

— ∞ A PARTAGER ∞ —

To Share

CROQUE TRUFFÉ // 15,00€

Cream cheese truffé, jambon blanc supérieur & raclette IGP

Truffled Croque: Truffled cream cheese, superior white ham & IGP raclette cheese

PÂTÉ EN CROUTE // 14,00€

Herbes des Bauges, mousse de canard au porto

Porc pie with Bauges herbs, duck mousse with port

LA PLANCHE D'AUGUSTINE // 18,00€

Jambon cru de Savoie, jambon blanc supérieur, coppa,

rosette de Savoie, bresaola & Beaufort, Abondance, Reblochon

Selection of cured meats (Savoie dry-cured ham, superior cooked ham, coppa, Savoy rosette, bresaola) and cheeses (Beaufort, Abondance, Reblochon)

— ∞ LES ENTRÉES ∞ —

Starters

ŒUFS MAYONNAISE // 12,00€

Œufs bio, croûtons dorés, mayonnaise, herbes fraîches et bresaola

Organic eggs, toasted croutons, mayonnaise, fresh herbs and bresaola

SALADE MONTAGNARDE // 19,50€

Fromage d'Abondance, diot grillé, pommes de terre, œuf mollet, salade, poire, noix, vinaigrette à l'échalote, huile de noix, vinaigre de cidre et miel

Abondance cheese, grilled diot sausage, potatoes, soft-boiled egg, salad, pear, walnuts, shallot vinaigrette with walnut oil, cider vinegar and honey

TARTE AU BEAUFORT & SALADE VERTE // 16,00€ // 🌱

Beaufort tart & green salad

POTAGE GRAND-MÈRE // 16,00€ // 🌱

Légumes d'hiver et tartine gourmande (Abondance, Beaufort gratinés)

Grandma's soup: winter vegetables and gourmet toast (gratinated Abondance and Beaufort)

FILETS DE TRUITE FAÇON GRAVELAX // 17,00€

Pain de campagne doré, fromage frais à l'ail

et aux fines herbes, œufs de truite

Alpine trout gravlax style: toasted country bread, fresh cheese with garlic and fine herbs, trout eggs

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian recipe





LES PLATS

Main dishes

JOUE DE BŒUF CONFITE // 25,00€

Sauce au vin rouge, polenta & salade

Braised beef cheek with red wine sauce, polenta & salad

FONDANT DE VOLAILLE AUX MORILLES // 26,00€

Purée de pommes de terre & salade

Chicken fillet with morel mushrooms; mashed potatoes & salad

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS 250 g // 29,00€

Frites maison, sauce au poivre & salade

Grilled Black Angus flank steak: homemade chips, pepper sauce & salad

BURGER MONTAGNARD // 27,00€

Steak haché de bœuf Black Angus 150 g, confiture de bacon, oignons frits, raclette IGP, sauce au poivre & frites maison

Savoyard burger: Black Angus beef patty 150 g, bacon jam, crispy onions, IGP raclette cheese, pepper sauce & homemade chips

POLENTA CRÉMEUSE & LÉGUMES D'HIVER // 16,00€ // 🌱

Herbes fraîches et éclats de noisette

Creamy polenta and winter vegetables: fresh herbs and slivered hazelnuts

AVEC DIOTS DE SAVOIE ARTISANAUX // Extra +9€

With artisanal Savoy diots // Extra + 9€

PAVÉ DE TRUITE, LÉGUMES RACINES // 24,00€

Beurre d'agrumes à la Mondeuse

Trout fillet, root vegetables, citrus and Mondeuse butter

CORDON BLEU SAVOYARD // 26,00€

Escalope de poulet fermier Label Rouge roulée et panée, Reblochon fermier, jambon cru de Savoie, servie avec purée de pommes de terre et salade

Free-range Label Rouge chicken escalope, rolled and breaded, with farmer Reblochon and Savoy cured ham, served with mashed potato and salad

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE +5,00€

Purée de pommes de terre, polenta, légumes racines, frites maison, salade verte

*Change of side dish or extra side dish +€5,00
(mashed potato, polenta, root vegetables, homemade chips, green salad)*



PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian recipe

— ∞ SPÉCIALITÉS ∞ — MONTAGNARDES

Mountain specialities

Pour 2 personnes minimum, prix par personne sauf Boîte chaude & Tartiflette
For 2 persons minimum, price per person except for Boîte chaude et Tartiflette

BOÎTE CHAUDE // 27,00€

Fromage fondu dans sa boîte, pommes de terre grenaille
en robe des champs, charcuterie & salade verte

*Melted cheese served in its box:
jacket baby potatoes, cold meats & green salad*

TARTIFLETTE // 27,00€

Pommes de terre grenaille, lard paysan de Savoie grillé,
compotée d'oignons, Reblochon fermier de Savoie gratiné,
servie avec salade verte

*Tartiflette: baby potatoes, grilled Savoy farmhouse bacon,
onion compote, gratinated farmer Reblochon from Savoie,
served with green salad*

RACLETTE DE SAVOIE IGP* // 33,00€

Servie avec sa sélection de charcuteries (jambon cru de Savoie,
jambon blanc supérieur, coppa, rosette de Savoie, bresaola),
pommes de terre grenaille parfumées au laurier & salade verte

