

Mazot

La chaleur des plats qui rassemblent

ENTRÉES MONTAGNARDES SIGNATURE STARTERS

Terrine du moment et sa salade verte Seasonnal terrine with its salad	15 €
Soupe à l'oignon Onion soup	 20 €
Velouté du moment Potage of the day	 12 €
Gravlax de saumon à la betterave et sa vinaigrette aux herbes et agrumes Beet-cured salmon gravlax with herb and citrus vinaigrette	20 €

TEAM FONDUE

Fondue savoyarde et sa salade Savoyard Fondue with its salad	 27 € par pers.
Fondue suisse et sa salade Swiss Fondue and its salad	 35 € par pers.

TEAM RACLETTE

Raclette de Savoie IGP Savoie Raclette IGP	27 € par pers.
Raclette de chèvre Goat Raclette	35 € par pers.

Les raclettes sont accompagnée de jambon cru, et saucisson de savoie jambon cuit et coppa, légumes pickles et salade de pomme de terre

Raclettes are served with cured ham, Savoy sausage, cooked ham and coppa, pickled vegetables and potato salad



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request
Provenance des Viandes et Poissons : France / Origin of Meat and Fish: France

Mazot

La chaleur des plats qui rassemblent

AUTRES SPÉCIALITÉS ALWAYS MORE CHEESE

Boîte chaude et sa salade

Hot cheese in its box and salad



30 €

Tartiflette et sa salade

Tartiflette and its salad

25 €

Croziflette et sa salade

Croziflette and its salad

25 €

NOTE SUCRÉE ENDING SMOOTHLY

Tarte aux fruits de saison

Seasonal fruit tart

16 €

Fruits de saison rotis

Roasted seasonal fruits



10 €



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request
Provenance des Viandes et Poissons : France / Origin of Meat and Fish: France