

ENTREES FIRST COURSES



| | |
|---|------------|
| Assortiment de Charcuterie des Alpes Raw Meats assortments (charcuterie) from the Alps | 12€ |
| Déclinaison autour du Chèvre et son trio de Salades Variation around goat cheese and the trio of salads | 10€ |
| Potage à la Chataîgne Chestnut soup | 9€ |
| Gambas rôties sauce au Curry Roastad prawns with curry sauce | 12€ |
| Crème brulée au Foie Gras et Beaufort "Crème brulée" with Foie Gras and Beaufort | 13€ |

PLATS DE RESISTANCE MAIN COURSES

- 
- Magret de Canard aux herbes et aux épices,
Pommes de Terre Sarladaises et Légumes du moment** 23€
Duck Breast with herbs and spices, Sarladaise Potatoes and seasonal vegetables
- Filet de Bar poêlé sur un lit de Courgettes,
Et ses Chips de Patates Douces** 21€
Bar Filet on a bed of zucchini, with sweet potatoes chips
- Carré d'Agneau pané aux Noisettes,
Accompagné de son risotto et de Légumes du moment** 23€
Rack of lamb breaded with hazelnuts, with risotto and seasonal vegetables
- Escalope de Veau à la Montagnarde,
Tagliatelles Fraîches sauce tomates** 20€
Veal escalope "à la Montagnarde", fresh tagliatelles with tomato sauce
- Entrecôte Charolaise accompagnée de ses Frites Maisons et
Légumes du moment** 19€
Charolais steak with home made French Fries and Vegetables
- Menu Enfant** 10€
Children Menu

LE COIN SAVOYARD SAVOIE PART

Raclette (prix par personne, min. 2 personnes)

Raclette (price per person)

22€

Croûte Jambon Fromage

Ham and Cheese "Croûte"

15€

Tartiflette Salade verte (prix par personne)

Tartiflette with salad (price per person)

17€



FROMAGE CHEESE

Assiette de Fromages du Pays

(Reblochon, Tomme de Savoie, Beaufort)

Plate of Local Cheese

9€

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison / All our desserts are home-made

Tarte à la Mangue façon Tatin et son sorbet Passion ** 11€
Mango Tatin pie and its Passion Water Ice

Caprice au Chocolat, noix de pécan et sirop d'érable 12€
Chocolate Fancy with pecans and maple sirup

**Riz au lait à l'Ancienne avec sauce au choix
(chocolat, anglaise, caramel)** 9€
Rice pudding with chocolate sauce, old english, liquid caramel

Trou Savoyard au Génépy 9€
Savoy hold with Génépy

Vacherin à la Mandarine 10€
Mandarin Vacherin

**** Prévoir 15 minutes de préparation – 15 minutes to be cooked**

