



ENTRÉES À PARTAGER

Sharing plates

SAUCISSON DE SAVOIE ENTIER	11€50
PLANCHE DE DEGUSTATION Jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage, jambon blanc 3 noix, tomme de Savoie, reblochon <i>Local plate - dry ham, white ham, tomme de Savoie cheese, reblochon cheese</i>	22€50
PLANCHE SAVOYARDE Saucisson entier, jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage, tomme de Savoie, terrine <i>Savoie plate - saucisson, dry ham, tomme de Savoie cheese, local terrine</i>	22€50
ASSIETTE DE FROMAGE 1/4 reblochon, tomme de Savoie, beurre salé <i>Cheese plate - 1/4 of reblochon cheese, tomme de Savoie cheese, salted butter</i>	15€80

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Nos spécialités savoyardes sont réalisées maison, à partir de produits locaux

Our Savoie specialties are homemade from local products

TARTIFLETTE accompagnée de salade (GF) Pommes de Terre à la crème, oignons, lardons, reblochon gratiné <i>Potatoes, onions, bacon, melted reblochon cheese and cream served with salad</i>	19€90
CROZIFLETTE accompagnée de salade Crozets de Savoie à la crème, oignons, lardons, reblochon gratiné <i>Local noodles, onions, bacon, melted reblochon cheese on top served with salad</i>	21€90
ASSIETTE SAVOYARDE accompagnée de salade (GF) Gratin dauphinois au reblochon, jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage <i>Potatoes gratin with melted reblochon cheese on top, dry ham on the side, served with salad</i>	18€90
FONDANT DU VAL D'ARLY accompagné de salade (GF) Val d'Arly dans sa boîte chaude, vin blanc et ail, jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage, pommes de terre <i>Local melted cheese with garlic and white wine, dry ham and potatoes on the side, served with salad</i>	21€90
GRATIN SAVOYARD accompagné de salade Gratin de pommes de terre, diot revenu dans du vin blanc et des oignons, beaufort gratiné <i>Potatoes gratin, local sausage, white wine and onion sauce, melted beaufort cheese on top, served with salad</i>	21€90
PANE SAVOYARD accompagné de salade 1/2 Reblochon pané chaud, pommes de terre au four et jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage <i>Half of reblochon cheese, potatoes and dry ham on the side, served with salad</i>	21€90

SALADES REPAS

Meal salads

MIXTE (GF) Salade, tomates, oignons rouges frais, parmesan <i>Green salad, tomatoes, red onions, parmesan</i>	12€50
GAULOISE (GF) Salade, tomates, croutons, émincé de suprême de poulet fermier, parmesan <i>Green salad, tomatoes, grilled chicken breast, croûtons, parmesan</i>	15€30
BERGERE Salade, tomates, jambon blanc 3 noix, noix, toast de chèvre chaud <i>Green salad, tomatoes, ham, goat cheese toasts, nuts</i>	15€50
LYONNAISE (GF) Salade, tomates, lardons, croutons, œuf poché <i>Green salad, tomatoes, bacon, croutons, poached egg</i>	15€50
ALPAGE Salade, tomates, jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage, pommes de terre, toast de reblochon, oignons <i>Green salad, tomatoes, dry local ham, potatoes, reblochon cheese toasts, onions</i>	15€50

OMELETTES

Nos omelettes sont réalisées avec des œufs de poules élevées en plein air
Our omelettes are made with red label free-range eggs from free-range hens

NATURE accompagnée de salade (GF) <i>Plain omelette served with salad</i>	14€20
REBLOCHON accompagnée de salade (GF) <i>Reblochon cheese omelette served with salad</i>	15€50
JAMBON BLANC 3 NOIX & EMMENTAL accompagnée de salade (GF) <i>Ham and cheese omelette served with salad</i>	15€50

ACCOMPAGNEMENT DE VOS PLATS

Sides

BOL DE GRATIN DAUPHINOIS AU REBLOCHON <i>Potatoes gratin bowl with melted reblochon cheese on top</i>	9€90
---	------

GALETTES DE SARRASIN

Notre pâte est réalisée à base de farine de sarrasin bio sans gluten et d'œufs de poule élevées en plein air.
On peut retrouver de légère trace de gluten puisqu'elle est réalisée maison dans notre cuisine
mais il n'y a pas d'ingrédient contenant de gluten dans notre recette et aucun produits laitiers.

Toutes nos préparations sont réalisées maison.

