

### **NOS ENTREES FIRST COURSE** de 6 à 12 euros

Soupe de légumes, tomme de Savoie *Vegetable soup, Tomme cheese*  
Salade de Saint Marcellin au miel et aux Poires caramélisées *Warm St Marcellin cheese with honey, caramelized pear and salad*  
Beignets de Pomme de terre et Salade *Local Hash Brown and salad*  
Os à Moëlle, Pain de Montagne et Sel de Guérande *Marrow bones, Bread and Salt*  
Œuf en Cocotte, Girolles et Foie Gras *Stewpan egg, foie gras and chanterelle*

### **NOS PLATS MAIN COURSE** de 12 à 19 euros

Plat du jour *Dish of the day*  
Tortellini à la Truffe *Truffle Tortellini*  
Saint Jacques poellées, endives fondues et poellée de cèpes *Panned scallops, endives ans ceps*  
Petit salé aux lentilles *Lentils and Baked Ham*  
Pot au feu *Classic Boiled Beef with Vegetables*  
Marmite du jour *Pot of the day*

### **MENU ENFANTS KIDS MENU** 7 euros

Charcuterie et beignets de pommes de terre ou émincé de bœuf et frites maison  
*Assorted sausages and local hash brown or Sliced steak and home made French Fries*  
Glace ou fromage blanc *Ice cream or yoghurt*

### **NOS GRANDES PLANCHES OUR LARGE PLANCHES** de 12 à 17 euros

Planche du Bûcheron (Charcuterie, Beignets de Pomme de Terre, Beaufort, Salade)  
*The Lumberjack Planch (Local ham and sausages and hash brown, cheese and salad)*  
Planche du skieur (Pièce de Bœuf, oeuf mimosa, fromage, frites maison, salade)  
*The Skiman Planch (Grilled piece of beef, mimosa eggs, cheese, home made french fries, salad)*  
Planche du Jardinier (Cœurs de Palmier, poivrons et artichauts marinés, tomates confites, Haricots Verts, Pignons, salade)  
*The Gardener Planch (Palmitos, Marinated Peppers and Artichoke, Green Beans, panned nuts and Salad)*

### **LA CUISINE SAVOYARDE SPECIALTIES OF SAVOIE** de 17 à 22 euros

Tous les plats savoyards sont accompagnés de salade  
Raclette au lait cru et charcuterie, Tartiflette, Pela, Berthoud et charcuterie, Fondue savoyarde et charcuterie,  
Fondue savoyarde aux cèpes et charcuterie, Feuilleté au reblochon, Farcement savoyard et charcuterie, boîte chaude et charcuterie  
*All our specialties of Savoie com along a salad*  
*Raclette, fondues, melted cheese (reblochon, abundance, Mont d'Or)...*

### **NOS DESSERTS** de 6 à 7 euros

Tartelette du jour *Tart of the day*  
Fondant au chocolat *Melting chocolate cake*  
Trio de crèmes brûlées *Assorted crèmes brûlées*  
Profiteroles (au chocolat ou caramel à l'ancienne)  
*Profiteroles with chocolate or old fashioned caramel*

**RETOUR**



**NOS ENTREES** de 10 à 17 euros

**SALADE DE SAINT MARCELIN AU MIEL ET POIRES CARAMELISEES**  
*Warm St Marcellin cheese with honey, caramelized pear and salad*

**CREME DE LENTILLES ET PLEUROTTE SAUTEES**  
*Lentils soup and sauteed pleurottes*

**VELOUTE DE POTIMARON ET CROUSTILLANT DE LARD**  
*Butternut Squash velouté, crispy bacon*

**ESCALOPE DE FOIE GRAS POELLEE AUX MYRTILLES ... OU AUTRE !**  
*Foie Gras escalope with blueberries, or else !*



**RETOUR**





**LA CUISINE SAVOYARDE** de 17 à 25 euros

**RACLETTE AU LAIT CRU ET CHARCUTERIE**

*Raclette with assorted sausages*

**TARTIFLETTE**

*Melted reblochon with potatoes, bacon and onions*

**PELA**

*Tartiflette and assorted sausages*

**BERTHOUD ET CHARCUTERIE**

*Melted abundance cheese in white wine, assorted sausages*

**FONDUE SAVOYARDE ET CHARCUTERIE**

*Fondue of Savoie, assorted sausages*

**FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES ET CHARCUTERIE**

*Fondue of Savoie with Ceps, assorted sausages*

**FEUILLETE AU REBLOCHON**

*Melted Reblochon, ham, in puff pastry*

**FARCEMENT SAVOYARD ET CHARCUTERIE**

*Shredded potatoes, bacon, cheese, plum*

**BOITE CHAUDE ET CHARCUTERIE**

*Melted Mont D'Or, potatoes and assorted sausages*

**ASSIETTE DECOUVERTE** (Plats individuels de Berthoud, Tartiflette, Farcement et Feuilleté au Reblochon)

*Discover Savoie : A selection of Berthoud, Tartiflette, Farcement and Feuilleté*



