

/// A PARTAGER

GARLIC BREAD 🌿

Pain grillé au beurre d'ail persillé
Toast with garlic & parsley butter

8⁰⁰

/// ENTREES

Salade Mixte 🌿

Salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre
Salad, cherry tomatoes, red onions, cucumber

8⁵⁰

Petite Grande
Small Large

Salade Savoyarde 🍷

Salade, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé, croûtons, noix, œuf mollet BIO, Beaufort, vinaigrette à l'huile de noix
Salad, cherry tomatoes, local roasted bacon, croutons, walnuts, organic soft-boiled egg & Beaufort cheese, walnut oil vinaigrette

13⁰⁰ 18⁵⁰

Salade Bergère 🍷

Salade, tomates cerises, toast de crottin de chèvre doré au miel, jambon cru de Savoie, noix, vinaigrette à la framboise
Salad, cherry tomatoes, goat's cheese on toast roasted with honey, local raw ham, walnuts, raspberry vinaigrette

13⁰⁰ 18⁵⁰

Chicken Caesar salad

Salade romaine, tomates cerises, poulet crispy, parmesan, croûtons, sauce anchois / *Roman salad, cherry tomatoes, crispy chicken, parmesan cheese, croutons & anchovy sauce*

13⁰⁰ 18⁵⁰

/// SOUPE

Soupe à l'oignon 🌿 🍷

Croutons & Beaufort râpé
French onions soup served with grated Beaufort cheese, onions and croutons

15⁵⁰

Soupe de tomates, crème de basilic 🌿 ✂️

Tomato soup with basil cream

15⁵⁰



Sans Gluten
Gluten Free



Végan
Vegan



Végétarien
Vegetarian



Recette régionale
Local recipe

/// PATES & WOKS

Rigatoni à la carbonara ou bolognaise

21⁵⁰

Pasta with carbonara or bolognese sauce

Rigatoni tartufo

25⁰⁰

Crème de champignons aromatisée à la truffe blanche, noix, copeaux de Beaufort et carpaccio de truffe d'été

Pasta with cream of mushroom flavoured with white truffle, walnuts, Beaufort shavings and summer truffle carpaccio

Lasagnes maison gratinées au four, salade verte

24⁰⁰

Homemade backed lasagna, green salad

Wok de légumes aux falafels sauce wok

24⁰⁰

Nouilles de riz, poivrons, soja, carottes, courgettes, chou chinois

Falafels, rice noodles, peppers, soya, carrots, courgettes, chinese cabbage, wok sauce

Wok de poulet sauce wok

26⁰⁰

Nouilles de riz, poulet, poivrons, soja, carottes, courgettes, chou chinois

Rice noodles, chicken, peppers, soya, carrots, courgettes, chinese cabbage, wok sauce

/// LES BURGERS

Burger Montagnard, frites

26⁰⁰

Bun's, steak haché frais (150g), salade, lard paysan de Savoie, pickles, raclette fondue, oignons caramélisés, sauce moutarde à l'ancienne

Bun's, beef burger (150g), salad, local bacon, pickles, melted raclette cheese, caramelized onions, wholegrain mustard sauce, chips

Crispy chicken burger, frites

26⁰⁰

Bun's, aiguillettes de poulet panées, lard paysan de Savoie, salade, cheddar, oignons caramélisés, pickles, sauce tartare

Bun's, breaded chicken aiguillettes, caramelized onions, local bacon, salad, cheddar, pickles, tartare sauce, chips



Sans Gluten
Gluten Free



Végan
Vegan



Végétarien
Vegetarian



Recette régionale
Local recipe

/// PLATS

Bavette Simmental poêlée 200g,

Sauce à l'échalotes, frites

Stir-fried Simmental flank steak 200gr, with shallots sauce, chips

26⁰⁰

Entrecôte grillée XXL 300g sauce poivre, frites

Grilled rib steak XXL 300gr, served with pepper sauce & chips

37⁰⁰



Fondant de volaille

Sauce aux morilles, purée de pommes de terre

Tender chicken, morel sauce, and mashed potatoes

26⁰⁰

Magret de canard rôti

Sauce aux fruits rouges, gratin Savoyard

Roasted duck breast served with red fruits sauce & Savoy potatoes gratin

31⁰⁰

Ribs de porc sauce BBQ

Pommes de terre campagnardes

Pork ribs with BBQ sauce, country-style potatoes

26⁰⁰

Côte de Boeuf Simmental 500g, gratin Savoyard

Simmental rib of beef 500gr, Savoy potatoes gratin

41⁰⁰

Pavé de saumon rôti ✕

Sauce aux agrumes et poêlée de légumes frais

Roasted salmon steak, citrus sauce and pan-fried fresh vegetables

27⁵⁰

Sauce au choix (suppl. 3€) :

Poivre, Échalotes, Morilles, Tartare

Sauce of your choice (Extra. 3€) :

Pepper, Shallots, Morel sauce, Tartare



Sans Gluten
Gluten Free



Végan
Vegan



Végétarien
Vegetarian



Recette régionale
Local recipe

/// SPECIALITES

Pour 2 personnes minimum, prix par personne sauf tartiflette
For 2 persons minimum, price per person except for tartiflette

Tartiflette, jambon cru de Savoie et salade verte ?

