

# – POUR COMMENCER –

## **GARLIC BREAD 8,50**

Pain grillé garni de beurre à l'ail  
*Toasted bread rubbed with garlic butter*

# – ENTREES –

## **SALADE VERTE 8,50**

*Green Salad*

## **GRATINÉE À L'OIGNON & SES CROÛTONS 15,50**

Bouillon de volaille, oignons, Beaufort râpé, croûtons  
*French onion soup : chicken broth, onions, grated Beaufort cheese & croutons*

## **SALADE DE CHÈVRE CHAUD 18,00**

Croustillant de chèvre chaud aux pommes caramélisées,  
lard paysan de Savoie grillé, tomates cerises, noix, mélange de salade  
*Crispy warm goat's cheese with caramelised apples,  
served with local cured bacon, cherry tomatoes, walnuts & mixed salad*

## **SALADE SAVOYARDE 18,00**

Salade verte, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé, noix,  
croûtons, œuf mollet BIO, copeaux de Beaufort  
*Green salad, cherry tomatoes, local cured bacon, walnuts,  
croutons, organic soft-boiled egg, Beaufort shavings*

## **CHICKEN CAESAR SALAD 18,00**

Salade romaine, tomates cerises, poulet crispy,  
parmesan, croûtons, sauce Caesar anchois  
*Romaine salad, cherry tomatoes, crispy chicken,  
parmesan cheese, croutons & anchovies, Caesar sauce*



**Spécialité du chef**  
*Chef Specialty*



**Plat typique**  
*Typical dish*



**Plat Végétarien**  
*Vegetarian dish*

# – PLATS –

## **ORECCHIETTE À LA BOLOGNAISE OU CARBONARA 21,00**

*Orecchiette pasta alla bolognese or carbonara sauce*

## **LASAGNES MAISON 24,50**

Boeuf haché, tomates, mozzarella fior di latte et béchamel, salade verte  
*Homemade lasagna: minced meat, tomatoes, mozzarella fior di latte and bechamel sauce. Served with salad*

## **CHEESEBURGER DU CHAUDRON, FRITES 25,00**

Buns, steak haché frais 150 g, tomate, salade romaine, cheddar, oignons caramélisés, lard paysan de Savoie grillé, sauce mayonnaise au poivre mignonnette / *Buns, fresh beef burger 150 g, tomato, romaine salad, cheddar cheese, caramelized onions, local cured bacon, pepper mayonnaise sauce, served with chips*

## **CHICKEN BURGER, FRITES 25,00**

Buns, aiguillettes de poulet panées, tomate, oignons caramélisés, cheddar, salade romaine, lard paysan de Savoie grillé, sauce tartare  
*Buns, breaded chicken strips, tomato, caramelized onions, romaine salad, cheddar, local cured bacon, tartar sauce, served with chips*

## **ENTRECÔTE GRILLÉE XXL 300 gr SAUCE POIVRE & FRITES 35,00**

*Grilled rib steak XXL 300g, pepper sauce & chips*

## **CORDON BLEU SAVOYARD 26,00**

Escalope de poulet fermier panée et farcie de jambon cru et raclette, servie avec légumes de saison sautés / *Breaded free-range chicken escalope stuffed with raw ham and raclette cheese, served with sauteed seasonal vegetables*

## **BROCHETTE MIX GRILL 31,00**

Veau, boeuf simmental, poulet fermier, tranche de lard, servie avec frites & sauce tartare  
*Mixed grill skewer with veal, simmental beef, free-range chicken, bacon, served with chips & tartar sauce*

## **FISH & CHIPS 24,00**

Aiguillettes de colin panées servies avec frites et sauce tartare  
*Breaded hake fillets served with chips, tartar sauce*

## **ASSIETTE DE FRITES 7,50**

*Chips platter*

# - SPECIALITES - - MONTAGNARDES -

Pour 2 personnes minimum sauf Tartiflette - Prix par personne  
*Minimum 2 persons except for Tartiflette - Price per person*

## TARTIFLETTE 25,00

Jambon de Savoie et salade verte  
*Baked potatoes, diced bacon, onions, melted & browned Reblochon,  
served with Savoy raw ham & green salad*

