





À Partager To share



Cochefs J. Marchand et M. Juste-Cazenave

- Planche du Montagnard mixte :  29
Salaison de la Maison Rullier et sélection de fromages de Savoie
A selection of Maison Rullier charcuterie and cheeses from Savoie
- Pastrami de truite, crème de sérac, pickles & condiment citron   24
Trout pastrami, creamy whey milk cheese, pickles & lemon condiment
- Reblochon AOP façon crème brûlée, pain doré  20
PDO reblochon cheese made as a crème brûlée, toasted bread
- Ardoise hivernale :  18
Tartinade au potiron, crémeux végétal, frites de légumes, crackers maison
*Winter board:
Pumpkin spread, vegan mayonnaise with spices, vegetable fries, homemade crackers*

Les Entrées Starters

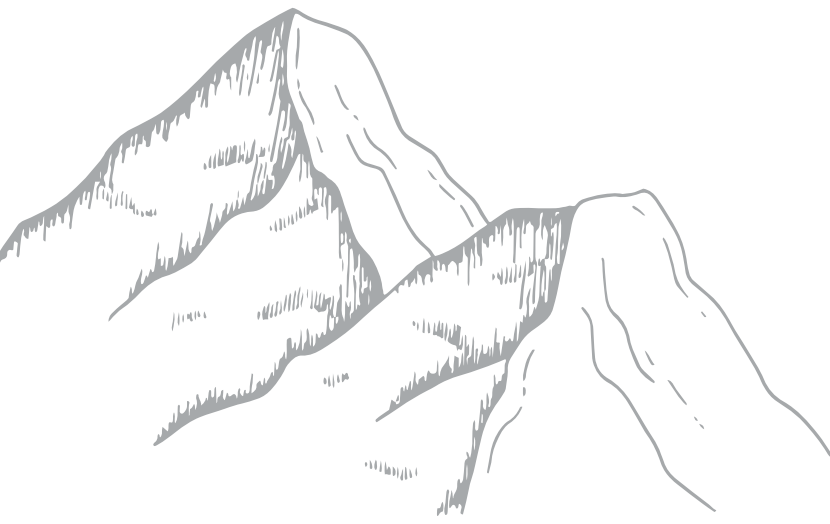


- Vitello forello, condiment truffe, sarrasin soufflé & pickles   25
Fine slices of veal with trout sauce, truffle condiment, puffed quinoa & pickles
- Pêche d'Éric Jacquier en ceviche, leche del tigre, agrumes   24
Éric Jacquier's catch as a ceviche, leche del tigre, citrus fruit
- Oeuf bio de Savoie parfait, champignons sauvages, beurre noisette fumé & coulis vert  20
Parfait egg from Grignon, seasonal mushrooms, smoked hazelnut butter & green coulis
- Velouté parmentier, chèvre frais, croustillants de poireaux & huile verte  17
Potato velouté, goat cheese, crispy leeks & green oil



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas





Le Terroir

Local main dishes



Burger du Montagnard	28
Pain maison, steak haché pur boeuf, Meule des Belleville, lard grillé, sauce du chef, oignons caramélisés, salade & frites fraîches <i>Home-made buns, beefburger, Meule des Belleville cow cheese, chef sauce, country bacon, caramelised oignons, salad and fresh fries</i>	
Paillasse à la raclette de chèvre & assortiment de salades  	26
Gratin de pommes de terre en rösti, lard paysan, champignons, crème fraîche et oignons <i>Special grated potato dish, smoked bacon, onion, mushrooms, crème fraîche and home-made goat cheese raclette & lettuce</i>	
Fondue au Beaufort AOP & Meule des Belleville & assortiment de salades 	
<i>Cheese fondue with Beaufort DPO and Meule des Belleville cow cheese & lettuce</i>	
Nature <i>plain</i> 	27
Truffes fraîches <i>with fresh truffle</i> 	42

