



*Pascal Gentil, Maître restaurateur.*

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

*Le tableau des allergènes est disponible à l'accueil*

### *Pour commencer...*

<b>Salade de sot-l'y-laisse de poulet en persillade</b>	<b>10.50</b>
<b>Vol-au-vent d'escargots du Mont blanc</b> (maison Helix Magland)	<b>12.-</b>
<b>Salade d'hiver aux lentilles, œuf poché, lardons de Savoie</b>	<b>9.50</b>
<b>Roquette aux petits lardons, Parmesan et vinaigre balsamique</b>	<b>9.-</b>
<b>Nems façon Thaï</b> au poulet, 5 pièces	<b>9.50</b>
<b>Nems au reblochon</b> 5 pièces	<b>9.50</b>
<b>Beignets de crevettes</b> 6 pièces	<b>10.-</b>
<b>Planche de jambon cru ou de charcuterie</b> artisanale de Savoie	<b>11.50</b>
<b>Salade verte</b>	<b>5.-</b>

### *Côté salades*

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

**La Norvégienne :** Salade, saumon fumé par nos soins, pamplemousse, blinis à la crème fouettée au citron, tomates cerises, huile d'olive citron. 17.-

### *Côté mer*

**Gigot de lotte saisi sauce au poivre vert** 23.-

**Pavé de thon mi cuit à la provençale** 21.-

### *Côté montagne* Les fondues sont servies à l'intérieur

**Les fondues savoyardes salade** Individuelle A partir de 2 pers

**Nature** 20.- 18.-

**Aux cèpes** 22.- 20.-

**Aux morilles** 26.- 24.-

**Raclette aux charcuteries artisanales de Savoie, salade verte** 22.-/pers  
**et pommes vapeur** (300g/pers, minimum 2 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 à l'écorce de sapin fondu, croûtons, salade, pommes vapeur, diots fumée et nature** 17.-

**Supplément charcuterie artisanale.** 9.-

*Nos classiques*

<b>L'assiette Végan légumes frais du marché d'hiver.</b>	<b>15.-</b>
<b>Tartare de boeuf O.France coupé au couteau frites et salade</b>	<b>18.50</b>
<b>Tartare poêlé</b>	<b>19.-</b>
<b>Wok végétal ou de volaille au lait de coco et curry doux riz basmati</b>	<b>17.-</b>
<b>Fricassée de rognons de veau sauce au Madère Origine France</b>	<b>18.50</b>
<b>Salade de boeuf O.France sauté au piment thaï, légumes</b>	<b>17.-</b>
<b>Magret de canard au vinaigre de framboise</b>	<b>19.-</b>
<b>Lasagnes Salade verte</b>	<b>17.-</b>
<b>Entrecôte poêlée Nature 220g O.France</b>	<b>18.-</b>
<b>Sauce forestière ou sauce au poivre</b>	<b>20.-</b>
<b>Fondue bourguignonne à partir de 2 pers, 220 g/pers prix/pers</b>	<b>25.-</b>
O. France Supplément viande 200g	<b>12.-</b>
<b>Filet de boeuf O.France Sauce aux girolles</b>	<b>26.-</b>
<b>Sauce aux Morilles</b>	<b>29.-</b>
<b>Filet de bœuf en 3 brochettes cuites à la flamme sur table</b>	<b>26.-</b>
<b>Sauce aux girolles. O.France Le soir uniquement</b>	
<b>L'assiette découverte: 3 beignets de crevettes 3 nems façon thaï</b>	<b>17.-</b>
<b>3 nems au reblochon, tomates et aubergines confites. Sup. frites</b>	<b>19.-</b>
<b>L'assiette du skieur Midi uniquement</b>	<b>17.-</b>
Charcuterie artisanale, tomme de Savoie, salade verte, frites.	
<b>Assiette de frites ou pâtes</b>	<b>5.50</b>

**Côté fromages des deux Savoies**  
**Comté, Abondance, Reblochon, Tomme**

**9.-**

<i>Faisselle nature</i>	5.50
<i>Faisselle crème ou coulis de fruits rouges</i>	6.-

### **Côté douceurs**

<i>Crêpe aux pommes caramélisées et glace vanille</i>	7.80
<i>Mousse au chocolat</i>	7.-
<i>Tarte aux framboises et myrtilles</i>	7.-
<i>Panna cotta aux myrtilles</i>	7.-
<i>Tiramisu classique au café</i>	7.-
<i>Apple crumble</i>	7.-
<i>Profiteroles « maison » à la vanille et chocolat chaud</i>	8.-
<i>Coupe 2 boules glaces ou sorbets</i> demandez la carte	4.80
<i>Supplément chantilly maison</i>	1.-

*Coupes 2 boules et coupes glacées: consultez la dernière page*

### **Et aussi...**

	<b>Café expresso</b>	<b>2.20</b>
<i>Irish coffe</i>	9.-	<i>Noisette, déca, allongé</i> 2.20
<i>Baileys</i>	7.-	<i>Double</i> 3.80 <i>Grand crème</i> 3.90
<i>Rhum vieux HSE</i>	8.-	<i>Cappuccino</i> 4.10
<i>Calva AOC, Cognac AOC</i>	8.-	<i>Café chantilly</i> 4.30
<i>Armagnac AOC hors d'âge</i>	8.-	<i>Chocolat chantilly</i> 4.30
<i>Chartreuse verte</i>	8.-	<i>Infusion des Alpes,</i> 3.50
<i>Poire William E. Gouthier</i>	7.-	<i>Verveine, Menthe</i>
<i>Get 27, Manzana, Limoncello</i>	7.-	<i>Thé Earl grey, Vert,</i> 3.50
<i>Génépy</i>	6.-	<i>Aux fruits rouge</i>

*Plat du jour* **Le midi**

**Menu Servi tous les jours au déjeuner 28.-**

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

∞∞

**Plat du jour**

∞∞

**Dessert au choix**

**Côté enfants jusqu'à 10 ans 12.-**

<i>Croque-monsieur maison frites ou pâtes</i>	♥ <b>Cornetto Vanille</b>
<i>Escalope de volaille panée frites ou pâtes</i>	♥ <b>Faisselle nature</b>
<i>Steack haché frites ou pâtes</i>	♥ <b>Mousse au chocolat</b>
<i>Petit plat du jour (midi) frites pâtes ou légumes.</i>	♥ <b>Glace 1 boule au choix</b>
<i>Pâtes bolognaise</i>	(Nuty : au goût Nutella...)

**Côté glaces Artisanales des Alpes**

<b>1 boule de glace au choix</b>	<b>2.50</b>
<b>2 boules</b>	<b>4.80</b>
<b>3 boules</b>	<b>6.60</b>

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

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

### **LES COUPES 7.50 (Hors menu)**

#### **CAFE LIEGEOIS**

Glace vanille et café, espresso et 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 (Hors menu)**

#### **COUPE JET SET**

Glace menthe, sorbet chocolat, Get 27.

#### **COUPE DES ÎLES**

Sorbet passion, Sorbet Rhum, Rhum vieux.

**COUPE COLONEL** Sorbet citron jaune, Vodka.

- Prix TTC, service compris -

*Côté suggestions*

<i>Cœur de ris de veau et son jus de carottes et orange</i>	<b>28.-</b>
<i>Pigeon désossé et son jus de viande</i>	<b>25.-</b>
<i>Pied de porc désossé farci et son jus à l'ancienne</i>	<b>19.50</b>
<i>Cuisses de grenouilles en persillade</i>	<b>18.-</b>