**RETOUR**



**NOS DESSERTS** de 6 à 8 euros

Fromages de Savoie  
*Cheeses from Savoie*

Tarte Grand Chocolat  
*Chocolate Tart*

Profiteroles, sorbet Framboise  
*Raspberry sorbet Profiteroles*

Millefeuille de fruits sauce chocolat  
*Fruit Millefeuille and chocolate sauce*

Chaud Froid de Poirs, Caramel à l'Ancienne  
*Warm Cold Pear Combination, old fashioned caramel*



**RETOUR**





### LES CHAMPAGNES

GOSSET BRABANT 1er CRU 65 €  
RUINART BLANC de BLANC 80 €  
RUINART ROSÉ 85 €  
DON RUINART 180 €

### BORDEAUX ROUGES

Saint Estèphe

CHÂTEAU LA TOUR DE PEZ 2005 39 €  
CHÂTEAU HAUT MARBUZET 2003 89 €

Saint Emilion

CHÂTEAU DE LESCOURS Grand Cru 2005 39 €  
CHÂTEAU DES ORMEAUX 2003 28 €  
CHÂTEAU LA CROIX DE GAY 2000 87 €

### BOURGOGNES ROUGES

Domaine Pierre Gelin

GEVREY-CHAMBERTAIN "Clos de Meixville" 2001 48 €

Domaine Jean-Luc Dubois

CHOREY LES BEAUNE "Clos Margot" 2004 26 €

Domaine Louis Jadot

POMMARD 1er Cru 2002 61 €  
CLOS VOUGEOT Grand Cru 2001 89 €

Domaine Naudin Ferrand

COTE DE NUITS-VILLAGE "Clos de Magny" 2005 30 €

### VALLEE DU RHONE ROUGES

Domaine Lafond Roquepine  
COTES DU RHONE 2004 20 €

Domaine de Saint Cosme

COTES DU RHONE 2005 27 €  
CHATEAUNEUF DU PAPE 2005 60 €

Domaine Alain Graillot

CROZES-HERMITAGE 2006 38 €  
COTE-ROTIE 2005 89 €

### CORBIERES ET LANGUEDOC ROUGES

Domaine des Ollieux Romanis

CAPUCINE 2005 16 €  
PRESTIGE 2005 26 €  
BOUTENAC ATAL SIA 2005 35 €

Domaine de l'Enguarran

CHATEAU DE L'ENGUARRAN 2005 26 €

### VAL DE LOIRE ROUGE

Domaine Philippe Brocourt

CHINON 2006 21 €  
CLOS DES GAILHARDS 2006 33 €

### VINS DE SAVOIE ROUGES

Domaine Saint Germain

MONDEUSE "Le Pied de la Barme" 2006 28 €  
MONDEUSE "Le Pied de la Barme" Demi-bouteille 17 €  
PERSAN 2006 24 €

GAMAY "VIELLES VIGNES" 2006 18 €

GAMAY "VIELLES VIGNES" Demi-bouteille 13 €

### BOURGOGNES BLANCS

Domaine Didier Tripoz

BOURGOGNE "Vielles Vignes" 2005 32 €

Domaine Servin

CHABLIS 1er CRU "Montée de Tonnerre" 2006 44 €

### VALLEE DU RHONE BLANCS

COTES DU RHONE 2007 32 €

### VAL DE LOIRE BLANCS

Domaine de Ladoucette

POUILLY FUME 2006 39 €  
QUINCY 2005 26 €

### LANGUEDOC ET CORBIERES BLANCS

Domaine des Ollieux Romanis

CLASSIQUE 2007 18 €  
PRESTIGE 2007 35 €

### VINS DE SAVOIE BLANCS

Domaine Saint Germain

CHARDONNAY 2007 21 €  
ROUSSETTE 2007 25 €  
ROUSSETTE Demi-bouteille 15 €  
APREMONT PRESTIGE DES ROCAILLES 2007 21 €  
APREMONT PRESTIGE DES ROCAILLES Demi-bouteille 15 €  
CHIGNIN BERGERON 2006 33 €

Domaine Jean Cavaillé

APREMONT "Vielles Vignes" 2004 24 €

Cave du Prieuré

ROUSSETTE DE MARESTEL 2007 33 €

### VINS ROSES

Valérie Riboud

CHATEAU ROUBINE, Cru Classé 2007 24 €

RETOUR