## RACLETTE 29,50

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries  
(jambon cru de Savoie & rosette de Savoie, jambon blanc supérieur,  
coppa, bresaola), pommes de terre en robe des champs et salade verte  
*Melted cheese served with cold meats platter (local raw ham & slices of sausage,  
finest ham, coppa, bresaola), baked potatoes & green salad*

## FONDUE SAVOYARDE 26,50

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromages fondus,  
parfumée au vin blanc et Kirsch, salade verte  
*Croûtons of bread ready to dip into a pot of melted cheese,  
flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad*

## FONDUE AUX CÈPES 29,50

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromage fondu,  
de cèpes, parfumée au vin blanc et Kirsch, salade verte  
*Croutons of bread ready to dip into a pot of melted cheese with  
porcini mushrooms, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad*

## PIERRADE TRADITIONNELLE 32,00

Tranches de boeuf simmental, frites, 3 sauces : tartare, cocktail, aioli  
*Slices of beef served with chips and 3 sauces : tartare, cocktail and aioli*

## PIERRADE ROYALE 37,00

Tranches de boeuf simmental, poitrine de porc fumée, veau et  
poulet fermier, servies avec frites et 3 sauces : tartare, cocktail, aioli  
*Slices of simmental beef, smoked pork belly, veal & free-range chicken,  
served with chips and 3 sauces : tartare, cocktail and aioli*

# – MENU –

# – SAVOYARD –

**ADULTE** *Adult* **42,00**  
**ENFANT**- 11 ans **18,50**  
*Children under 11 years old*

Pour 2 personnes minimum, prix par personne  
*For 2 people minimum, price per person*

## **SALADE SAVOYARDE**

Salade verte, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé, noix, croûtons, œuf mollet, copeaux de Beaufort  
*Green salad, cherry tomatoes, local cured bacon, walnuts, croutons, soft-boiled egg, Beaufort shavings*

+

## **1 SPÉCIALITÉ AU CHOIX**

Raclette  
ou Fondue Savoyarde  
ou Pierrade Gourmande  
*(bœuf simmental & poulet fermier)*

## **1 SPECIALITY OF YOUR CHOICE:**

*Raclette*  
*or Savoy fondue (cheese),*  
*or Hot stone grill*  
*(simmental beef & free-range chicken)*

+

## **1 DESSERT AU CHOIX**

Tarte tatin  
ou Profiteroles

## **DESSERT OF YOUR CHOICE:**

*Apple Tatin pie*  
*or Profiteroles*

# – PIZZAS –

## 🌿 MARGHERITA 15,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, olives*

## REINE 17,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, superior white ham, mushrooms*

## 🌿 4 SAISONS 17,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, poivrons, artichauts, olives  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, peppers, artichokes, olives*

## 🍷 SAVOYARDE 17,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pommes de terre, Reblochon, oignons, lardons  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, potatoes, Reblochon, onions, diced bacon*

## 🌿 4 FROMAGES 17,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, Parmigiano Reggiano  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, goat's cheese, gorgonzola, Parmigiano Reggiano*

## DIAVOLA 17,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, coppa  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spianata, coppa*

## FORESTIÈRE 17,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de pays, persillade, chèvre  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, country ham, parsley and garlic, goat's cheese*

## CALZONE 18,00

En chausson : sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, oeuf / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, superior white ham, mushrooms, egg, cooked in half-moon shape*

## BAMBINO - 11 ans (children under 11) 10,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, white ham*

---

## SUPPLÉMENTS œuf, divers 1,50

*(Additional egg or miscellaneous)*

---

## – DELICES GLACES –

### DAME BLANCHE 9,00

Glace vanille, chocolat chaud,  
crème en neige / *Vanilla ice cream,  
warm chocolate, whipped cream*

### CHAUDRON 9,50

Crème glacée chocolat blanc,  
morceaux de brownies, chocolat chaud,  
crème en neige, copeaux de chocolat  
*White chocolate ice cream, pieces of  
brownies, warm chocolate,  
whipped cream, chocolate shavings*

### SAINT HONORE 9,50

Crème glacée caramel au beurre salé,  
crème glacée praliné aux éclats de  
noisettes, crème en neige, sauce caramel  
*Salted butter caramel ice cream,  
praline ice cream with hazelnuts,  
whipped cream, caramel sauce*

