

## CARTE

Œuf, macédoine, mayonnaise aérienne – 9€  
*Egg, mixed vegetables, fresh mayonnaise*

Pâté en croûte, gelée de vin rouge –16€  
*Pâté en croute, red wine jelly*

Pots d'escargots en persillade, les six –16€  
La douzaine –28€  
*Snails with chopped parsley, the six –16€*  
*One dozen –28€*

Demi-romaine grillée, oreilles de cochon craquantes, œufs râpés, vinaigrette – 19€  
*Grilled half-romaine, pigs' ear, grated eggs, dressing*

Truite fario entière, cuite au four, beurre frais, tranches de citron – 29€  
*Baked brown trout served with butter and lemon wedges*

Soupe au caillou en feuilletage, légumes et lard – 19€  
(20 minutes de préparation)  
*Traditional soup with vegetables, bacon and puff pastry cooked by rock method*  
*(20' to prepare)*

Côte de bœuf, os à moelle, gratin Bellevillois – 47€/personne.  
(2 personnes, 30 minutes de préparation)  
*Prime rib, marrow bone, gratin Bellevillois*  
*(2 person, 20' to prepare)*

Blanquette de veau, riz pilaf citronné – 30€  
*Blanquette of veal, pilaf rice with lemon*

Viande au court bouillon, légumes pochés – 25€  
*Boiled silver side of beef served with vegetables*

Hamburger, frites – 23€  
*Hamburger, French fries*

Coquillettes au jambon à l'os rôti– 19€  
*Coquillettes pasta with roasted ham*

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

## SPECIALITES FROMAGERES

Sérac de brebis, pommes de terre chaudes en robe des champs – 24€/personne.

(Selon arrivage)

*Serac sheep, hot potatoes in their jackets*

*(Depending on arrivals)*

Fondue de reblochon cuit dans du pain, pommes de terre vapeur enrobées de lard – 30€/personne.

*Melted reblochon baked in bread, boiled potatoes and bacon*

Raclette au lait cru de vache ou chèvre – 32€/personne.

(2 personnes minimum)

*Raclette with raw cow or goat milk*

*(2 person)*

Fondue Suisse au Vacherin – 33€/personne.

(2 personnes minimum)

*Vacherin Swiss fondue*

*(2 person)*

## GOURMANDISES

Coupes glacées – 13€

(Dame blanche, Mont blanc, Chocolat liégeois)

*Ice cream*

*(White lady, Mont Blanc, Liège chocolate)*

Tarte citron individuelle – 14€

*Lemon pie*

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

Crème aux œufs servie à la cuillère – 14€  
*Crème brûlée served with a spoon*

Mousse au chocolat à la louche – 14€  
*Chocolate mousse with ladle*

Vacherin aux fruits frais de saison – 14€  
*Vacherin, fresh seasonal fruits*

Pièce de fromage du moment – 15€  
*Cheese of the day*

Ile flottante vapeur, crème anglaise, sauce caramel – 15€  
*Floating island, custard and caramel sauce*

Pain perdu, pommes tatin caramélisées, glace vanille – 15€  
*French toast, caramelized apple, vanilla ice cream*

Profiteroles selon votre choix de glaces – 15€  
(Vanille, myrtille, chocolat)  
*Profiteroles served with ice cream of your choice  
(Vanilla, Blueberry, chocolate)*

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

## MENU – 34€

Entrée : 18€ Plat : 25€ Dessert : 14€  
Stater : 18€ Main course : 25€ Dessert : 14€

Soupe de poissons de lac  
*Lake fish soup*

Ou / Or

Œuf mollet, concassée de champignons, émulsion au lard, chips de pomme de terre  
*Soft-boiled egg, chopped mushrooms, bacon emulsion, potato chips*



Cuisse de volaille rôtie, haricots coco, tomates confites  
*Roasted fowl leg, white beans, sundried tomatoes*

Ou / Or

Diot de Savoie aux branches de sapin, polenta crémeuse  
« Diot » (*special Savoie sausage*), *pine branch, creamy polenta*



Vacherin aux fruits frais de saison  
*Vacherin, fresh seasonal fruits*

Ou / Or

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

## MENU ENFANT-19€

### *KIDS MENU*

Hamburger, frites  
*Hamburger, French fries*



Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse*