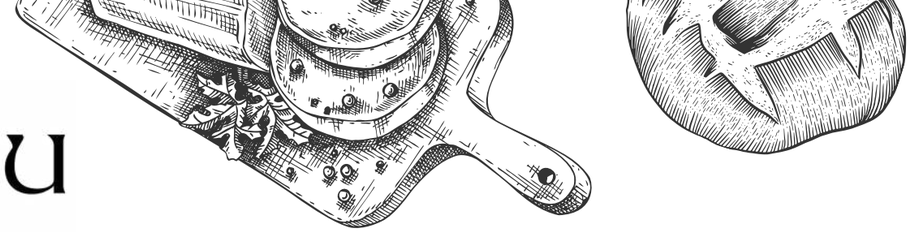
L'Ercheu

RESTAURANT TRADITIONNEL ALPIN



Pour commencer...

ENTRÉES - STARTERS

Salade frisée, chèvre chaud, raisins secs de Corinthe, noix de pécan et vinaigrette 18
Warm Goat cheese salad, corinthe raisin, pecan nuts, vinaigrette

Salade savoyarde : salade, pommes de terre, jambon, fromage à raclette, tomates, sauce ranch 20
Savoyard salad with potatoes, raclette cheese, ham, tomatoes and ranch sauce

Pâté en croûte chaud, cornichons, mesclun 18
Pâté en croûte, pickles, salad

Soupe à l'oignon gratinée 14
Traditionnal onion soup

Les escargots de Bourgogne
Burgundy snails in shells, parsley butter 6p - 14
12p - 22

Terminer en beauté

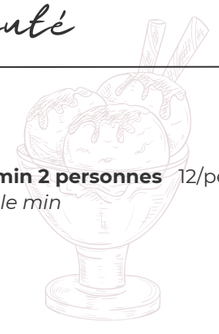
DESSERTS 13

Fondue au chocolat et fruits frais - min 2 personnes 12/pers
Chocolate fondue with fruits - 2 people min

Tarte du jour 9
Tart of the day

Café gourmand 12
Gourmet coffee

Glaces 1/2/3 boules 3/6/9
Ice cream



Ensuite...

SPECIALITÉS SAVOYARDES
SAVOYARD SPECIALTIES

Tous nos plats sont servis avec une salade verte
All our dishes are served with a green salad

Tartiflette, servie avec salade de mesclun 24
Traditional tartiflette served with salad

Mont d'or, servie avec salade, pommes de terre et charcuterie 26
The « Vacherin Mont d'Or » Cheese in hot box served with potatoes and charcuterie

Trilogie de saucisses, polenta, jus de viande 28
Sausage assortment, polenta and meat juice

Minimum 2 personnes - *people*
Prix pour 1 personne - *Price for 1 person*

Pierrade aux quatre viandes (canard, veau, bœuf, poulet) accompagnée d'oignons, champignons et poivrons 32
Meat assortment pierrade (duck, veal, beef and chicken) served with mixed vegetables

Raclette servie avec salade et pommes de terre à volonté, charcuterie
Raw milk Raclette served with local charcuterie, potatoes, condiments

Nos différentes raclettes: 32
- **Raclette au lait cru** *(raw milk)*
- **Raclette fumée** *(smoked)*
- **Morbier** *(Morbier)*

Traditionelle Fondue savoyarde :
- **Aux trois fromages** *(cheese trilogy)* 26
- **Aux cèpes** *(porcini)* 29
- **À la truffe** *(truffle)* 29

Supplément charcuterie 6

Boissons

VINS BLANCS - WHITE WINES

Savoie : AOP Chignin 8
Terre de Famille, Maison Cavaillé, 2023

Rhône : AOP Côtes du Rhône 9
Vin Biologique, Domaine Servans, 2023

Bourgogne : AOP Chablis 11
"La sereine", La Chablisienne, 2020

VINS ROUGES - RED WINES

Bordeaux : AOP Blaye 8
Château du Pas d'Ozelle, 2023

Rhône : AOP Côtes du Rhône 9
Belleruche, Chapoutier, 2023

Savoie : AOP Mondeuse 10
Jongieux, Domaine du Saint Romain, 2022

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

AOP Côtes de Procence 7
Château Saint Maur, 2024

VIN MOELLEUX - SWEET WINE

IGP Côtes de Gascogne 8
Domaine Laffitte, 2024

SOFTS

San Pellegrino, Evian 1L	8
Coca Cola - 33cl	5
Schweppes Tonic - 25cl	5
Fanta - 25cl	5
Fuze Tea - 25cl	5
Orangina - 25cl	5
Jus de fruits Pago - 20cl	5

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Expresso	3
Thé - *Tea*	5
Infusions	5

APÉRITIFS

Martini : Rouge, Blanc - 7cl	8
Porto : Rouge, Blanc - 7cl	8
Lillet : Rosé, Blanc - 7cl	8
Kir savoyard - 12,5cl	7
Kir pétillant - 12,5cl	9
Cassis, pêche, framboise, mûre	

Tous nos prix sont en €uros & TTC, service compris (hors boissons). La liste des allergènes est disponible sur demande.
All our prices are in €uros & inclusive of VAT, service included (excluding drinks). The list of allergens is available on request.