

Nos Spécialités traditionnelles des Alpes

Nos Tartiflettes ou Péla en patois

Accompagnées d'une chiffonnade de verdure

Traditionnelle 24,90 €

PDT, lardons, oignons, Reblochon, le tout gratiné

Forestière 26,90 €

PDT, Chanterelles, Cèpes, Reblochon, le tout gratiné

Nos croûtes de pain montagnardes

Accompagnées de sa charcuterie des Alpes et d'une chiffonnade de verdure

Au fromage 20,90 €

pain grillé, crème, fromage, le tout gratiné

De la ferme des Alpes 23,90 €

pain grillé, crème, poitrine fumée, chanterelles, cèpes, fromage, le tout gratiné

Nos beignets de pommes de terre

Beignets pommes de terre savoyards 24,90 €

accompagnés de charcuterie des Alpes et d'une chiffonnade de verdure

Beignets de PDT aux fromages 28,90 €

farcis à l'Abondance, Tomme des Alpages et Reblochon accompagnés de charcuterie des Alpes et d'une chiffonnade de verdure

L'Abondance

Accompagnés de charcuterie des Alpes, pommes de terre en robe des champs et d'une chiffonnade de verdure

Le Berthoud 24,90 €

fromage d'Abondance, madère, ail, le tout gratiné au four

Le Cousin "Aux Chanterelles" 26,90 €

fromage d'Abondance, madère, ail, chanterelles, le tout gratiné au four

...pour 2 personnes minimum

Accompagnés de sa planche de charcuterie des Alpes, pommes de terre en robe des champs et d'une chiffonnade de verdure

Délice de Reblochon (pour 2, 4 ou 6 pers.) 29,90 €

crème de Reblochon aux fines herbes

servi dans une miche de pain à l'ancienne

Reblochonade au charbon de bois* 30,90 €

un demi Reblochon par personne, servi dans une poêle à faire fondre sous le Brasero

Raclette Fermière* 30,90 €

au lait cru de Haute-Savoie

Raclette Fumée* 30,90 €

au lait pasteurisé affiné en Haute-Savoie

Minimum 2,3,4,5... personnes - *Prix par personne

Moelleux du Revard flambé au Génépi des Alpes 28,90 €
fromage de Savoie au lait cru servi chaud dans sa boîte, accompagné de sa charcuterie des Alpes pommes de terre et d'une chiffonnade de verdure

Assiette du savoyard 25,90 €
charcuterie des Alpes (poêlée de pommes de terre, lardons et Reblochon fondu), pancetta grillé, Tomme panée, beignet de pommes de terre, chiffonnade de verdure

Nos Spécialités traditionnelles des Alpes

Nos Fondues*

*Minimum 2,3,4,5... personnes - Prix par personne

Prix et poids par personne.....	200 g	300 g
Savoyarde aux 4 fromages	22,90 €	34,90 €
<i>L'Abondance, Le Beaufort, La meule de Savoie, Le Gruyère Suisse</i>		
Poivre vert	23,90 €	35,90 €
<i>La Savoyarde aux grains de poivre vert entier</i>		
Paysanne	23,90 €	35,90 €
<i>La Savoyarde au lardon fumé</i>		
Au Reblochon	24,90 €	37,90 €
<i>Moitié Savoyarde, moitié Reblochon</i>		
La Suisse (moitié/moitié)	26,90 €	40,90 €
<i>Vacherin Fribourgeois & Gruyère Suisse</i>		
Aux Cèpes	25,90 €	38,90 €
<i>La Savoyarde avec des Cèpes</i>		
Aux Chanterelles	26,90 €	40,90 €
<i>La Savoyarde enrichie de Chanterelles</i>		
Aux Morilles	29,90 €	44,90 €
<i>La Savoyarde avec des Morilles</i>		
Piémontaise	28,90 €	43,90 €
<i>4 fromages avec coulis de tomates maison, servie avec ses pommes de terre</i>		
Les Grandes Alpes	27,90 €	41,90 €
<i>Alpes Suisses, Françaises, Italiennes : Vacherin Fribourgeois, Beaufort, Fontina</i>		
La Suisse à la Truffe d'été	31,90 €	47,90 €
<i>Vacherin Fribourgeois, Gruyère Suisse</i>		

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FONDUE

Pommes de terre en robe des champs	3,90 €
Chiffonnade de verdure	5,90 €
Guillotine à saucisson	8,50 €
<i>Saucisson sec de Savoie (env. 120 g) à se partager à l'aide d'une guillotine</i>	
Planche de charcuterie des Alpes	17,90 €
<i>Jambon cru fumé, jambon blanc aux herbes, coppa, pancetta, saucisson de Savoie, filet de porc séché, viande séchée artisanale</i>	
Ardoise de viande séchée de bœuf artisanale	17,90 €
<i>Spécialité à base de viande de bœuf de la Maison Baud</i>	

