



A PARTAGER


TO SHARE

 **GARLIC BREAD** **8,50**
TRANCHES DE PAIN GRILLÉ, NAPPÉES D'UN BEURRE D'AIL PERSILLÉ
Toasted bread slices with parsley & garlic butter


 **GARLIC CHEESE** **9,00**
TRANCHES DE PAIN GRILLÉ, NAPPÉES D'UN BEURRE D'AIL PERSILLÉ
& GARNIES DE FROMAGE
Toasted bread slices with garlic-parsley butter & a topping of cheese

ENTREES

STARTERS

 **GRATINÉE À L'OIGNON** **14,50**
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE, FROMAGE RÂPÉ, BOUILLON DE VOLAILLE & THYM
French onion soup, gratinated with grated cheese, chicken broth & thyme

 **SALADE SAVOYARDE** **16,50**
SALADE, TOMATES, LARD PAYSAN DE SAVOIE GRILLÉ,
NOIX, OEUF POCHÉ, CROÛTONS, COPEAUX DE BEAUFORT
*Salad, tomatoes, grilled local bacon, croutons,
poached egg, shavings of Beaufort cheese*

 **SALADE DE CROTTINS DE CHÈVRE & NOIX** **16,50**
SALADE, CROTTINS DE CHÈVRE GRILLÉS SUR TOASTS,
TOMATES, OIGNONS ROUGES, MIEL, THYM ET NOIX
*Salad, goat's cheese on toasts, tomatoes, red onions,
honey, thyme & walnuts*

CHICKEN CAESAR SALAD **16,50**
SALADE, AIGUILLETES DE POULET PANÉES, PARMESAN,
TOMATES CONFITES, CROÛTONS, SAUCE CAESAR
*Salad, breaded chicken aiguillettes, parmesan cheese,
croutons, candied tomatoes, Caesar sauce*



Végan



Végétarien



Gluten free



Produit régional

PATES & WOKS

PASTAS & WOKS

LASAGNES MAISON AU FOUR

SALADE VERTE

Homemade lasagna, green salad

23,50

LASAGNES DE LÉGUMES,

SALADE VERTE

AUX LÉGUMES GRILLÉS ET MOZZARELLA FONDANTE

Vegetables lasagna : Grilled vegetables, mozzarella, green salad

21,00

LINGUINE À LA CARBONARA

Linguine with carbonara sauce

21,00

LINGUINE BOLOGNAISE

Linguine with bolognese sauce

21,00

WOK DE POULET

NOUILLES DE RIZ, POULET, POIVRONS, SOJA, CAROTTES,
COURGETTES, CHOU CHINOIS, CHAMPIGNONS NOIRS

*Rice noodles, chicken, peppers, soya, carrots,
courgettes, chinese cabbage, dark mushrooms*

24,00

WOK DE LÉGUMES

NOUILLES DE RIZ, POIVRONS, CAROTTES, OIGNONS, CHOUX,
CHAMPIGNONS NOIRS ET POUSSÉS DE SOJA

*Rice noodles, peppers, carrots, onions, cabbage,
dark mushrooms & beansprouts*

22,00



BURGERS

BURGER SAVOYARD FRITES & SALADE **25,00**

BUNS, STEAK HACHÉ 150G, SALADE, TOMATES, LARD PAYSAN DE SAVOIE BIEN GRILLÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS, REBLOCHON FONDU, CORNICHONS

Buns, butcher's minced beef 150g, salad, tomatoes, grilled local bacon, caramelized onions, pickles, melted Reblochon, served with fries & salad

PULLED PORK BURGER FRITES & SALADE **25,00**

BUNS, EFFILOCHÉE D'ÉPAULE DE PORC MIJOTÉE LONGUEMENT, OIGNONS ROUGES, SALADE, CHEDDAR BIEN CRÉMEUX, SAUCE BARBECUE BACON JAM

Buns, slow-cooked pulled pork shoulder, red onions, lettuce, creamy cheddar, bacon-jam barbecue sauce, served with fries & salad

CHICKEN BURGER FRITES & SALADE **25,00**

BUNS, AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES, CHEDDAR FONDANT, OIGNONS ROUGES, SAUCE CURRY ONCTUEUSE

Buns, crispy chicken tenders, melted cheddar, red onions, creamy curry sauce, served with fries & salad

PLATS

MAIN DISHES SPECIALTIES

ENTRECÔTE GRILLÉE XXL 300G **36,00**

SERVIE AVEC SAUCE AU POIVRE, FRITES ET SALADE

Grilled rib steak XXL 300g with pepper sauce, served with fries & salad

MIXED GRILL, SAUCE BARBECUE **32,50**

ASSORTIMENT DE HAMPE DE BŒUF, VOLAILLE, RIBS DE PORC ET DIOT DE SAVOIE, SERVI AVEC FRITES ET SALADE

Mixed grill of beef, poultry, spare ribs, local sausage with barbecue sauce, served with fries & salad

