

Potages – Soups

Crème de potiron faite maison et noisettes torréfiées <i>Homemade pumpkin cream with roasted hazelnuts.</i>	10.00 €
Potage du jour * <i>Soup of the day</i>	8.00 €

Entrées – Starters

Planche Montagnarde à partager * (Jambon cru de Savoie, saucisson au Beaufort, tomme, reblochon, pain grillé et condiments) <i>Selection of mountain cold cuts and cheeses, pickled vegetables and toasts</i>	22.00 €
Croque-Monsieur Beaufort, jambon blanc avec salade verte et frites <i>Toasted ham and cheese sandwich, salad and French fries</i>	15.00 €
Wrap poulet Basilic, poivrons, olives vertes, oignons rouges, œuf <i>Basil, bell peppers, green olives, red onions, egg</i>	18.00 €
Wrap végétarien Basilic, carottes, poivrons, radis, pickles d'oignons, aubergines, courgettes <i>Basil, carrots, bell peppers, radishes, pickled onions, eggplants, zucchinis</i>	18.00 €
Tartine Savoyarde Oignons rouges confits, pommes de terre, lardons, fromages de Savoie <i>Candied red onions, potatoes, bacon, Savoy cheeses</i>	18.00 €

Salades - Salads

	Petite Small	Grande Large
Salade végétarienne aux légumes crus et cuits * Artichauts, carottes râpées, salade verte, courgettes, aubergines, vinaigrette au miel, croûtons <i>Artichokes, grated carrots, green salad, zucchini, eggplants, honey vinaigrette, croutons.</i>	15.00 €	20.00 €
Salade Savoyarde – Gourmande et généreuse Salade verte, fromage de Savoie, lard fumé et cerneaux de noix <i>Green salad, Savoy cheese, smoked bacon, and walnut kernels.</i>	17.00 €	22.00 €

* Sans gluten sur demande,
Nous proposons du pain sans gluten
Gluten free possibility, served with special bread

La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of the allergens is at your disposal.

Prix nets, taxes et service inclus
Net price including service and vat

Plats - *Main courses*

Authentique hamburger	21.00 €
Pain avec fromage, lard grillé, bœuf haché de Savoie, tomates Cornichons oignons rouges confits et fromage de Savoie garnie au choix de :	
<ul style="list-style-type: none">• Sauce Tartare, Sauce blanche, Sauce Barbecue ou Sauce Hamburger• Frites fraîches ou légumes	
<i>Hamburger</i>	
<i>Bread with cheese, grilled bacon, Savoy minced beef, tomatoes. Topped with pickles, caramelized red onions, and Savoie cheese. Customize with your choice of:</i>	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Tartar or white sauce, Barbecue or Hamburger sauce</i>• <i>French fries or Vegetables</i>	
Magret canard	29.00 €
Crèmeux de panais tonka, et perles de potiron <i>Creamy tonka parsnips & pumpkin pearl</i>	
Suprême de volaille, polenta grillée, légumes et sauce forestière	25.00 €
<i>Chicken supreme, grilled polenta, vegetables, and forestière sauce.</i>	
Faux Filet de bœuf (200grs)	34.00 €
Légumes , crèmeux de serpolet, patates douces & son jus <i>Vegetables, thyme-flavored cream, sweet potatoes, and juice.</i>	
Filet de truite en croute d'amande, riz parfumé et légumes	28.00 €
<i>Trout fillet with almond crust, rice and vegetables</i>	
Wok de légumes ou poulet	18.00 €
Mélange de légumes, nouilles chinoises, sauce soja et coriandre <i>Mixed vegetables, Chinese noodles, soy sauce and cilantro</i>	

* Sans gluten sur demande,
Nous proposons du pain sans gluten
Gluten free possibility, served with special bread

La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of the allergens is at your disposal.

Prix nets, taxes et service inclus
Net price including service and vat

Pates - Pasta

Penne Alla Matriciana Pancetta, sauce tomate épicée <i>Pancetta, spicy tomato sauce</i>	19.00 €
Penne Alla Napolitaine Sauce tomate, basilic <i>Tomato sauce, basil</i>	19.00 €
Lasagnes Sauce tomate, fromage, viande hachée, <i>Tomato sauce, beef, cheese</i>	18.00 €
Gratin de ravioles à la tomate ravioli italien, fromage et sa salade verte <i>Italian ravioli, cheese, and salad</i>	20.00 €

Pas de Savoie sans spécialités *Savoyard spécialités*

Tartiflette et sa salade verte * Reblochon fondu sur lit de pommes de terre, oignons et lardons Tartiflette with green salad <i>Melted reblochon cheese on potatoes, onions and bacon</i>	20.00 €
Crozets artisanaux de Chambéry, servis en gratin, crème de Beaufort et sa salade <i>Crozet gratin, Beaufort cream and salad</i>	18.00 €

* Sans gluten sur demande,
Nous proposons du pain sans gluten
Gluten free possibility, served with special bread

La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of the allergens is at your disposal.