Raclette from Savoie IGP served with a selection of cold meats
(Savoy cured ham, premium cooked ham, coppa, Savoy rosette, bresaola),
potatoes flavoured with bay leaves & green salad*



*Médaille d'Argent au concours général agricole de Paris 2025
Silver Medal at the Concours Général Agricole, Paris 2025



**FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE
AUX 3 FROMAGES // 29,00€ // 🍴**

Margériaz des Bauges et/ou Meule Beaumont, Beaufort,
Abondance AOP* de la Fromagerie de la Cochette,
servie avec salade verte

*Traditional Savoyard fondue with 3 cheeses:
Margériaz des Bauges and/or Meule Beaumont, Beaufort,
Abondance AOP from La Fromagerie de la Cochette,
served with green salad*

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES // 33,00€ // 🍴
servie avec salade verte

Savoyard fondue with morels served with green salad



ASSIETTE DE CHARCUTERIE // 9,50€
Charcuterie platter



PIERRE CHAUDE TRADITIONNELLE // 34,00€

Tranches de bœuf simmental à griller, accompagnées de frites maison
et de trois sauces : tartare, poivre & aioli

*Traditional hot stone grill: simmental beef slices to cook yourself,
served with homemade chips and
3 sauces: tartare, pepper & aioli*

PIERRE CHAUDE ROYALE // 38,00€

Tranches de bœuf simmental, poulet Label Rouge, magret et
poitrine de porc fumé à griller, accompagnées de frites maison
et de trois sauces : tartare, poivre & aioli

*Royal hot stone grill: simmental beef, Label Rouge chicken,
duck breast and smoked pork belly slice to cook yourself,
served with homemade chips & 3 sauces: tartare, pepper & aioli*



PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian recipe

Prix nets affichés en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération.

COUPES GLACÉES

Ice cream cups

DAME BLANCHE // 9,50€

Glace vanille, sauce chocolat & crème en neige
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce & whipped cream

MONT-BLANC // 9,80€

Glace vanille, glace marron, confiture de châtaignes,
perles de meringue, crème en neige
*Vanilla and chestnut ice creams, chestnut jam,
meringue pearls, whipped cream*

POIRE CHOCOLAT // 9,80€

Glace poire, glace chocolat, sauce chocolat,
crème en neige & copeaux de chocolat
*Pear and chocolate ice creams, chocolate sauce,
whipped cream & chocolate shavings*

SAVOISIENNE // 10,50€

Sorbet citron & liqueur Génépi
Lemon sorbet with Génépi liqueur



BOULES DE GLACE

Ice cream scoops

2 BOULES 2 scoops // **6,50€**

3 BOULES 3 scoops // **8,00€**

Parfums :

Vanille, fraise, poire, chocolat, marron,
caramel beurre salé, pistache, citron

Flavors :

*Vanilla, strawberry, pear, chocolate, chestnut,
salted butter caramel, pistachio, lemon*

SUPPLÉMENT Extra // 1,00€

Chocolat chaud, coulis, crème en neige
Warm chocolate, coulis, whipped cream

LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison
All our desserts are homemade

ÎLE FLOTTANTE // 9,00€

Blanc en neige flottant sur une crème anglaise, nappé de caramel
*Traditional floating island (poached meringue with
vanilla custard and caramel sauce)*

SABLÉ DE POMME TATIN // 11,00€

Glace caramel au beurre salé & coulis poire-cannelle
*Caramelised apple shortbread: salted butter caramel ice cream
& pear-cinnamon coulis*

CRÈME CARMEL // 9,00€

Caramel cream

FONDANT AU CHOCOLAT // 11,00€

Sauce caramel au beurre salé & boule de glace pistache
Chocolate fondant with salted butter caramel sauce & pistachio ice cream

CRÉMEUX MARRON-CAFÉ // 10,00€

Mascarpone au café & éclats de noisettes torréfiées,
biscuit de Savoie au Bailey's & crème de marron
*Chestnut & coffee cream: coffee mascarpone with roasted hazelnuts,
Savoy sponge soaked in Baileys & chestnut cream*

MENU ENFANT 17,50€

Boisson incluse, enfant de -11 ans
Kid's menu, under -11 years. Included drink

CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

PARTAGE TA SPÉCIALITÉ AVEC TES PARENTS

Share your speciality with your parents

ou / or

STEAK HACHÉ ANGUS*

*Angus minced steak**

ou / or

TENDERS DE POULET*

*Chicken tenders**

ou / or

P'TITE TARTIFLETTE

Small tartiflette

*CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT

**Choose your side dish*

FRITES MAISON OU POÊLÉE DE LÉGUMES OU PURÉE

homemade chips or pan-fried vegetable, mashed potatoes

CHOISIS TON DESSERT

Choose your dessert

ÎLE FLOTTANTE

floating island

ou / or

FONDANT AU CHOCOLAT

chocolate fondant

ou / or

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX: vanille, fraise, chocolat, citron

2 scoops of ice cream of your choice: vanilla, strawberry, chocolate, lemon

CHOISIS TA BOISSON 20cl

Choose your drink

Vittel, Sirop à l'eau Teisseire, Jus d'orange, Jus de pomme,
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, FuzeTea, Oasis tropical