26⁰⁰

*Sautéed potatoes, diced bacon, onions, browned Reblochon,
served with Savoy raw ham & green salad*

Raclette Grande Tradition ?

29⁵⁰

Fromage fondu servi avec pommes de terre, salade verte & charcuteries
(jambon cru de Savoie, jambon blanc Supérieur, coppa, rosette de Savoie, bresaola)
*Melted cheese served with potatoes, green salad & a cold meats assortment
(Local raw ham, ham, coppa, rosette, bresaola)*

Fondue Savoyarde, salade mixte ? ?

27⁰⁰

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

Pierrade traditionnelle

32⁰⁰

Tranches de boeuf simmental à griller, servies avec des frites
& 3 sauces: tartare, cocktail pimenté et aïoli
*Slices of simmental beef ready to grill on a hot stone,
served with chips and 3 sauces : tartar, spicy cocktail & aioli*

Pierrade Royale

37⁰⁰

Tranches de boeuf simmental, poitrine de porc fumé, poulet Label Rouge,
magret de canard à griller servies avec des frites & 3 sauces:
tartare, cocktail pimenté et aïoli
*Slices of simmental beef, smoked pork belly, Label Rouge chicken, duck breast
ready to grill on a hot stone served with chips and 3 sauces :
tartar, spicy cocktail & aioli*

Assiette de charcuteries à partager 9⁰⁰
Cold meats platter to share



Sans Gluten
Gluten Free



Végan
Vegan



Végétarien
Vegetarian



Recette régionale
Local recipe



+ MENU SAVOYARD + 42⁰⁰

Pour 2 personnes minimum, prix par personne

For 2 persons minimum, price per person



Enfants - de 11ans 17⁰⁰

Kids under 11 years old



SALADE SAVOYARDE

Savoy salad

*Salade, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé,
croûtons, noix, œuf mollet BIO, Beaufort*

*Salad, cherry tomatoes, local roasted bacon,
croutons, walnuts, organic soft-boiled egg & Beaufort cheese*

+

1 SPÉCIALITÉ AU CHOIX

1 Speciality of your choice :

Raclette

ou Fondue Savoyarde

ou Pierrade de boeuf

Raclette or Savoy (cheese) fondue

or Stone grill (beef)

+

1 DESSERT AU CHOIX

Dessert of your choice

Tarte Tatin ou Nougat glacé

Apple tatin style pie or Iced nougat



/// PIZZAS

Bambino -11ans - 11 years old 10⁵⁰

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

Margherita 16⁵⁰

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

Reine 18⁰⁰

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

4 Saisons 17⁵⁰

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

Pimente 19⁵⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, coppa, sauce piquante
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spianata, coppa, and spicy sauce

4 Fromages 18⁵⁰

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

Savoyarde 18⁵⁰

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

Chèvre & Miel 18⁵⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, après cuisson : tomates cerises, miel, crème de balsamique, pignons de pin & roquette / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, goat's cheese, after cooking : cherry tomatoes, honey, balsamic cream, pine nuts & arugula*

Cantadina 19⁰⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami, poivrons / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, salami, peppers*

Burger 19⁰⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, viande hachée, sauce barbecue, sauce cheddar / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, onions, minced meat, bbq sauce, cheddar sauce*

Hawaïenne 19⁰⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ananas, jambon / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, pineapple*

Calzone Pizza en chausson 19⁵⁰

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

Salmon 19⁵⁰

Crème onctueuse ail & fines herbes, mozzarella fior di latte, saumon frais, roquette, oignon rouge / *Garlic & herbs cream, mozzarella fior di latte, fresh salmon, red onion, arugula*

Tartufo 21⁰⁰

Crème de tartufo, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, carpaccio de truffe d'été, jambon blanc supérieur, roquette
Tartufo cream, mozzarella fior di latte, button mushrooms, summer truffle carpaccio, superior white ham, arugula

Paolina 19⁵⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson : tomates cerises, jambon cru, roquette, pesto, parmesan, crème balsamique
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, after cooking : cherry tomatoes, cured ham, arugula, pesto, parmesan, balsamic cream

