

## A L'APERITIF

Planche de Charcuterie pour deux personnes –19€  
pour quatre personnes –35€

*Plate of cured meats for two persons*

*For four persons*

Cromesquis de Tome, aromates –19€

*Cromesquis of Tome and spices*

## CARTE

Poireaux en vinaigrette, œufs mimosa, oseille sauvage –13€

*Leeks in vinaigrette, mimosa eggs, wild sorrel*

Truite fumée de Savoie et condiment raifort –19€

*Smoked trout of Savoie and horseradish*

Salade de tomates, sérac de brebis, jambon croustillant –19€

*Tomato salad, serac cheese and crispy ham*

Demi-romaine grillée, mortadelle, anchois, œufs râpés, moutarde à l'ancienne –19€

*Grilled half-romaine, mortadella, anchovy, grated eggs, grain mustard*

Cassolette d'escargots aux champignons –25€

*Small dish of snails with mushrooms*

Spaghettis fait maison à la sauce tomate, viande de bœuf, fromage râpé –25€

*Tomato spaghettis, beef, grated cheese*

Pièce de Veau, pomme de terre paillasson, sauge –31€

*Veal, potatos, sage*

Cuisse de Volaille fermière, ratatouille, serpolet –27€

*Farm fowl thigh, ratatouille, serpolet*

Entrecôte, frites maison – 33€

*Entrecote, french fries*

*Prix en euros, services compris / price in euros, service included*

Hamburger, frites maison – 24€  
*Hamburger, French fries*

Suppléments frites, salade ou légumes : 5€  
*Extra French fries, salad or vegetables*

## SPECIALITES FROMAGERES

Fondue de reblochon cuite dans du pain, pommes de terre vapeur enrobées de lard – 31€/personne.  
*Melted reblochon baked in bread, boiled potatoes and bacon*

Raclette au lait cru de vache, servie avec charcuterie et pommes de terre– 36€/personne.  
(2 personnes minimum)  
*Raclette of raw cow, with cured meats and potatoes*  
(2 person)

## GOURMANDISES

Orange givrée, éclats de meringue –9.50€  
*Frosted orange, meringue chip*

Citron givré, agrumes confits –9.50€  
*Frosted lemon, citrus fruits*

Mousse au chocolat classique, façon grand-mère –14€  
*Chocolate mousse*

*Prix en euros, services compris / price in euros, service included*

Salade de fruits frais du moment, sirop basilic –14€  
*Seasonal fresh fruit salad, basil syrup*

Ile flottante vapeur, crème anglaise, sauce caramel –14€  
*Floating island, custard and caramel sauce*

Pavlova à la myrtille de nos Montagnes –15€  
*Bleuberries Pavlova*

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat –16€  
Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce

## MENU ENFANT -19€ *KIDS MENU*

Hamburger, frites  
*Hamburger, French fries*  
Ou / Or  
Spaghettis nature  
*Spaghettis pasta*



Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse*

*Prix en euros, services compris / price in euros, service included*

## MENU – 34€



**Michelin 2020**

Entrée : 19€ Plat : 25€ Dessert : 14€  
*Starter : 19€ Main course : 25€ Dessert : 14€*

Fraîcheur de légumes estival  
*Summer vegetable freshness*

Ou / Or

Terrine de campagne, pickles  
*Country terrine, pickles*



Filet de poisson du Lac Léman en goujonnette, épinards et persillade  
*Fish fillets of Lac Lemane with parsley and spinach*

Ou / Or

Côte de Cochon de lait, pomme de terre rissolées  
*Suckling Pig, browned potatoes*



Pavlova à la myrtille de nos Montagnes

*Bleubberries Pavlova*

Ou / Or

Ile flottante vapeur, crème anglaise, sauce caramel  
*Floating island, custard and caramel sauce*

*Prix en euros, services compris / price in euros, service included*