CÔTE DE BOEUF 400G **41,00**

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE, SERVIE AVEC SAUCE AU POIVRE, FRITES ET SALADE

Prime rib of beef, pepper sauce, served with fries & salad

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À L'ESTRAGON **26,00**

RIZ BASMATI & LÉGUMES SAUTÉS

Grilled salmon steak with tarragon, basmati rice & sautéed vegetables

SPECIALITES AU FROMAGE

CHEESE SPECIALTIES

POUR 2 PERSONNES MINIMUM HORS GRATIN DE CROZETS ET TARTIFLETTE

PRIX INDIQUÉ PAR PERSONNE

Minimum 2 persons except for Crozets gratin & Tartiflette - Price indicated per person

-   **TARTIFLETTE & JAMBON CRU DE SAVOIE** **25,00**
POMMES DE TERRE, OIGNONS, LARDONS, CRÈME FRAÎCHE,
REBLOCHON DE SAVOIE, JAMBON CRU DE SAVOIE, SALADE VERTE
*Potatoes, onions, diced bacon, cream, Reblochon cheese,
Savoy cured ham, served with a green salad*
-  **GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT** **24,50**
CHAMPIGNONS, JAMBON, SERVI AVEC UNE SALADE VERTE
*Crozets square pasta in gratin with Beaufort cheese,
mushrooms and ham, served with a green salad*
-   **RACLETTE DE SAVOIE IGP**  **31,50**
MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2025
FROMAGE FONDU, SERVI AVEC SON ASSIETTE DE CHARCUTERIES,
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS & SES CONDIMENTS
Melted cheese served with cold meats, jacket potatoes & condiments
-   **FONDUE SAVOYARDE** **26,50**
CROÛTONS DE PAIN À PLONGER DANS UN CAQUELON DE MARGÉRIAZ DES BAUGES,
BEAUFORT, ABONDANCE AOP, VIN BLANC DE SAVOIE & KIRSCH, ET SALADE VERTE
*Chunks of bread ready to dip into melted cheeses : Margériaz des Bauges, Beaufort,
Abondance AOP, flavoured with Savoy white wine & Kirsch, served with green salad*
-   **FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES** **31,00**
CROÛTONS DE PAIN À PLONGER DANS UN CAQUELON DE MARGÉRIAZ DES BAUGES,
BEAUFORT, ABONDANCE AOP, VIN BLANC DE SAVOIE, KIRSCH & MORILLES, SALADE VERTE
*Chunks of bread ready to dip into melted cheeses : Margériaz des Bauges,
Beaufort, Abondance AOP, flavoured with Savoy white wine, Kirsch, & morels,
served with green salad*
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES** **11,00**
Extra cold meat platter



LES FROMAGES DE NOS SPÉCIALITÉS
SAVOYARDES SONT SÉLECTIONNÉS PAR
LA FROMAGERIE DE LA COCHETTE (74)



SPECIALITES A LA VIANDE

MEAT SPECIALTIES

☒ **FONDUE BOURGUIGNONNE** **31,00**

BOEUF À PLONGER DANS UN CAQUELON D'HUILE CHAUDE,
3 SAUCES : TARTARE, COCKTAIL & BÉARNAISE,
SERVIE AVEC FRITES ET SALADE VERTE
*Beef ready to dip into hot oil,
3 sauces: tartare, cocktail & bearnaise,
served with fries & green salad*

• **FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE** **36,00**

SERVIE AVEC BOEUF, VOLAILLE, CANARD
*ROYAL BURGUNDY FONDUE
Served with beef, poultry, duck*

☒ **LA PIERRADE** **31,00**

BOEUF ET VOLAILLE À GRILLER,
3 SAUCES : TARTARE, COCKTAIL & BÉARNAISE,
SERVIE AVEC FRITES ET SALADE VERTE
*Beef & poultry ready to grill on a hot stone,
3 sauces : tartare, cocktail & bearnaise,
served with fries & green salad*

• **PIERRADE ROYALE** **36,00**

SERVIE AVEC BOEUF, VOLAILLE, MAGRET DE CANARD
& POITRINE DE PORC
*Royal hot stone
Served with beef, poultry, duck breast & pork belly*

MENU SAVOYARD

ADULTE 40⁰⁰
Adult



ENFANT -11 ans 18⁰⁰
*Children
under 11 years old*



ENTRÉE

SALADE SAVOYARDE
Savoy salad



1 SPÉCIALITÉ SAVOYARDE AU CHOIX :
Minimum pour 2 personnes

**RACLETTE OU FONDUE SAVOYARDE
OU PIERRADE MIXTE (BŒUF & VOLAILLE)**

*A Savoy speciality of your choice :
Minimum 2 persons*

*Raclette or Fondue Savoyarde
or Mixed Pierrade (beef & poultry)*



1 DESSERT AU CHOIX :

TARTE TATIN OU COUPE DES ALPAGES

*Glace vanille, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges, crème en neige
Tarte Tatin apple pie or Alpages ice cream
Blueberry sorbet, vanilla ice cream, red fruit coulis,
whipped cream*



L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

Un restaurant du groupe Restoleil - Le K2 - RCS Annecy B 340 318 245 - H25/26 - Création graphique www.grouperestoleil.com - Imprimé par Kalistène