### BLUEBERRY 9,50

Glace vanille, sorbet myrtille, perles de meringue,  
crème en neige, coulis de fruits rouges  
*Vanilla ice cream, blueberry sorbet, meringue  
pearls, whipped egg white cream, red fruit coulis*

### COLONEL 10,00

Sorbet citron, vodka 2cl  
*Lemon sorbet, vodka 2cl*

## – DO IT YOURSELF –

**2 BOULES 2 scoops 6,30**

**3 BOULES 3 scoops 8,00**

### LES PARFUMS *Ice cream flavors*

Vanille, Chocolat noir, Chocolat blanc,  
Praliné, Caramel beurre salé, Coco,  
Citron, Myrtille, Spéculoos, Noix  
*Vanilla, Dark chocolate, White chocolate,  
Praline, Salted butter caramel, Coconut,  
Lemon, Blackcurrant, Speculoos, Walnut*

### SUPPLÉMENT 1,00

Chocolat, Coulis ou Crème en neige  
*Extra : Chocolate sauce, fruit coulis  
or whipped cream*

## – DESSERTS –

### CRÈME BRÛLÉE 9,50

Variation autour de 3 parfums  
*Crème brûlée (caramelized egg dessert), with 3 different flavours*

### MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CHOCOLAT BLANC 9,50

*Smooth Chocolate cake with white chocolate ice cream*

### TARTE TATIN, BOULE DE GLACE VANILLE 9,50

*Tarte Tatin, scoop of vanilla ice cream*

### CRUMBLE AUX POIRES ET CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE AUX NOIX 9,50

*Pear crumble and salted butter caramel,  
walnut ice cream*

### PROFITEROLES 9,00

Choux, glace vanille, chocolat chaud, crème en neige  
*Choux pastry, vanilla ice-cream, warm chocolate, whipped cream*

### TIRAMISU AU NUTELLA ET SPECULOOS 9,50

*Nutella and speculoos tiramisu*

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND DU CHAUDRON 11,50

1 café ou 1 thé, 1 mini crème brûlée,  
1 mini moelleux, 1 mini tarte tatin, 1 mini crumble au poire  
*1 Coffee or 1 tea, 1 mini crème brûlée, 1 smooth chocolate cake,  
1 mini tarte tatin, 1 pears crumble*

–LE–  
**CHAUDRON  
MAGIQUE**

–LE–  
**CHAUDRON  
MAGIQUE**



# - MENU ENFANT -

Boisson incluse,  
enfant de -11 ans



Kid's menu  
Children -11 years  
Included drink

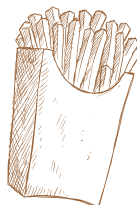


## CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

- Steak haché frais  
Fresh beef burger
- Nuggets de poulet  
Chicken nuggets
- Pizza bambino  
Tomate, jambon blanc, mozzarella  
Bambino pizza  
Tomato, white ham, mozzarella
- Pâtes à la carbonara  
ou bolognaise  
Pastas with carbonara  
or bolognese sauce

- Jambon blanc  
Ham
- 1 petite tartiflette  
Small Tartiflette
- Aiguillettes de colin  
croustillantes  
Crusty colley strips

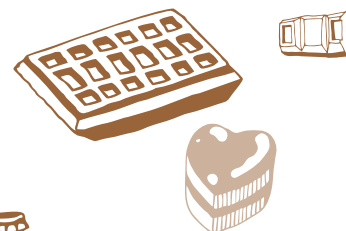


## TA GOURMANDISE

Choose your dessert

- Gourde de compote  
aux pommes  
Apple compote gourd
- Brownie Sundae  
Brownie Sundae
- Glace Push up Haribo  
Push up Haribo ice cream

- Tarte tatin  
Apple pie tatin-style



## ET TA BOISSON 20cl

Choose your drink

Vittel, Vittel fraise, Coca-cola, Coca-coal zéro, Sprite, Fanta, Fuzetea, Oasis tropical, jus d'orange, jus de pomme, sirop à l'eau Teisseire



Accompagnement au choix (Sauf pour Pizza & Pâtes) :  
Frites, pâtes, poêlée de légumes, pommes de terre vapeur  
Choose between: French fries, pasta,  
pan-fried vegetables or or steamed potatoes