Optimiser l'expérience

Optimize your experience

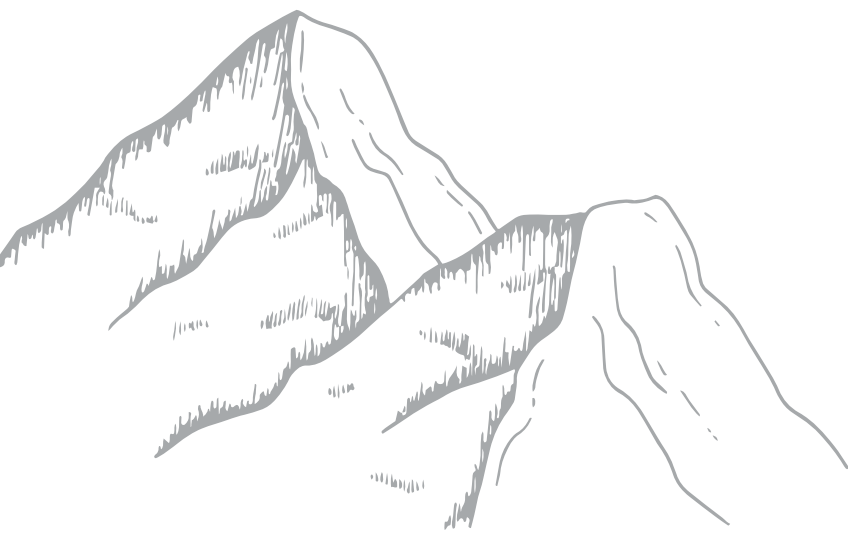


Avec des pommes de terre grenailles rissolées <i>With some new roasted potatoes</i>	5
Goûtez aux salaisons de la Maison Rullier en accompagnant votre fondue : <i>Enjoy a selection of Maison Rullier charcuterie with your fondue:</i>	
D'une planche de charcuteries <i>With a platter of cold meat cuts</i>	7
D'une planche de boeuf séché <i>With a platter of dry beef cuts</i>	8



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas





Terre et Mer

Earth and Sea



La suggestion du jour au gré des envies du chef
Chef's daily suggestion - see special board for price

Prix affiché en salle

La pêche d'Éric Jacquier du Lac Léman, beurre nantais, crozets aux herbes de montagne 37
de la maison Chiron & Fils, carottes glacées
Éric Jacquier's catch from Lake Geneva, Nantais butter, crozets square pasta with mountain herbs from Chiron & Fils, glazed carrots

Paleron de bœuf confit, aligot à la Meule des Belleville, lamelles de truffe fraîche 37
Beef chuck, Belleville-style cheesy mashed potatoes, truffle shavings

Suprême de poulet poché au bouillon épicié et miel, gnocchi à la romaine, légumes 32
d'hiver
Poached chicken supreme in spiced broth and honey, Romaine-style gnocchi, winter vegetables

Risotto de lentilles corail, champignons rôtis, pesto aux herbes alpines 27
Coral lentil risotto, roasted mushrooms, wild herb pesto

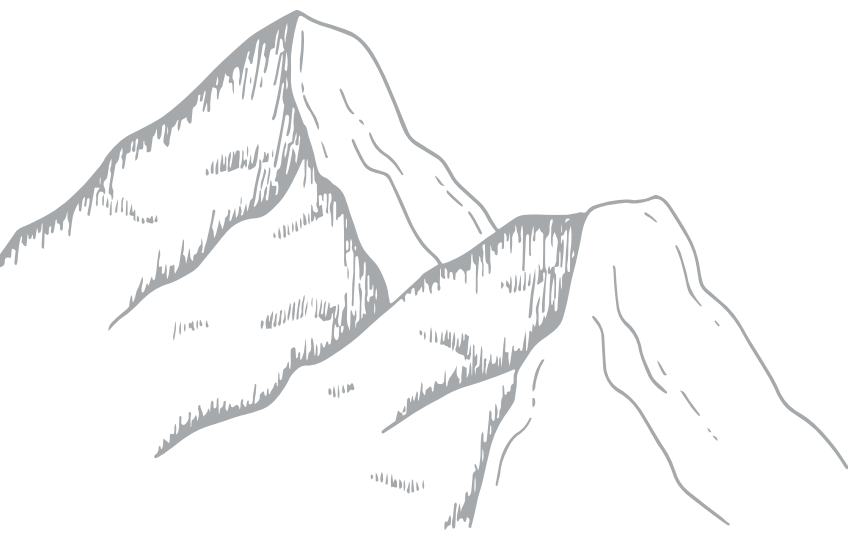
Ajouter un œuf bio parfait à votre risotto 2
Add a parfait egg to your risotto

