



Pascal Gentil, Maitre

restaurateur.

CARTE de 12H à 14h Week end et juillet/ août à 14h15  
de 19h à 20h30 Week end et juillet/ août à 20h45

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

### *Pour commencer...*

<b>Charlotte de brousse de brebis au vinaigre de framboise</b>	<b>9.50</b>
<b>Ceviche de thon</b>	<b>11.50</b>
<b>Roquette aux petits lardons, Parmesan et vinaigre balsamique</b>	<b>9.-</b>
<b>Nems façon Thaï au poulet, 5 pièces</b>	<b>9.50</b>
<b>Nems au reblochon 5 pièces</b>	<b>9.50</b>
<b>Beignets de crevettes 6 pièces</b>	<b>10.-</b>
<b>Planche de jambon cru ou de charcuterie artisanale de Savoie</b>	<b>11.50</b>
<b>Salade verte</b>	<b>5.-</b>

### *Côté salades*

<b>La Transalpine:</b> Salade, mozzarella Buffalo, lard fumé, pignons, courgettes et poivrons confits, basilic, gressins, tomate, crème de balsamique.	<b>17.-</b>
<b>Céviche de thon</b> et son riz basmati	<b>17.-</b>
<b>La Norvégienne :</b> Salade, saumon fumé par nos soins, pamplemousse, toasts à la crème fouettée au citron, tomates, courgettes et poivrons confits, huile d'olive citron.	<b>17.-</b>

### *Côté mer*

<b>Gigot de lotte saisi sauce au poivre vert</b>	<b>23.50</b>
<b>Pavé de thon mi cuit à la provençale</b>	<b>22.50</b>

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

<b>Les fondues savoyardes salade</b>	<b>Individuelle</b>	<b>A partir de 2 pers</b>
Nature	20.-	18.-
Aux cèpes	22.-	20.-
Aux morilles	26.-	24.-
<b>Raclette aux charcuteries artisanales de Savoie, salade verte 22. /pers et pommes vapeur (300g/pers, minimum 2 pers)</b>		
<b>Cassoulet gratiné de diots fumée et nature, salade verte</b>		<b>16.50</b>
<b>Tartiflette au reblochon fermier lardons fumés de Savoie salade</b>		<b>17.-</b>
<b>Assiette savoyarde: Crémeux à l'écorce de sapin fondu, croûtons, salade, pommes vapeur, diots fumée et nature</b>		<b>17.-</b>
<b>Supplément charcuterie artisanale.</b>		<b>9.-</b>

### **Nos classiques**

<b>L'assiette Végan légumes frais du marché d'hiver.</b>		<b>15.50</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>20.-</b>
<b>Sauce forestière ou sauce au poivre</b>		<b>22.-</b>
<b>Fondue bourguignonne à partir de 2 pers, 220 g/pers</b>	<b>prix/pers</b>	<b>25.-</b>
<b>O. France</b>	<b>Supplément viande 200g</b>	<b>12.-</b>
<b>Filet de boeuf O.France</b>	<b>Sauce aux girolles</b>	<b>26.-</b>
	<b>Sauce aux Morilles</b>	<b>29.-</b>
<b>Filet de bœuf en 3 brochettes cuite 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, poivrons et courgettes confites. Sup. frites</b>		<b>19.-</b>
<b>L'assiette du randonneur Midi uniquement</b>		<b>17.-</b>
<b>Charcuterie artisanale, tomme de Savoie, salade verte, frites.</b>		
<b>Assiette de frites ou pâtes</b>		<b>5.50</b>
<b>Plat du jour Le midi</b>		
<b>Menu Servi tous les jours au déjeuner</b>		<b>28.-</b>

**Ceviche de thon**

***Ou Roquette aux petits lardons, Parmesan et vinaigre balsamique  
Ou planche de jambon cru ou de charcuterie artisanale de Savoie***

∞∞

**Plat du jour**

∞∞

**Dessert au choix**

**Côté fromages des deux Savoies**

**Comté, Abondance, Reblochon, Tomme** 11.-  
**Faisselle nature 5.80** Crème ou coulis de fruits rouges 6.50

**Côté douceurs**

**Crêpe aux pommes caramélisées et glace vanille** 7.90  
**Mousse au chocolat** 7.-  
**Tarte aux framboises et myrtilles** 7.50  
**Panna cotta aux myrtilles** 7.-  
**Tiramisu classique au café** 7.50  
**Apple crumble** 7.-  
**Profiteroles « maison » à la vanille et chocolat chaud** 8.20  
**Supplément chantilly maison** 1.20

**Côté enfants jusqu'à 10 ans**

12.-

**Croque-monsieur maison** frites ou pâtes ♥ **Cornetto Vanille**  
**Escalope de volaille panée** frites ou pâtes ♥ **Faisselle nature**  
**Steack haché** frites ou pâtes ♥ **Mousse au chocolat**  
**Petit plat du jour (midi)** frites pâtes ou légumes. ♥ **Glace 1 boule au choix** Nuty

**Côté glaces Artisanales des Alpes**

**1 boule de glace 2.50 2 boules 4.90 3 boules 6.90**

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

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

**LES COUPES 7.50 (Hors menu)**

**CAFE LIEGEOIS** Glace vanille et café, expresso 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 -