

L'Ercheu

RESTAURANT TRADITIONNEL ALPIN

Ouvert de 19h30 à 21h30

Fermé les dimanches pendant les vacances scolaires

Fermé les dimanches et lundis, hors vacances scolaires

POUR COMMENCER TO START

SALADE FRISÉE, VIEUX BEAUFORT,
POITRINE DE COCHON GRILLÉE, POIRE DE SAVOIE ET NOIX
Frisee lettuce, old Beaufort cheese, grilled pig bacon, pear and walnut

15 €

Sup DP

ŒUF PARFAIT, CRÈME DE BEAUFORT
Perfect egg, Beaufort cheese cream

16 €

NOS SPÉCIALITÉS OUR SPECIALTIES

PIÈCE DE BŒUF, JUS DE MONDEUSE, SAUTÉ DE POMMES DE TERRE OU
POLENTA CRÉMEUSE

Top rump of beef, red wine sauce, pan-sautéed potatoes or creamy polenta

36 €

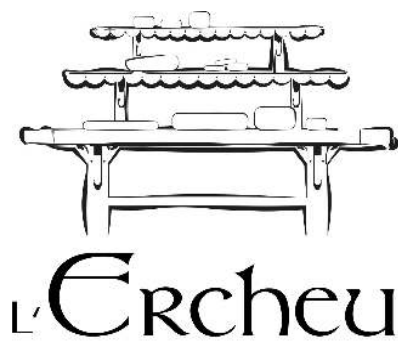
Sup DP

12 €



LESETINELLES

PRIX NETS, TAXES ET SERVICES INCLUS / NET PRICES INCLUDING SERVICE AND VAT



RESTAURANT TRADITIONNEL ALPIN

NOS SPÉCIALITÉS - OUR SPECIALITIES

MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE - Minimum 2 person, price per person

NOS FONDUES OUR CHEESE FONDUES

	Sup DP/ PERS
FONDUE AUX 3 FROMAGES, TOME, ABONDANCE, COMTÉ <i>Cheese 'fondue' (Tomme, Abondance & Comté cheese)</i>	30 €
FONDUE AUX CÈPES <i>Cheese 'fondue' with cepe mushroom</i>	35 €
FONDUE AUX MORILLES <i>Cheese 'fondue' morel mushroom</i>	40 €
SUPPLÉMENT JAMBON BLANC <i>Cooked ham & truffled sausage supplement</i> SAUSAGE	10 €

NOS RACLETTES OUR CHEESE RACLETTES

	Sup DP/ PERS
RACLETTE AU LAIT CRU <i>Traditional Savoyard 'Raclette'</i>	32 €
RACLETTE FUMÉE <i>Savoyard 'Raclette' with smoked cheese</i>	34 €

TOUTES NOS SPÉCIALITÉS SONT ACCOMPAGNÉES DE POMMES DE TERRE, SALADE ET UNE SÉLECTION DE CHARCUTERIES.

All our specialities are served with potato, salad and a selection of cold meat.

NOS PLATS SAVOYARDS - OUR SAVOYARD DISHES

PELA DES ARAVIS (<i>accompagnée d'une salade</i>) <i>Originaire des Aravis en Savoie, la Pela est préparée dans une poêle à long manche (la péla), pommes de terre et Reblochon</i> <i>Originally from the Aravis in Savoie, the Pela is prepared in a long-handled pan (the Péla), potatoes and Reblochon cheese</i>	28 €
MOELLEUX DU REVARD (<i>accompagné d'une salade, charcuterie et pommes de terre</i>) <i>Le Moelleux du Revard est un fromage de Savoie, fabriqué à Trévignin, une petite commune située sur les flancs du Massif des Bauges, au pied du Mont Revard. Le lait est collecté au sein du Parc naturel des Bauges.</i> <i>The « Moelleux du Revard » is a Savoy cheese, made in Trévignin, a small town located on the slopes of the Massif des Bauges, at the bottom of Mont Revard. The milk is collected within the Bauges Natural Park.</i>	32 €

NOS DESSERTS - OUR DESSERTS

	Sup DP
POMME AU FOUR, CRÈME D'AMANDES <i>Baked apple, almond cream</i>	10 €
GÂTEAU DE SAVOIE, CONFITURE DE MYRTILLES, CRÈME SUCRÉE <i>Savoyard cake, blueberry marmelade, sweet cream</i>	10 €
TARTELETTE DU JOUR <i>Tartlet of the day</i>	13 €

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Gluten free possibility, free - Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.