LES GLACES *ICE CREAMS*



Coupes de Foudre, chaque cuillère est une promesse de douceur

DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige <i>Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	9,00	GOURMANDINE Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, crème glacée praliné aux éclats de noisettes, crème en neige, copeaux de chocolat <i>White chocolate ice cream, brownies chunks, warm chocolate, praline ice cream with hazelnut slivers, whipped cream, chocolate shavings</i>	9,50
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, chocolat chaud, crème en neige <i>Chocolate ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	9,00	COUPE MONT BLANC Glace marron, glace vanille, crème de marron, crème en neige, éclats de meringue <i>Chestnut and vanilla ice creams, chestnut cream, whipped cream, meringue pieces</i>	9,50
BROWNIE SUNDAY Glace vanille, morceaux de brownie, chocolat chaud, crème en neige <i>Vanilla ice cream, brownie pieces, hot chocolate, whipped cream</i>	9,50	COLONEL Glace citron, Vodka 2cl <i>Lemon ice cream, Vodka 2cl</i>	10,50
COUPE DES ALPAGES Glace vanille, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges, crème en neige <i>Blueberry sorbet, vanilla ice cream, red fruit coulis, whipped cream</i>	9,50		

LES DESSERTS *DESSERTS*

Quand le plaisir ne veut pas finir...

CRÈME BRÛLÉE DE TRADITION CARAMÉLISÉE À LA CASSONADE <i>Traditional creme brulee, caramelised with brown sugar</i>	9,00
TARTE TATIN MAISON AUX POMMES, GLACE VANILLE <i>Homemade apple pie with vanilla ice cream</i>	9,50
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA, CRÈME ANGLAISE servie avec 1 boule de vanille / <i>Smooth Valrhona chocolate cake, custard cream, served with a scoop of vanilla ice cream</i>	9,90
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	9,00
PAVLOVA À LA MYRTILLE Base meringue, compotée de myrtilles et crème montée au citron vert <i>Meringue base, blueberry compote and lime whipped cream</i>	9,50
PROFITEROLES GOURMANDES Choux garnis de glace vanille, nappés d'une sauce chocolat, crème en neige <i>Choux buns stuffed with vanilla ice cream, topped with chocolate sauce, whipped cream</i>	9,50
CAFÉ GOURMAND 1 café ou thé, 1 mini crème brûlée, 1 petite tarte tatin, 1 profiterole <i>1 coffee or tea served with 1 mini crème brûlée, 1 mini tart tatin, 1 profiterole</i>	11,50



DO IT YOURSELF *Choisis ta glace & fait fondre ton coeur...*

GLACE 2 BOULES 6,50

2 Scoops of ice cream

GLACE 3 BOULES 8,00

3 Scoops of ice cream

SUPPLÉMENT 1,50

Chocolat, coulis de fruits rouges ou crème en neige

Extra : Chocolate, red fruit coulis or whipped cream



Vanille
Vanilla



Café
Coffee



Chocolat
Chocolate



Caramel au
beurre salé
Salted caramel



Praliné
Praline



Marron
Chestnut



Fraise
Strawberry



Citron
Lemon



Myrtille
Blueberry



Cassis
Blackcurrant



Mûre
Blackberry

LES KF TRES SPECIAUX

Special coffees

IRISH COFFEE 9,50

Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème

Whisky 2cl, cane sugar, coffee, cream

MOUNTAIN COFFEE 9,50

Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème

Génépi 2cl, cane sugar, coffee, cream

Prix nets en Euros - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - LE K2 - Desserts - H25/26 - Création graphique : grouperestoleil.com - Impression : Printclock.com



DESSERTS & GLACES

DESSERTS & ICE CREAMS

KID MENU

15⁵⁰

Boisson incluse, enfant de -11 ans
Children -11 years. Drink included

CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

Steak haché cuit à coeur / *Fresh beef burger*
Aiguillettes de poulet pané / *Breaded chicken slices*
Cheeseburger / *Cheeseburger*
1 P'tite tartiflette / *Small Tartiflette*
Aiguillettes de colin façon fish and chips / *Hake strips, fish'n'chips style*
Linguine carbonara ou bolognaise
Pasta with carbonara or bolognese sauce

Accompagnement au choix :

Frites ou pâtes ou poêlée de légumes
Choose between: French fries or pasta or fried vegetables

TON DESSERT

Choose your dessert

Profiteroles / *Profiteroles*
Mousse chocolat / *Chocolate mousse*
Salade de fruits / *Fruit salad*
Glace fusée Rocket / *Rocket ice pop*
Petite coupe Gourmande :
Glace vanille, morceaux de brownie,
chocolat chaud, crème en neige
Ice cream Cup :
Vanilla ice cream, brownie piece,
hot chocolate, whipped cream

ET TA BOISSON 20cl

Choose your drink

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,
Sprite, Fanta, FuzeTea, Oasis,
Jus d'orange, Jus de pomme, Vittel



POUR TA SANTÉ, ÉVITE DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR
PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - MENU BOISSON COMPRISE

Un restaurant du groupe Restoleil H25/26 - Création graphique : www.restoleil.com - K2 - Imprimé par Printclock