraîche et minérale*

BLANC

Savoie, **Chignin**, domaine Quenard " La Maréchale" 8€
*Nez floral et légers, notes minérales **Bouche** franche et aromatique*

Savoie, **Abymes**, domaine Perrier 8€
*Nez Amande, aubépine et agrumes **Bouche** minérale et rond, zeste d'orange*

Savoie, **Chardonnay**, savoie, domaine Ravier 9€
*Nez épicés, silex, beurre-noisette **Bouche** puissante mangue et ananas*

Côtes du Rhone, **Assemblage**, Terre de Gaulem "Terra Aura" 9€
*Nez expressif, acidulé et florales **Bouche** souple, fraîche, ronde et minérale*

ROSE

Côtes de Provence, **Assemblage**, Chevalier Torpez "La Petite Bravade" 8€
*Nez fruits blanc et agrumes **Bouche** gourmande, fraîche et aromatique*

EFFERVESCENT

Savoie, **Crémant**, Domaine Vendange 12€
*Nez agrumes, fleurs blanches **Bouche** ample, bulles très fines, belle minéralité*

Vertus, **Champagne**, Duval Leroy, "Brut Réserve" 14€
*Nez floral, amandes grillées **Bouche** puissante, fruit blancs pomme la poire*

MOELLEUX

Côtes de Gascogne **Gros Manseng** Domaine Tariquet, "Première Grives" 9€
*Nez agrumes, fruits exotiques **Bouche** gourmande, fruitée, vive et moelleuse*



Prix TTC, service compris/Nous n'acceptons pas les chèques



POUR COMMENCER
POUR UNE BELLE EXPÉRIENCE NOUS VOUS
CONSEILLONS DE PRENDRE PLUSIEURS ENTRÉES ET DE
LES PARTAGER

Oeuf végétarien 18,5€

Oeuf parfait 63°, paillason de pomme de terre, morilles, comté et noisettes
63° egg, potatoes steak, mushrooms, local cheese hazelnut

Porquito 19€ Peut être fait végétarien ❤️

Petits tacos de porc de montagne, pickles d'oignons, crème de carottes, salsa à
l'ail des ours

Tacos, pork, pickles, salsa with wild garlic, carrots cream

Soupe à l'oignon 18,5€

Lard paysan, camomille, tuile de beaufort,
Modern style French onion soup, toasted bread with, wood smoked country
bacon

Ours 17,5€ Végétarien ou Végan

Falafels, sésames, sauce fraîche à l'ail des ours
Falafel, sesame, refreshing herbal sauce

Burrata 19€ Peut être faite végétarien

Crispy jambon cru de savoie, purée de myrtilles, huile d'olive
Oil olive, cured ham, blueberry purée





NOS SALADES PLEINES DE GOURMANDISES

La César 25€ ♥

Salade romaine poivrée, œuf poché, filet de poulet jaune pané, parmesan, croûtons, huile d'olive, sauce César classique maison

Romaine lettuce, poached egg, chicken breast, classic Caesar dressing, parmesan, black pepper

L'alpage 24€

Feuille de chêne, tome des Bauges, Beaufort, Reblochon pané, croûtons, abricots secs, oignons, jambon cru de Savoie

Lettuce, cured ham, reblochon cheese, beaufort, tome des Beauges, croutons, onions, dried apricot

La Gourmande, pour les Gourmands 26€

Feuille de chêne, lard paysan et gésiers cuits dans une réduction de vinaigre de framboise, croûtons, rillettes de porc maison, oignons, pommes de terre, œuf poché

Lettuce, country bacon, croutons, gizzards, porc pâté, potatoes, red onions, poached egg

Balade dans la prairie 24€ **Vegan**

Pousses d'épinards, falafels, pickles, carottes grillées, abricots sec, noisettes, graines, grissinis

Young spinach, falafel, onions pickles, grilled carrots, hazelnuts, dried apricot, grissinis, seeds



Prix TTC, service compris/Nous n'acceptons pas les chèques



NOS PLATS DE RÉSISTANCE, POUR CONTINUER

Steak Tartare « du jardin » 28€

au couteau façon « tradition », tuile de beaufort et crème de carotte, frites maison
Raw minced beef, beaufort cheese, carrot cream, french fries

Côte de Boeuf sélection du chef pour deux et son os à moelle gratiné prix et poids selon arrivage

Sauce morille, frites maison, romaine grillée

*Beef rib, with mushroom sauce, french fries and grilled lettuce, price according
to the arrivals*