 **Origine des Viandes : France** 
Origin of meats: France



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas





Fromages *Cheeses*

Sélection de fromages de Savoie, gelée de fleurs de châtaigniers 

Local cheese assortment, chestnut blossom jelly

15

Les Desserts *Deserts*

Tarte soufflée au chocolat, condiment & sorbet citron  

Chocolate soufflé tart with condiment & lemon sorbet

15

Pomme rôtie, financier, caramel beurre salé

Roasted apple, financier cake, salted butter caramel

14

Comme un Mont-Blanc, moelleux châtaigne, glace marron 

Like a Mont-Blanc, chestnut fondant cake, chestnut ice cream

14

Soupe de fruits d'hiver infusés aux épices & granola maison 

Winter fruit soup with spiced infusion & homemade granola

13

Glaces & sorbets de notre alpage  

4

Fleur de lait, chocolat, noisette, marron, citron, menthe du jardin, framboise & myrtille

Ice cream and sorbet flavours:

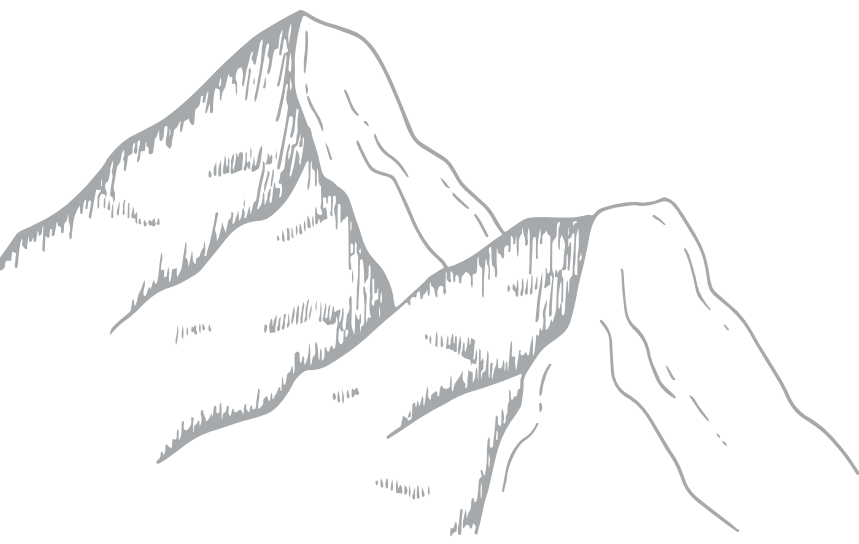
Fior di latte, chocolate, hazelnut, chestnut, lemon, local mint, raspberry & blueberry

1 boule
1 scoop



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas





Pour les jeunes montagnards

For the young shepherds



Jusqu'à 10 ans - Up to 10 years old

Steak haché pur boeuf, frites fraîches & légumes
Chopped beef steak, fresh fries and vegetables

ou - or

Croustillant de poisson, frites fraîches & légumes
Breaded fish, fresh fries and vegetables

ou - or

Demi fondue à partager  
Share fondue with parents (half portion)

Boule de glace ou sorbet de notre alpage 
Scoop of ice cream or sorbet

20



Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits.
Notre équipe de cuisine travaille des produits frais, locaux et transformés sur place.

Nos prix sont nets, service et sourires compris.

We are able to share with you the origin of all our food products. Our Chef cooks with a variety of fresh and locally sourced products. Our prices include tax, service charge and a smile.



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas

