

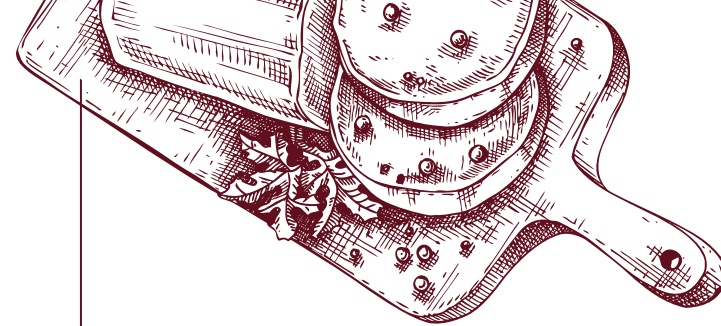
Pour bien commencer

PLANCHES - PLATTER 30

Assortiment de charcuteries artisanales de pays
Assortment of artisanal meats from Savoie

Assortiment de fromages des Alpes voisins
Assortment of cheeses from nearby Alpine pastures

Dégustation de charcuteries et fromages de pays
Assortment of meats and cheeses from Savoie



BOISSONS - DRINKS

Boissons froides - Cold drinks 8
Coca-Cola, Coca Zero, Orangina (33 cl)
Jus d'orange, Fuzetea (20 cl)

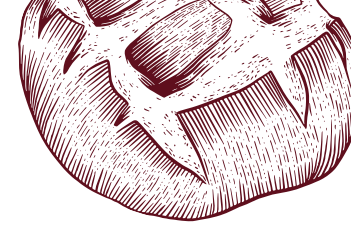
Eaux - Water 50 cl 1l
Evian 6 10
Badoit 6 10

Cocktails / Apéritifs

Apérol Spritz 15
Kir Savoyard (à base de crémant de Savoie) 12
Mûre, cassis, pêche, myrtille
The Savoyard Kir (made with sparkling wine from Savoie) Blackberry, blackcurrant, peach, blueberry

Bières - Beers 33 cl
" La Bière du Mont Blanc " 9
IPA, Blonde, Blanche ou Rousse Blonde
IPA, Blonde, Wheat, or Red Blonde

Bière pression Stella 25 cl 50 cl
Draft Stella 6 12



VIN AU VERRE - GLASS OF WINE

Effervescents - Sparkling
Crémant de Savoie - D.&D. Berthollier - L'Alpet 11
Champagne - Charpentier 16

Blancs - Whites
Rhône - Pascal Ridao - Viognier - 2024 9
Savoie - Roussette - Côtes Rousses - Ensemble 2024 12
Loire - Blanc Fumé - Pascal Jolivet - 2024 15

Rosé
Côtes de Provence - Whispering Angel 10

Rouges - Reds
Rhône - Pascal Ridao - C6 - 2024 9
Savoie - Mondeuse - J-F. Quenard - Terres Rouges - 2023 12
Saint Emilion Grand Cru - Clos de la Gaffelière - 2020 15



Ensuite...

ENTRÉES - STARTERS

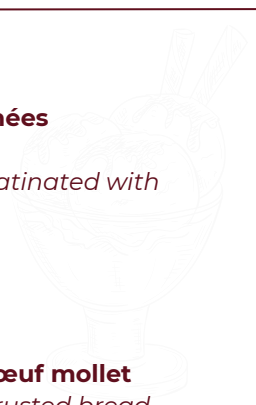
Tartines de pied de cochon gratinées au parmesan 19
Pig's trotters on a slice of bread gratinated with parmesan cheese

Traditionnelle gratinée à l'oignon 15
Traditional onion soup

Jeune frisée au lard, croûtons et œuf mollet 19
Baby « frisée » salad with bacon, crusted bread, soft-boiled egg

Gravlax de truite de pays aux herbes, faisselle battue aux jeunes cives et citron vert 26
Local trout gravlax with herbs, served with whipped curd cheese, young chives and lime

Escargots de Savoie en coquilles persillés 6p - 15
Savoy snails in parsley butter shells 12p - 25



SPECIALITÉS SAVOYARDES SAVOYARD SPECIALTIES

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

Gratin de Crozets sarrasin aux cèpes, sauge, lardons et Reblochon 27
The buckwheat Crozet gratin with porcini mushrooms, sage, bacon, and Reblochon cheese

Tartiflette traditionnelle, oignons, lardons et Reblochon 25
Traditional tartiflette with onions, bacon, and Reblochon cheese

Vacherin Mont d'Or en boîte chaude, pomme de terre en robe 33
The "Vacherin Mont d'Or" Cheese in hot box, potatoes *15

Servi avec une râpée de truffe 48

Raclette au lait cru, planche de charcuteries de pays, pommes de terre, condiments 35
Raw milk Raclette, with local cured meats, potatoes, condiments

Raclette «fumée», planche de charcuteries de pays, pommes de terre, condiments 37
Smoked Raclette, with local cured meats, potatoes, condiments

Traditionnelle Fondue savoyarde, charcuteries de pays 33
Traditional savoyard Fondue, with local cured meats

Fondue savoyarde aux cèpes et vin jaune, charcuteries de pays 36
Savoyard Fondue with porcini mushrooms and vin jaune, with local cured meats

Fondue « signature » à la truffe fraîche et champagne, charcuteries de pays 48
Signature Fondue with fresh truffle and champagne, with local cured meat *10

*Supplément Demi-Pension par personne
* Half-board supplement per person

Minimum 2 personnes - Persons
Prix pour 1 personne - Price for 1 person

La Pierre Chaude : bœuf, veau, canard, gratin savoyard 38
The "Hot Rock" : beef, veal, duck, Savoyard gratin