NOS GALETTES PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES D'UN BOL DE SALADE À 2€90

Our dough is made from gluten-free organic buckwheat flour and free-range eggs. All our savoury crepes are made with organic buckwheat flour, free range eggs and are gluten and wheat free. We can find some traces of gluten because it is homemade in our kitchen but there are no ingredients containing gluten in our recipe.

All our preparations are homemade.

TRADUCTION EN ANGLAIS DU BOL DE SALADE ?

BEURRE SALE (V/GF) <i>Salted butter</i>	7€50
EMMENTAL OU ŒUF OU JAMBON BLANC 3 NOIX (V/GF) <i>Emmental cheese or egg or white ham</i>	9€90
JAMBON BLANC 3 NOIX & EMMENTAL (GF) <i>White ham and emmental cheese</i>	10€50
JAMBON BLANC 3 NOIX & OEUF (GF) <i>White ham and egg</i>	10€50
CHEVRETTE (V/GF) Fromage de chèvre, miel, herbes de provence <i>Goat cheese, honey, provencal herbs</i>	12€90
TOURNETTE (GF) Reblochon et jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage <i>Reblochon cheese and dry ham</i>	13€50
COMPLETE (GF) Œuf, jambon blanc 3 noix, emmental <i>Egg, white ham, emmental cheese</i>	12€50
COMPLETE SAVOYARDE (GF) Oeuf, jambon blanc 3 noix, reblochon <i>Egg, white ham, reblochon cheese</i>	12€50
COMPLETE ARAVIS (GF) Oeuf, jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage, reblochon <i>Egg, dry local ham, reblochon cheese</i>	12€50
COMPLETE RACLETTE (GF) Œuf, jambon blanc 3 noix, raclette <i>Egg, white ham, raclette cheese</i>	12€50
MARAÎCHÈRE (V/GF) Fromage de chèvre, ratatouille maison, feuille de menthe fraîche <i>Goat cheese, vegetables ratatouille, mint</i>	13€50
VEGETARIENNE (V/GF) Œuf, emmental, champignons, ratatouille maison <i>Egg, emmental cheese, mushrooms, légumes ratatouille</i>	13€90

GALETTES DE SARRASIN

FORESTIERE Œuf, émincé de suprême de poulet fermier, emmental, champignons en béchamel <i>Egg, cheese emmental, chicken, mushrooms with bechamel sauce</i>	13€90
PARISIENNE Œuf, jambon blanc 3 noix, emmental, champignons en béchamel <i>Egg, white ham, emmental cheese, mushrooms with bechamel sauce</i>	13€90
MONTAGNARDE (GF) Œuf, oignons, lardons, gratin dauphinois, reblochon <i>Egg, bacon, onions, potatoes, reblochon cheese</i>	13€90
SEMNOZ (V/GF) Œuf, gratin dauphinois, reblochon, oignons rouges frais <i>Egg, potatoes gratin, reblochon cheese, fresh red onions</i>	13€90
THIOU (GF) Jambon blanc 3 noix, raclette, gratin dauphinois à la crème <i>White ham, raclette cheese, potatoes</i>	13€90
PROVENCALE (GF) Œuf, emmental, jambon blanc 3 noix, ratatouille <i>Egg, emmental cheese, white ham, vegetables ratatouille</i>	13€90
NEW DELHI (GF) Émincé de suprême poulet fermier, mozzarella, sauce crème curry, poivrons, oignons frais, salade <i>Grilled chicken breast, curry sauce with cream, sweet pepper, onions, green salad on top</i>	15€50
TULUM (GF) Émincé de suprême de poulet fermier, poivrons, oignons cuit, mozzarella, sauce salsa, guacamole <i>Grilled chicken breast, sweet pepper, onions, mozzarella, salsa sauce, guacamole</i>	15€50
NORDIQUE (V/GF) Saumon fumé BIO, gratin dauphinois, ciboulette, citron <i>Smoked organic salmon, potatoes gratin, chives</i>	16€50
CHEVRE FEUILLE (GF) Fromage de chèvre, miel de Savoie, jambon cru 18 mois d'affinage, salade <i>Goat cheese, dry ham, honey, salad on top</i>	15€50
FROMAGERE (GF) Raclette, emmental, reblochon, salade <i>Raclette cheese, emmental cheese, reblochon cheese, mesclun salad</i>	15€50
1 supplément ingrédient / <i>1 Extra ingredient</i>	2€50
Bol de gratin dauphinois au reblochon en accompagnement <i>Potatoes gratin bowl with melted reblochon cheese on top</i>	9€90
Bol de salade une personne / <i>Salad bowl for one person</i>	2€90
Bol de salade deux personne / <i>Salad bowl for two persons</i>	4€00