Prix nets, taxes et service inclus
Net price including service and vat

SPECIALITE SAVOYARDE – AVAILABLE WITH HALF BOARD

Uniquement le soir / *dinner only*

Fondues savoyardes (2 personnes minimum - *2 persons minimum*)

Aux 3 fromages 28.00 €/pp
(Beaufort, Comté et Meule de Tarentaise)
Three cheeses

Aux 3 fromages aux morilles 32.00 €/pp
Three cheeses and morels

*Nos fondues sont accompagnées de
charcuteries de la Maison Rullier et salade verte*

*Our « fondues » are served with Maison Rullier
cold meats and a green salad*

Spécialités traditionnelles (2 personnes minimum - *2 persons minimum*)

Raclette savoyarde au lait cru, 30.00 €/pp
Charcuteries, salade verte et pommes de terre en robe de chambre
Savoyard Raclette
Served with a selection cold meats, green salad and jacket potatoes

Pierrade de bœuf, magret et volaille 30.00 €/pp
Servie avec salade, frites fraîches, gratin dauphinois ou légumes du jour
Stone grill with beef, duck breast and chicken
Served with green salad and fresh fries or potato gratin or today's vegetable

Supplément de viande (80 g) 8.00 €
Extra portion (80 g)

* Sans gluten sur demande,
Nous proposons du pain sans gluten
Gluten free possibility, served with special bread

La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of the allergens is at your disposal.

Prix nets, taxes et service inclus
Net price including service and vat

Pizzas

BASE TOMATE - TOMATO BASE

Margherita 13.00 €
Tomate, mozzarella filet d'huile d'olive et basilic
Tomato, mozzarella, drizzle of olive oil and basil

Jardinière – Végétarienne - Veggie 15.00€
Tomate, mozzarella, courgettes, champignons frais, fondue d'oignons, noisettes, aubergines
Tomato, mozzarella, zucchini, fresh mushrooms, onion confit, hazelnuts, eggplant.

Reine 16.00 €
Tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon cuit aux herbes, champignons frais
Tomato, mozzarella, "chiffonade of ham cooked with herbs, fresh mushrooms

Chorizo 17.00 €
Tomate, mozzarella, chorizo, poivron frais
Tomato, mozzarella, chorizo, fresh pepper

Fromagère 18.00 €
Tomate, mozzarella, Tome de Val d'Isère, Bleu des Bauges, reblochon
Tomato, mozzarella, Tome from Val d'Isère, blue cheese from Bauges, reblochon

BASE CREME - CREAM BASE

Chèvre 17.00 €
Crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel, lardons
Cream, mozzarella, goat cheese, honey and bacon

Indienne 17.00€
Crème curry, mozzarella, poulet, poivrons frais
Curry cream, mozzarella, chicken, peppers

Savoyarde 17.00€
Crème, mozzarella, pomme de terre, lardons, reblochon
Cream, mozzarella, potatoes, bacon, reblochon

Saumon 18.00 €
Crème, saumon fumé maison, mozzarella, zeste de citron, aneth
Cream, homemade smoked salmon, mozzarella, lemon zest, dill.

* Sans gluten sur demande,
Nous proposons du pain sans gluten
Gluten free possibility, served with special bread

La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of the allergens is at your disposal.

Prix nets, taxes et service inclus
Net price including service and vat

MENU ENFANT – *Children Menu*

hamburger ou nuggets de poulet ou nuggets de poisson
accompagné de frites, pâtes ou légumes verts

*burger or chicken nuggets or fish nuggets
served with french fries or pasta or green vegetables
ou / or*

penne rigate servi avec au choix : sauce carbonara, bolognaise ou napolitaine
penne rigate with cream and bacon or penne rigate “bolognese”

Glace 2 boules ou mousse au chocolat
dish of 2 scoops ice cream or chocolate mousse

Gourmandises

Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	9.00 €
Tiramisu aux Spéculoos <i>Tiramisu speculoos</i>	9.00 €
Tarte du jour <i>Pie of the day</i>	9.00 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	9.00 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9.00 €
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	9.00 €
Glaces et sorbets au choix <i>Choice of ice creams and sorbets</i>	2.50 €

Chocolat, chocolat blanc, vanille, nougat, café, framboise, fraise, citron, ananas, passion

* Sans gluten sur demande,
Nous proposons du pain sans gluten
Gluten free possibility, served with special bread

La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of the allergens is at your disposal.

Prix nets, taxes et service inclus
Net price including service and vat

DEMI PENSION

Crème de potiron faite maison et son émulsion noisette
Home-made pumpkin soup and hazelnut cream

ou

Potage du jour *
Soup of the day

Suprême de volaille et polenta - Home-farm chicken fillet & with polenta
ou

Lasagnes Sauce tomate, fromage, viande hachée, - *Tomato sauce, beef, cheese*
ou

Gratin de ravioles à la tomate - *Tomato, italian ravioli, cheese*
ou

Wok de légumes ou poulet - Wok of vegetables or chicken"
ou

Pizzas (au choix) – All Pizzas

Crème brûlée - *Crème brûlée*
ou

Tiramisu aux Spéculoos - *Tiramisu speculoos*
ou

Tarte du jour - *Pie of the day*
ou

Mousse au chocolat - *Chocolate mousse*
ou

Dessert du jour - *Dessert of the day*

SPECIALITES SAVOYARDES

le soir uniquement

Vous pouvez également choisir l'une de nos spécialités de Savoie.
Sur la base d'une formule : Spécialité et glace 2 ou 3 boules)

You can also choose one of our Savoyard specialties.
Based on a Specialty formula and ice cream (2 or 3 scoops)

* Sans gluten sur demande,
Nous proposons du pain sans gluten
Gluten free possibility, served with special bread

La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of the allergens is at your disposal.