



## Planchettes à partager

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



## Entrées

<b>Oeuf parfait</b> , polenta crémeuse, cèpes & parmesan	19
<b>Escargots de Savoie</b> , graines de blé, beurre d'ail, poitrine fumée, crème de persil	20
<b>Foie gras cuit au torchon</b> , confiture de figue & brioche toastée	28



## Salades

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



## Pâtes

<b>Raviolis de Royan</b> au beaufort de Savoie	25
<b>Crozets savoyards aux cèpes</b>	27
<b>Strozzapreti</b> 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

<b>Croque-Monsieur Savoyard</b>	24
Pain alpin, jambon de pays, fromage à raclette	

<b>Légumes racines rôtis</b> , salsifis, céleris raves, panais, topinambours, aux champignons sauvages	25
--	----

<b>Traditionnelle Tartiflette de Savoie</b>	30
au Reblochon au lait fermier	

<b>Burger du Ruitor &amp; frites</b>	32
Steak haché pur bœuf, confit d'oignons rouges, sucrine, lard croustillant, fromage à raclette ou cheddar	

<b>Filet de cabillaud en tempura</b> , frites, sauce tartare	32
--	----

<b>Diots de Savoie grillés</b> , purée de pommes de terre au beurre, oignons caramélisés, sauce vin rouge	33
---	----

<b>Souris d'agneau aux saveurs de l'Himalaya</b> , lentilles vertes aux épices	36
--	----



## Grill Argentin

<b>Suprême de volaille fermière</b>	27
-------------------------------------	----

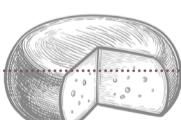
<b>Magret de canard</b>	36
-------------------------	----

<b>Bavette de bœuf</b>	30
------------------------	----

<b>Plat de côte de bœuf</b>	34
-----------------------------	----

<b>Entrecôte maturée</b>	39
--------------------------	----

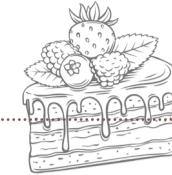
Nos viandes, sélectionnées par notre propriétaire M. Raoul Fenestraz, sont servies avec une sauce chimichurri et sont accompagnées de pommes de terre rôties ou de frites, et de légumes de saison.



## Fromages

<b>Cervelle de Canut</b>	12
--------------------------	----

<b>Assiette de fromages de Savoie</b>	14
(Beaufort d'été, Tomme de Savoie, Reblochon fermier), gelée de coing & pain aux fruits secs	



## Desserts

<b>Pavlova aux agrumes &amp; crème de citron</b>	12
--	----

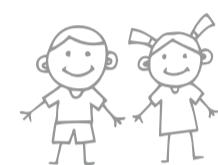
<b>Crème brûlée</b>	12
---------------------	----

<b>Tarte tatin, glace spéculoos</b>	12
-------------------------------------	----

<b>Biscuit moelleux au chocolat, confiture de lait</b>	12
--	----

<b>Affogato café aux noisettes torréfiées</b>	12
---	----

<b>Café - Thé / Gourmand</b>	14
------------------------------	----



## Menu Enfant (-10 ans)

16 €

### Plats

<b>Ravioles de Royan</b> au beaufort de Savoie	ou
--	----

<b>Filet de volaille &amp; purée</b>	ou
--------------------------------------	----

<b>Filet de cabillaud en tempura &amp; frites</b>	
---	--

### Desserts

<b>Une boule de glace</b>	
---------------------------	--

Citron, fraise, vanille ou chocolat	ou
-------------------------------------	----

<b>Crème brûlée</b>	
---------------------	--

*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 Mikrelange 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



Spécialités du chef

Plats Végétariens

Plats sans gluten

Prix en Euros, taxes & service compris.



MAISON FENESTRAZ  
DEPUIS 1966

# 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 charbon végétal, purée de courge, sauce coco curry & cendres à manger 38
- 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



- |                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <b>Suprême de volaille fermière</b> | 27 |
| <b>Magret de canard</b>             | 36 |
| <b>Bavette de bœuf</b>              | 30 |
| <b>Plat de côte de bœuf</b>         | 34 |
| <b>Entrecôte maturée</b>            | 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.



## Desserts

- |  |    |
|--|----|
| <b>Dessert du soir</b>   | 14 |
| <b>La banane caramélisée</b><br>noix de coco, crème de persil, nutella | 15 |
| <b>La tarte tatin</b><br>glace spéculoos                               | 15 |

- |   |    |
|---|----|
| <b>Le sol de forêt</b><br>praliné feuillantine, ganache au chocolat noir, crème de marron, biscuit pistache, orange, terre de cacao | 16 |
|---|----|

## 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



## English menu



## Menu Enfant (-10 ans)

19 €

## Plats

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

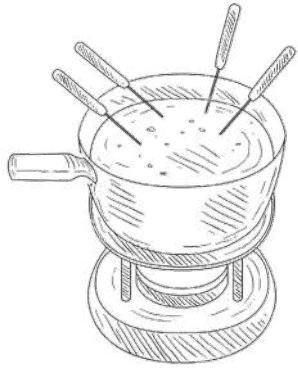
## Desserts

- 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

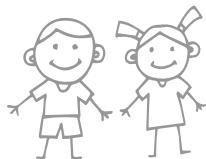
DU RUITOR

MAISON FENESTRAZ



## Planchettes à partager

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



## 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**

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

**Affogato café aux noisettes  
torréfiées**

**Café - Thé / Gourmand** 14

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

## English menu



**Spécialités du chef**

**Plats sans gluten**    **Plats végétariens**

*Prix en euros, taxes & service compris.*