



Pascal Gentil, Maître restaurateur.

CARTE de 11h45 à 14h Week end et vacances scolaires 14h30
de 19h à 20h30 Week end et vacances scolaires 20h45

Entrées

Salade Petit Cuchet * Mozzarella Buffalo, ail frit, pignons tomates cerises, basilic, poivrons à la provençales	9.50
Charlotte de brousse de brebis au vinaigre de framboise *	9.50
Salade de bœuf * sauté au piment façon thaï	9.-
Salade d'hiver aux lentilles et son œuf poché, lardons de Savoie*	9.50
Roquette aux petits lardons, Parmesan et vinaigre balsamique*	9.-
Nems façon Thaï * au poulet, 5 pièces	9.-
Nems au reblochon * 5 pièces	9.-
Beignets de crevettes * 6 pièces	9.50
Planche de jambon cru ou de charcuterie artisanale de Savoie	11.-
Salade verte *	5.-

* Produits pouvant contenir du gluten.

* Plats végétariens ou pouvant l'être, précisez à la commande

Salades

La Transalpine *: Mesclun, mozzarella Buffalo, lard fumé, pignons, tomates et aubergines confites, basilic, gressins*, crème de balsamique. 17.-

Salade Petit Cuchet * Mozzarella Buffalo, ail frit, pignons tomates cerises, basilic, poivrons à la provençales 17.-

Mer et lac

Gigot de lotte saisi sauce au poivre vert 21.-

Poêlée de Gambas au Pastis surgelées, origine Indonésie 22.-

Poissons de nos lacs alpins selon arrivage 25.-

La montagne **Les fondues sont servies à l'intérieur**

Les fondues savoyardes	salade	individuelle	à partir de 2 pers
Nature		20.-	18.-
Aux cèpes		22.-	20.-
Aux morilles		26.-	24.-

Raclette aux charcuteries artisanales de Savoie salade verte et pommes vapeur (300g/pers, minimum 2 pers) 20.-/pers

Cassoulet gratiné * de diots fumée et nature, salade verte 16.50

Tartiflette au reblochon fermier lardons fumés de Savoie salade 17.-

Assiette savoyarde : Crémeux Jurassien fondu, croûtons* salade pommes vapeur, diots fumée et nature 16.-

Supplément charcuterie artisanale de Savoie. 9.-

Nos classiques

Assiette végan* légumes frais du marché d'hiver	15.-
Steack tartare de boeuf coupé au couteau frites salade 17.- ou poêlé	18.50
Wok de volaille lait de coco et curry doux et son riz basmati	17.-
Fricassée de rognons de veau sauce au Madère	18.-
Salade de boeuf sauté au piment thaï, * légumes du moment	17.-
Magret de canard au vinaigre de framboise	18.-
Lasagnes * Salade verte	16.50
Entrecôte poêlée nature 220g	18.-
sauce forestière ou sauce au poivre	20.-
Fondue bourguignonne 220 g/pers	à partir de 2 pers, prix/pers 22.-
	Supplément 200g 12.-
Filet de boeuf sauce aux girolles	26.-
sauce aux Morilles	29.-
Filet de bœuf en 3 brochettes cuites à la flamme sur table	26.-
Sauce aux girolles. Le soir uniquement	
L'assiette découverte* 3 beignets de crevettes, 3 nems façon thaï	17.-
3 nems au reblochon, poivrons à la provençale.	
	Supplément frites 18.50
L'assiette du skieur* Charcuterie artisanale de Savoie,	16.-
tomme de Savoie, verte, frites. Midi uniquement	
Assiette de frites ou pâtes*	5.-
Fromages des deux Savoies	9.-
Comté, Abondance, Reblochon, Tomme	

Faisselle nature	4.50
Faisselle crème ou coulis de fruits rouges	5.-

Douceurs

Crêpe aux pommes caramélisées et glace vanille*	7.50
Mousse au chocolat	7.-
Tarte aux framboises et myrtilles *	7.-
Panna cotta aux myrtilles	7.-
Tiramisu classique au café *	7.-
Apple crumble*	7.-
Profiteroles « maison » à la vanille et chocolat chaud *	7.80
Cèpes glacés à la meringue, glaces* au choix	7.80
Supplément chantilly maison	1.-
Coupe 2 boules : consultez la dernière page	4.80
Coupes glacées: consultez la dernière page	

Et aussi...

	Café expresso	2.20
Irish coffe	9.-	Noisette, déca, allongé 2.20
Baileys	7.-	Double 3.80 Grand crème 3.90
Rhum vieux HSE médaille d'or	8.-	Cappuccino 4.10
Calva AOC, Cognac AOC	8.-	Café chantilly 4,30
Armagnac AOC hors d'âge 10 a	8.-	Chocolat chantilly 4.30
Chartreuse verte	8.-	Infusion des Alpes 3.50
Poire William E. Gouthier	7.-	Verveine, Menthe
Manzana, Limoncello, Get 27	7.-	Thé Earl grey, Vert 3.50
Génépy	6.-	aux fruits rouges

Plat du jour Le midi

Menu Servi tous les jours au déjeuner 25.-

Salade Petit Cuchet *

**Planche de jambon cru ou de charcuterie artisanale de Savoie
Roquette aux petits lardons, Parmesan et vinaigre balsamique *
Salade d'hiver aux lentilles et son œuf poché, lardons de Savoie ***

Plat du jour

Apple crumble*

Panna cotta à la myrtille

Tiramisu classique au café*

Assiette de fromages de Savoie

Coupe 2 boules *glaces ou sorbets

Faisselle nature ou au coulis de fruits rouges

(Changement de dessert : sup 2€)

Le coin des enfants jusqu'à 10 ans 12.-

Croque monsieur maison* frites ou pâtes*

Escalope de volaille panée* frites ou pâtes*

Steack haché frites ou pâtes*

Pâtes bolognaise*

Le petit plat du jour (midi) frites, pâtes ou légumes (nuty au goût Nutella...)

♥ **Cornetto Vanille**

♥ **Faisselle nature**

♥ **Mousse au chocolat**

♥ **Glace 1 boule au choix***

Le coin des glaces*Artisanales des Alpes*

1 boule de glace au choix 2.50

2 boules 4.80

3 boules 6.60

Parfum des glaces: Café arabica, noisette, vanille Bourbon,
coco, nuty (goût Nutella), menthe blanche.

Parfum des sorbets: Chocolat, Don papa (rhum), passion,
citron jaune de Sicile, fraise, pêche,

myrtille sauvage, orange, framboise.

LES COUPES 7.50

CAFE LIEGEOIS

Vanille, café, expresso, chantilly maison.

CHOCOLAT LIEGEOIS

Chocolat, vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison.

DAME BLANCHE

Vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison.

PECHE MELBA

Pêche, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison.

LES ARROSEES 8.50

COUPE JET SET

Glace menthe, sorbet chocolat, Get 27.

COUPE DES ÎLES

Sorbet passion, Sorbet Rhum, Rhum vieux.

COUPE COLONEL Sorbet citron jaune, Vodka.