Burger Super Savoyard 28€

OPTION Steak végétarien maison

Steak race française, lard paysan, fromage à raclette, mayonnaise myrtille,
oignons caramélisés, frites maison

Fresh Steak, country bacon, raclette cheese, blueberry mayo, onions, french fries

Who killed Peggy ? 35€

Porc de montagne façon pulled pork confit 8h, sauce satay et Bière des OURS,
champignons, galette de pommes de terre, dans son pain Gao Bao 
*Pulled pork, cooked with local beer and satay, mushrooms, potatoes steak and gao
bao bread*

Non de Diots 36€ peut être fait végétarien

Diots de savoie grillés, crème morilles et crozets

Local sausages, morrels, local pasta

Gnocchis de Papi 35€ Végétarien

« pimpez » Papi avec du jambon cru de savoie +5€

Gnocchis savoyards, sauce à la truffe, champignons, comté, réduction de balsamique
Gnocchi, mushrooms, onions, comté, balsamic vinegar, truffles //add cured ham +5€



NOS PIZZAS FARINE ITALIENNE ET SEMOULE SAVOYARDE

Marguerite : Tomate, mozzarella, olives 13,50€ / *Tomato, mozzarella, olives*

Sicilienne: Tomate, mozzarella, jambon blanc, olives 15,5€ / *Tomato, mozzarella, ham, olives*

Royale: Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives 17,5€
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, olives

Calzone: Crème, mozzarella, champignons, jambon blanc, œuf 21,50
Cream, mozzarella, mushrooms, ham, egg

Bouchère: Tomate, mozza, bœuf haché, oignons rouges, oeuf, pousses d'épinards, olives 22,50€

Tomato, mozzarella, minced beef, red onions, egg, young spinach, olives

Végétarienne: Tomate, mozzarella, poivrons, oignons rouges, tomates cerises, champignons, pousses d'épinards 20,50€

Tomato, mozzarella, red peppers, red onions, cherry tomatoes, mushrooms, olive, young spinach

Beaufortaine: Tomate, mozzarella, beaufort, jambon blanc, à la sortie du four : jambon cru de Savoie et pousses d'épinards 22,50€

Tomato, mozzarella, beaufort, jambon blanc, cured ham, young spinach

Fromagère: Crème, mozzarella, bleu de savoie, beaufort, tome des Bauges, noix, 21,50€
Cream, mozzarella, blue cheese, beaufort, tome cheese, walnuts

Cabri: Crème, mozzarella, oignons rouges, chèvre, jambon blanc, miel, tomate cerise 21,50€
Cream, mozzarella, red onions, goat cheese, cherry tomatoes ham, honey

Italienne: Crème de truffe, mozzarella, jambon blanc, champignons, à la sortie du four: basilic, burata 24,50€

Truffle cream, burata, ham, mushroom, basil

Tignarde: Crème, pommes de terre, mozzarella, reblochon, lard, oignons rouges, à la sortie du four: jambon cru de Savoie et pousses d'épinards 22,50€

Cream, potatoes, mozzarella, reblochon, bacon, red onions, cured ham, young spinach

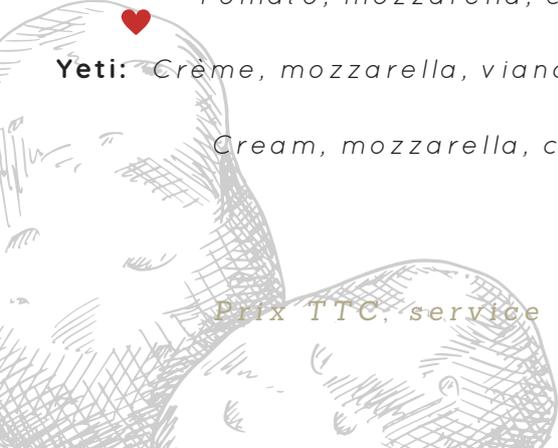
Diabliesse: Tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouges, poivrons, piments, oeuf, thym 22,50€
Tomato, mozzarella, chorizo, red pepers, chili, red onions, eggs, thyme,

Yeti: Crème, mozzarella, viande séchée des alpes, vacherin fribourgeois, oignons rouge, champignons 24,50€

Cream, mozzarella, cured beef, Swiss cheese, red onions, mushrooms

Tout ajout sera facturé 2€ttc

Prix TTC, service compris/Nous n'acceptons pas les chèques





NOS RACLETTES, LES GOURMANDISES DE SAVOIE

Nos raclettes

Toutes nos raclettes sont à base de 250g de fromage par personne et sont accompagnées de pommes vapeur et salade verte. *All our raclettes are served with potatoes and salads.*

La classique 33€/pers minimum 2 personnes
jambon blanc, jambon cru de Savoie, rosette, saucisson
Coppa, local ham and cured ham, rosette sausage

Des Hauts Sommets au lait cru 39€/pers minimum 2 personnes 
Accompagnée de viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru de Savoie, rosette, filet mignon de porc fumé, saucisson
Served with, cured meat from the Alps, ham and cured ham, rosette sausage, cured pork filet, cured sausage

La Brezain Fumé 43€/pers minimum 2 personnes
Accompagnée de viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru de Savoie, rosette, filet mignon de porc fumé, saucisson
Served with, cured meat from the Alps, ham and cured ham, rosette sausage, cured pork filet, cured sausage

Raclette à la Truffe 49€/pers minimum 2 personnes
Accompagnée de viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru de Savoie, rosette, filet mignon de porc fumé, saucisson
Served with, cured meat from the Alps, ham and cured ham, rosette sausage, cured pork filet, cured sausage



NOS FONDUES

Toutes nos fondues sont à base de Beaufort, Emmental et Comté, frais et râpés maison 250g par personne, accompagnées de pommes vapeur et salade . Fondue pour une personne un supplément de 3€ sera ajouté.

All our fondues are served with potatoes and salads, a 3€ extra is added for a single fondue

La Fondue Savoyarde 28€/pers

La Fondue Super Tignarde 37€/pers 

Accompagnée de viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru de Savoie, rosette, filet mignon de porc fumé

Served with, cured meat from the Alpes, ham and cured ham, rosette sausage, cured pork filet, cured sausage

La Fondue aux morilles 46€/pers

Accompagnée de viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru de Savoie, rosette, filet mignon de porc fumé

Served with, cured meat from the Alpes, ham and cured ham, rosette sausage, cured pork filet, cured sausage

La Fondue Roi Soleil 54€/pers

la meilleure de France selon ma sœur

Champagne Duval Leroy et feuilles d'or 24 carats

Accompagnée de viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru de Savoie, rosette, filet mignon de porc fumé. Servi avec une coupe de champagne.

Champagne and golden leaf 24 carats

Served with, cured meat from the Alpes, ham and cured ham, rosette sausage, cured pork filet, cured sausage. Glass of champagne

La religieuse, laissez nous casser un oeuf et flamber votre fondue au kirsh savoyard, pour la finir en beauté +4€



Prix TTC, service compris/Nous n'acceptons pas les chèques



NOS SPÉCIALITÉS, DOUCEMENT GRATINÉES AU FOUR

Toutes nos tartiflettes et croziflettes sont à base de:

- *Reblochon AOP*
- *Lard paysan fumé au bois de genièvre de la maison Baud*
- *Pommes de terre de Savoie pelées atillées et cuites chez nous.*



La Tartiflette , servie avec jambon blanc et salade 26€
Potatoes cooked with country bacon, onions, reblochon

La Tartiflette aux morilles, servie avec jambon blanc et salade 36€
Potatoes cooked with country bacon, onions, cepe mushroom



Croziflette, servie avec jambon blanc, jambon cru, rosette et salade 32€
Crozets pasta cooked with bacon, onions, reblochon garnished with charcuterie and salad

Boite chaude SOOO savoyarde, moelleux du Revard entier pané avec jambon blanc et cru, rosette, pommes de terre et salade 38€
The moelleux du Revard served hot in its box, charcuterie, potatoes and salad



Prix TTC, service compris/Nous n'acceptons pas les chèques



NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES

Nos Pierrades et Fondues Bourguignonnes

Accompagnées de pommes de notre terre, de salade et de 5 Sauces maison: saté, tartare, myrtille, béarnaise, paprika fumé/ *Served with homemade French fries, salads and 5 sauces: satay, smoked paprika, blueberry, tarragon and tartare.*

Fondue Bourguignonne 36€/pers Minimum 2 personnes
250G de boeuf par personnes / *250G of beef per persons*

Fondue du Boucher 42€/pers Minimum 2 personnes
Mix de 250G de 3 viandes selon les envies du moment / *Mix of 250G 3 meats, according to the market*

Pierrade 36€/pers Minimum 2 personnes
250G de boeuf à cuire sur une pierre chaude/ *250G of beef to cook on a hot stone*

Pierrade aux Trois Viande 42€/pers Minimum 2 personnes
Mix de 250G de 3 viandes selon les envies du moment / *Mix of 250G 3 Meats, according to the market*

Supplément viande de bœuf 150G 15€
Supplément trois viandes 150G 18€



Prix TTC, service compris/Nous n'acceptons pas les chèques

M E N U

S A V O Y A R D 3 4 €

FONDUE SAVOYARDE

*salade verte, pomme de terre et charcuterie: Jambon Blanc, Jambon cru de Savoie, Rosette
+3€ pour une personne*

OU TARTIFLETTE

Reblochon, lard paysan, et charcuterie: Jambon Blanc, Jambon cru de Savoie, Rosette



COUPE MONTAGNE

Sorbet myrtille sauvage et framboise

OU

FROMAGE BLANC DES ALPES

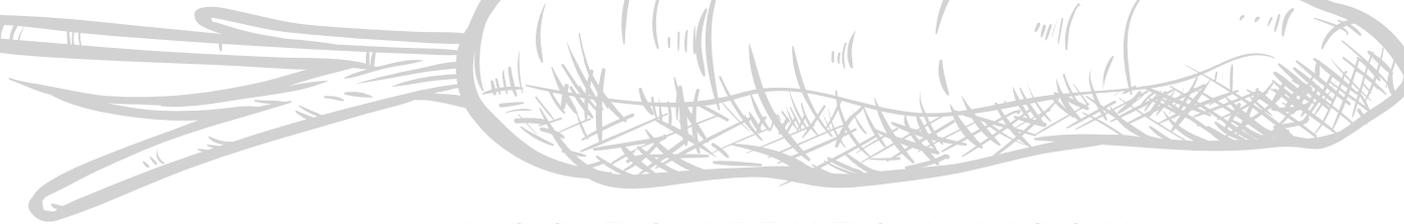
Confiture de myrtilles



GENEPI OFFERT,
OPTION SANS ALCOOL DISPONIBLE

Menu non modifiable et non révocable

Prix TTC, service compris/Nous n'acceptons pas les chèques



NOS DOUCEURS MAISON

Comme l'ensemble de nos plats, nos desserts sont tous maison

Madame myrtille sur son nuage 14€

Tarte aux myrtilles sauvages et mousse de fromage blanc des Alpes, zestes de citron et spéculos

Blueberry tart, local cream, lime zest and spéculos

Maman la fait si bien 14€

Mousse au chocolat "Li-Chu" pure origine vietnam, morceaux de chocolat 12€

Chocolate mousse

Pink'île 14€

Île flottante, crème anglaise à la praline rose de Lyon

Cooked eggs white, with custard cream

Mon Beau sapin 15€

Crème brûlée au miel de savoie

Crème brûlée with honey from savoie

Sélection de fromages d'ici/ Local Cheese: 18€

Bleu d'Alberville, Beaufort, tome des Bauges, Comté, fruits secs



NOS GLACES ET SORBETS

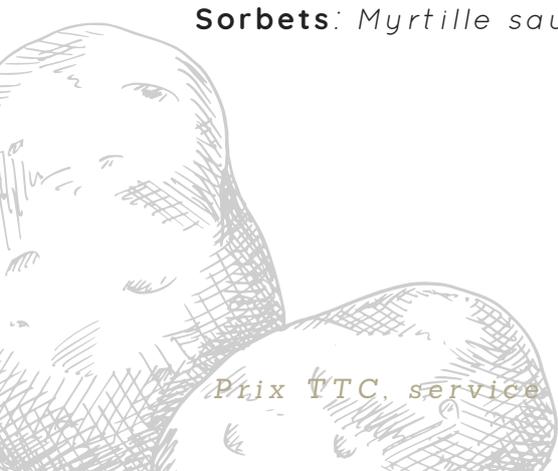
production artisanale par le maître glacier Marc Zamolo

1 Boule 4,5€ // 2 Boules 8,5€ // 3 Boules 12,5€

Supplément Chantilly 2€

Glaces: *Vanille bourbon Madagascar, Chocolat fleur de kao, Caramel Beurre salé au sel de Guérande, Chartreuse, kinder*

Sorbets: *Myrtille sauvage, Framboise Williamette, Citron de Sicile*



Prix TTC, service compris/Nous n'acceptons pas les chèques