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



Sans Gluten
Gluten Free



Végan
Vegan



Végétarien
Vegetarian



Recette régionale
Local recipe



LES DESSERTS

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon 9⁵⁰
Vanilla creme brulee

**Moelleux au chocolat
coeur coulant Nutella,
glace chocolat blanc** 10⁰⁰
*Chocolate fondant with creamy Nutella,
white chocolate ice cream*

**Tarte tatin maison servie tiède,
glace vanille** 10⁰⁰
*Homemade apple pie «Tatin style»
served warm, vanilla ice cream*

Nougat glacé & coulis de fruits rouges 9⁵⁰
Iced nougat with red fruits sauce

Profiteroles Gourmandes de La Grange 9⁵⁰
Glace nutty, glace vanille, crème glacée
caramel fleur de sel, crème de marrons,
crème en neige, chocolat chaud
*Nutty ice cream, vanilla ice cream,
salted caramel ice cream, chestnut cream,
whipped cream, warm chocolate*

Café ou thé gourmand 12⁰⁰
1 café ou 1 thé, 1 mini crème brûlée,
1 mini moelleux chocolat, 1 mini tatin,
1 mini profiterole / *1 coffee or tea,
1 mini crème brûlée, 1 mini tatin,
1 mini chocolate fondant, 1 mini profiterole*

LES GLACES

Ice creams

Dame Blanche 9⁰⁰
Crème glacée vanille, chocolat chaud,
crème en neige / *Vanilla ice cream,
warm chocolate, whipped cream*

Saint-Honoré 9⁵⁰
Glace caramel beurre salé, glace praliné
aux éclats de noisettes, glace spéculoos,
sauce caramel, crème en neige
*Salted butter caramel ice cream,
praline ice cream with hazelnut slivers,
speculoos ice cream, caramel sauce,
whipped cream*

Gourmandine 9⁵⁰
Crème glacée chocolat blanc, glace vanille,
morceaux de brownies, chocolat chaud,
crème en neige / *White chocolate ice cream,
vanilla ice cream, pieces of brownies,
warm chocolate, whipped cream*

Cookie 9⁵⁰
Glace Cookie Dough Ben & Jerry's,
glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat,
crème en neige / *Cookie Dough Ben & Jerry's
ice cream, chocolate ice cream, vanilla ice cream,
chocolate sauce, whipped cream*

DO IT YOURSELF

Glace 2 boules 6⁵⁰
Glace 3 boules 8⁰⁰

2 or 3 scoops of ice cream
Les Parfums :
Vanille, fraise, chocolat noir, chocolat blanc,
café, praliné, caramel fleur de sel, spéculoos
Cookie Dough Ben & Jerry's,
noix de coco, citron

Ice creams flavours
*Vanilla, strawberry, coffee, dark chocolate,
white chocolate, praline, salted caramel, speculoos,
cookie dough Ben & Jerry's, coconut, lemon*

Supplément Extra 1⁰⁰
Chocolat, coulis ou crème en neige
Chocolate sauce, fruits puree or whipped cream



VANILLE
Vanilla



FRAISE
Strawberry



CHOCOLAT NOIR
Dark Chocolate



CHOCOLAT BLANC
White Chocolate



CAFÉ
Coffee



PRALINÉ
Praline



CARAMEL BEURRE SALÉ
Salted butter caramel



SPÉCULOOS
Speculoos



COOKIE DOUGH
Cookie Dough



NOIX DE COCO
Coconut



CITRON
Lemon



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 Charolais
Fresh Charolais beef burger
- 1 Petite Tartiflette
Small Tartiflette
- Nuggets de Poulet
Chicken nuggets
- Rigatoni à la Bolognaise
ou à la Carbonara
*Rigatoni pasta with bolognese
or carbonara sauce*
- Aiguillettes de Colin panées
Crusty colley strips
- Jambon Blanc
White ham
- Pizza Bambino
Tomate jambon mozzarella
Tomato, ham, mozzarella

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Sauf pour Pizza & Pâtes Except for Pizza & Pastas

Frites, pommes de terre, poêlée de légumes, purée ou salade
*Choose between: French fries, potatoes, pan-fried vegetables,
mashed potatoes or salad*

TA GOURMANDISE

Choose your dessert

- Mousse chocolat
Chocolate mousse
- Glace Push up Haribo
Push up Haribo ice cream
- Salade de fruits
Fruit salad
- Brownie Sundae
Brownie, glace vanille,
sauce chocolat, crème en neige
*Brownie, vanilla ice cream,
chocolate sauce, whipping cream*
- Tarte Tatin
Apple pie tatin-style
- Gourde de compote
aux pommes
Apple kid compote
- Profiteroles
*Choux pastry stuffed with vanilla ice
cream, topped with chocolate sauce*

ET TA BOISSON 20CL

Choose your drink

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



Pour ta santé, évite de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr