



Planchettes à partager

- Garlic bread avec ou sans fromage râpé 9
- Assiette de Jambon cru de Savoie - 200g 24
- Planche des montagnes charcuterie, fromages de Savoie, dips & légumes grillés 28



Entrées

- Œuf parfait, polenta crémeuse, cèpes & parmesan 19
- Escargots de Savoie, graines de blé, beurre d’ail, poitrine fumée, crème de persil 20
- Foie gras cuit au torchon, confiture de figue & brioche toastée 28



Salades

- La Ruitor, laitue iceberg, poulet grillé lardons, beaufort, croutons, œuf, butternut, oignons rouges 24
- La Végétarienne, chou frisé, féta, petit épeautre, grenade, agrumes, noisettes, amandes, vinaigrette gingembre érable 24
- La Nordique, betterave, pommes de terre, oignons, cornichons, radis, pommes, saumon fumé, crème fraîche & yaourt 26



Pâtes

- Ravioles de Royan au beaufort de Savoie 25
- Crozets savoyards aux cèpes 27
- Strozzapreti butternut, châtaignes, sauce à la truffe & parmesan 29

Inspirations du Terroir

Velouté ou Soupe à volonté

Plat du jour

Dessert du jour

Prix - voir ardoise

La Table



MAISON FENESTRAZ



Plats

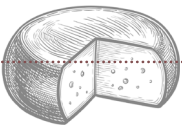
- Croque-Monsieur Savoyard 24
- Pain alpin, jambon de pays, fromage à raclette
- Légumes racines rôtis, salsifis, céleris raves, panais, topinambours, aux champignons sauvages 25
- Traditionnelle Tartiflette de Savoie au Reblochon au lait fermier 30
- Burger du Ruitor & frites 32
- Steak haché pur bœuf, confit d’oignons rouges, sucrine, lard croustillant, fromage à raclette ou cheddar
- Filet de cabillaud en tempura, frites, sauce tartare 32
- Diots de Savoie grillés, purée de pommes de terre au beurre, oignons caramélisés, sauce vin rouge 33
- Souris d’agneau aux saveurs de l’Himalaya, lentilles vertes aux épices 36



Grill Argentin

- Suprême de volaille fermière 27
- Magret de canard 36
- Bavette de bœuf 30
- Plat de côte de bœuf 34
- Entrecôte maturée 39

Nos viandes, sélectionnées par notre propriétaire M. Raoul Fenestraz, sont servies avec une sauce chimichurri et sont accompagnées de pommes de terre rôties ou de frites, et de légumes de saison.



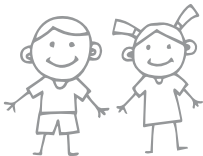
Fromages

- Cervelle de Canut 12
- Assiette de fromages de Savoie (Beaufort d’été, Tomme de Savoie, Reblochon fermier), gelée de coing & pain aux fruits secs 14



Desserts

- Pavlova aux agrumes & crème de citron 12
- Crème brûlée 12
- Tarte tatin, glace spéculoos 12
- Biscuit moelleux au chocolat, confiture de lait 12
- Affogato café aux noisettes torréfiées 12
- Café - Thé / Gourmand 14



Menu Enfant (-10 ans)

16 €

Plats

- Ravioles de Royan au beaufort de Savoie ou Filet de volaille & purée ou Filet de cabillaud en tempura & frites

Desserts

- Une boule de glace Citron, fraise, vanille ou chocolat ou Crème brûlée

Le menu est servi avec un sirop à l’eau.

Fait Maison

Tous nos plats sont préparés sur place et à base de produits frais par notre chef Frédéric Quemin et son équipe, ainsi que notre chef pâtissière Mikerlange Lamour.

L’huile d’olive qui accompagne nos plats est 100% bio issue de la récolte de Masseria Del Gigante, notre Maison Fenestraz italienne.