Pierrade « signature » au bœuf Waguyu, Chimichurri, gratin savoyard 59
Signature Pierrade with Wagyu beef, chimichurri, Savoyard gratin *19

MENU ENFANTS - KIDS MENU 22

- PLATS / MAIN COURSES -

Traditionnelle Tartiflette, oignon, lardon, reblochon, salade verte
Traditional Tartiflette with onions, bacon, Reblochon cheese, and green salad

Ou / Or

Risotto de coquillettes façon carbonara au parmesan
Coquillettes "carbonara-style" risotto with parmesan

Ou / Or

Gratin savoyard, charcuteries de pays, salade verte
Savoyard gratin with local cured meats and green salad

- DESSERTS / DESERTS -

Assortiment de glaces et sorbets
Assortment of ice creams and sorbets

Ou / Or

Crème brûlée aux noix et miel de montagne
Walnut crème brûlée with mountain honey

Ou / Or

Crumble « pomme-myrtille » glace yogourt
"Apple and blueberry" crumble, yogurt ice cream

1 Boisson incluse (jus d'orange ou sirop)

DESSERTS

A commander de préférence en début de repas.
To be ordered preferably at the start of the meal.

La crème brûlée aux noix et miel de montagne 15
Walnut "crème brûlée" with mountain honey

Le crumble « pomme-myrtilles », glace yogourt 13
Apple and blueberries crumble, yogurt ice cream



La coupe colonel au Génépi 10
The "Colonel Cup" flavoured with Génépi

Le Mont Blanc 12
New-Style "Mont Blanc"

L'Assortiment de glaces et sorbets au choix 10
Assorted of ice creams and sorbets of your choice

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso 5
Thé / Infusions 7
Tea / Infusions

DIGESTIFS

Génépi 10
Chartreuse Jaune ou Verte 14
Yellow or Green
Chartreuse MOF 25
"Best French Craftsman"

Carte des vins

EFFERVESCENTS - SPARKLING

Crémant de Savoie - D. & D. Berthollier	64
Champagne - Charpentier - Tradition Brut	86
Champagne - Veuve Clicquot - Vintage 2015	140

VINS BLANCS - WHITE WINES

Savoie

Jacquère - Côtes Rousses - La Pente - 2024	48
Roussette - Côtes Rousses - Ensemble - 2024	64

Chignin - D & D Berthollier - Vieilles Vignes - 2024	47
Chignin Bergeron - D & D Berthollier - Exception - 2024	65

Chignin-Bergeron - Gilles Berlioz - Les Fripons - 2022	117
Roussette - Gilles Berlioz - El Hem - 2022	122

IGP du Grésivaudan - Finot - Verdesse 2020	63
Chignin - Quenard - 2022	47
Chignin-Bergeron - Magnin - 2014	37.5cl 44
IGP Allobroges - Ardoisières - Schiste - 2022	115

Alsace

Gewürztraminer - Zind Humbrecht - Roche Roulée - 2021	82
---	----

Bourgogne

Aligoté - J. Cruchandeau - 2023	53
Chablis- Chablisienne - Vénérables - 2021	62
Hautes Cotes de Beaun - J. Fery -	83
La Come des Amoureuses - 2023	

Loire

Saumur - Roches Neuves - L'Insolite - 2024	68
Sancerre - Vacheron - 2024	77
Blanc Fumé - Pascal Jolivet - 2024	83
Pouilly Fumé - Pascal Jolivet - Indigène - 2023	165

Provence / Corse

Côte de Provence - Clos St Joseph - 2021	93
IGP Île de Beauté - Yves Leccia - Cuvée YL - 2022	81
Patrimonio - Paradella - 2022	118

Rhône

Muscat-Clairette - Pascal Ridao - 2024	35
Côtes du Vivarais - Pascal Ridao - 2024	38
Vignier - Pascal Ridao - 2024	45
Condrieu - Yves cuilleron - La Petite Côte - 2024	113

Carte des vins

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Côtes de Provence - Whispering Angel	53
--------------------------------------	----

VINS ROUGES - RED WINES

Bordeaux

Haut-Médoc - Château Maucaillou - 2020	41
Saint Emilion - Clos de la Gaffelière - 2020	71
Pauillac - Château d'Armailac - 2017	206
Margaux - Durfort Vivens - 2010	200

Bourgogne

Maranges - Jean Fery - 2022	71
Hautes Côtes de Beaune - Pierre Boisson - 2020	100
Savigny-lès-Beaune - Jean Fery - Les Vergelesses - 2022	123

Loire

Pinot Noir - Pascal Jolivet - 2023	47
Saumur Champigny - Roches Neuves - 2024	43
Saumur Champigny - R. Neuves - Clos de L'Echelier - 2022	100

Corse / Provence

San Giovanni - Antoine-Marie Arena -	92
Carcaghjolu Neru - 2020	
Irouléguy - Ametzia - 2021	73

Rhône

Côtes du Vivarais - Pascal Ridao - Syrah 2024	41
C6 - Pascal Ridao - Grenache - 2024	45
Crozes-Hermitage - Chapoutier - La Petite Ruche - 2022	64
Vacqueyras - Roucas Toumba - 2022	71
Châteauneuf-du-pape - Roche Audran - 2022	125

Savoie

Allobroges - Côtes Rousses - Piste Rouge - 2023	48
Mondeuse - J-F. Quenard - Terre Rouge - 2023	64



VINS DOUX - SWEET WINES

Savoie

Denis & Didier Berthollier Princesse Leïa 2022	84
--	----