English menu






La Table



MAISON FENESTRAZ


Entrées

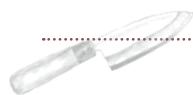


-  **Foie gras poêlé** 30
butternut, coing, pain d'épices,
émulsion vanille
-  **Saint Jacques rôties, céleri** 32
rave, truffe, vinaigrette
balsamique 





Salades



- La Nordique** 26
betterave, pommes de terre,
oignons, cornichons, radis,
pommes, saumon fumé, crème
fraîche & yaourt 



Plats

-  **Cabillaud en tempura au** 38
charbon végétal, purée de
courge, sauce coco curry &
cendres à manger
-  **Ris de veau poêlé,** 42
purée de betterave, gel de
bergamote, pickles de
champignons
-  **Souris d'agneau** 36
aux saveurs de l'Himalaya,
lentilles vertes aux épices 

Tous nos plats sont fait maison par la
brigade de notre Chef Frédéric Quemin.



Spécialités du chef



Plats sans gluten

Prix en euros, taxes & service compris.

Grill Argentin

Suprême de volaille 27
fermière

Magret de canard 36

Bavette de bœuf 30

Plat de côte de bœuf 34

Entrecôte maturée 39



*Les viandes, sélectionnées par notre
propriétaire M. Raoul Fenestraz, sont
servies avec une sauce chimichurri et
sont accompagnées de pommes de terre
rôties ou de frites & légumes de saisons.*

Menu Gourmet

Entrée du soir
Plat du soir
Buffet de Fromages
Dessert du soir

Menu sans fromage : 65
Menu Complet : 79

Proposé tous les soirs sauf les jeudis

Buffet de fromages 16




English menu




Desserts

Dessert du soir 14

 **La banane caramélisée** 15
noix de coco, crème de persil,
nutella

 **La tarte tatin** 15
glace spéculoos

 **Le sol de forêt** 16
praliné feuillantine, ganache
au chocolat noir, crème de
marron, biscuit pistache,
orange, terre de cacao



Menu Enfant (-10 ans)

19 €

Plats

Ravioles de Royan au beaufort
ou
Filet de volaille & purée
ou
Filet de cabillaud en tempura &
frites

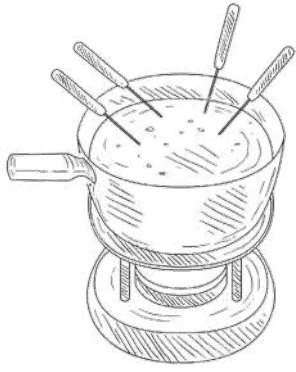
Desserts

Une boule de glace
Citron, fraise, vanille ou chocolat
ou
Crème brûlée

*Le menu est servi avec un sirop à
l'eau.*



MAISON FENESTRAZ
DEPUIS 1966



RESTAURANT Savoyard



MAISON FENESTRAZ

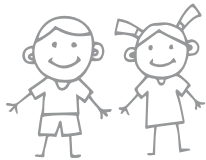


Planchettes à partager

Garlic bread avec ou sans 9
sans fromage râpé

Assiette de **Jambon cru** de 24
Savoie - 200g

Planche des montagnes 28
charcuterie, fromages de
Savoie, dips & légumes grillés



Menu Enfant (-10 ans)

19 €

**Raclette ou Fondue ou
Pierrade**

à partager avec un adulte

et

Une boule de glace
(Citron, fraise, vanille ou
chocolat)

ou

Crème brûlée

Le menu est servi avec un sirop
à l'eau.

Spécialités Savoyardes

Tartiflette végétarienne 29
Reblochon fermier & cèpes

Tartiflette 30
Reblochon fermier & lardons

À partir de 2 personnes :
(prix par personne)

Raclette au lait cru 30
au racloir
*Charcuterie de Savoie
& pommes de terre*

Fondue savoyarde 30

*Tous nos plats sont accompagnés
d'un mesclun de salade verte.*

Pierrade du Ruitor

3 Viandes 38
Bœuf, canard & volaille

*Accompagnées d'une sélection de
sauces maison, frites, petits légumes
croquants & œufs de caille.*

Desserts

Dessert du soir 14

Crème brûlée 12

**Tarte tatin à la cannelle,
glace spéculoos** 12

**Affogato café aux noisettes
torréfiées** 12

Café - Thé / Gourmand 14

*Tous nos plats sont fait maison par
la brigade de notre Chef
Frédéric Queminn.*

English menu



Spécialités du chef



Plats sans gluten



Plats végétariens

Prix en euros, taxes & service compris.



MAISON FENESTRAZ
DEPUIS 1966