Nos Entrées froides

	Entrée	Plat
Chiffonnade de verdure	5,90 €	/
La guillotine à saucisson	8,50 €	/
<i>saucisson sec de Savoie à se partager à l'aide d'une guillotine</i>		
Salade Mixte	8,90 €	/
<i>chiffonnade de verdure, tomates, œuf dur, oignons rouges</i>		
Salade Paysanne	14,90 €	18,90 €
<i>méli-mélo de copeaux de jambon cru et de tomme de Savoie sur lit de chiffonnade de verdure</i>		
Planche de charcuterie des Alpes		
<i>jambon cru fumé, jambon blanc, coppa di parma, pancetta, rosette au fenouil, filet de porc séché, viande de bœuf séchée</i>		
	17,90 €	/
Ardoise de Truite marinée par nos soins		
<i>Carpaccio de Truite à la badiane et ses toasts campagnards</i>		
	17,90 €	21,90 €
Ardoise de viande séchée	17,90 €	/
<i>viande de bœuf séchée</i>		
Assiette "Terre et Lac"	19,90 €	22,90 €
<i>méli-mélo de Truite marinée maison, Foie Gras maison</i>		
Foie Gras mi-cuit maison	23,90 €	/
<i>à la liqueur de Génépi des Alpes, accompagné de son confit d'oignons rouges et ses toasts campagnards</i>		

Nos Entrées chaudes

Assiette de Beignets PDT savoyards	11,90 €	/
<i>accompagnés de sa chiffonnade de verdure</i>		
Salade Savoyarde	15,90 €	18,90 €
<i>chiffonnade de verdure, œuf dur, tomates, lardons, croûtons, dés de Tomme de Savoie</i>		
Salade de Reblochon pané	15,90 €	18,90 €
<i>chiffonnade de verdure, tomates, Reblochon pané puis frit et sa chiffonnade de jambon cru</i>		
Salade de Chèvre chaud	16,90 €	18,90 €
<i>petits chèvres frais rôtis au thym, chiffonnade de verdure et noix</i>		
Salade de Chèvre chaud à la paysanne		
<i>petits chèvres frais lardés puis rôtis, chiffonnade de verdure et noix</i>		
	17,50 €	19,90 €
Salade des Aravis	16,90 €	18,90 €
<i>chiffonnade de verdure, pommes de terre poêlées, lardons, oignons et Reblochon fondu</i>		

Burger "maison" Savoyard .. 24,90 €
 Focaccetta (pain), steak haché façon bouchère,
 sauce au Reblochon, beignet de pommes de terre,
 salade verte, tomate, oignons et lard grillé
 Accompagné de frites maison et chiffonnade de verdure

Nos Filets de Perches*

Accompagnés au choix de frites maison, riz, ou légumes frais du moment et de sa chiffonnade de salade

Meunière 32,90 €

poêlés au beurre moussant citronné, persil

Sauce Tartare 33,90 €

poêlés au beurre moussant citronné et persil.

Accompagnés d'une sauce mayonnaise, câpres, cornichons et fines herbes

Au vin blanc 33,90 €

poêlés et agrémentés d'échalotes, vin blanc et fines herbes

A la crème 33,90 €

poêlés dans une réduction d'échalotes, crème citronnée, vin blanc, persil

Aux cèpes 35,90 €

poêlés au beurre persillé avec des Cèpes

*frais de lac - selon arrivage

Nos Viandes

Accompagnées au choix de gratin dauphinois, riz, frites maison, légumes frais du moment ou d'une chiffonnade de verdure

Filet de Poulet jaune (UE, env. 200 g) ... 19,90 €

Filet de Rumsteack de bœuf 29,90 €
 (France, race laitière, env. 200 g)

Magret de Canard 29,90 €
 (IGP Sud Ouest France, env. 200 g)

Chateaubriand 34,90 €
 (Allemagne, race Simmental, env. 200 g)

Sauces au choix : 1,90 €

Beurre maître d'hôtel, à la crème, au poivre vert, au bleu, au jus de Chanterelles

Sauce Morilles : 3,90 €

Nos Menus enfants - 12 ans

Accompagnés au choix de frites maison, gratin dauphinois, riz ou légumes frais

Steack haché (100 g)..... 11,90 €

Emincé de poulet à la crème 12,90 €

Filets de Perche Meunière (100 g) 16,90 €

Une boule de glace "La Laitière" au choix

Nos Pierrades*

Accompagnées de frites maison
et d'une chiffonnade de verdure
et d'un assortiment de sauces

Prix et poids par personne	200 g	250 g	300 g
Filet de Poulet jaune (UE)	22,40 €	28,00 €	33,60 €
Magret de Canard (IGP Sud Ouest France)	32,40 €	40,50 €	48,60 €
Filet de Rumsteack de Bœuf (France, race laitière)	32,40 €	40,50 €	48,60 €
Chateaubriand (Allemagne, race Simmental)	37,40 €	46,50 €	49,60 €
La Pierrade aux deux viandes			
Poulet <u>et</u> Canard ou Poulet <u>et</u> Rumsteack	25,40 €	31,50 €	38,60 €
Canard <u>et</u> Rumsteack	32,40 €	40,50 €	48,60 €
Canard <u>et</u> Chateaubriand	32,40 €	40,50 €	48,60 €
La Pierrade aux trois viandes			
Poulet, Canard <u>et</u> Rumsteack	28,70 €	35,80 €	43,50 €
Poulet, Canard <u>et</u> Chateaubriand	30,60 €	38,50 €	45,90 €

Nos Fondues Bourguignonnes*

Accompagnées de frites maison
et d'une chiffonnade de verdure
et d'un assortiment de sauces

Prix et poids par personne	200 g	250 g	300 g
Filet de Rumsteack de Bœuf	32,40 €	40,50 €	48,60 €
(Filière courte Annecy charolaise)			
Chateaubriand	37,40 €	46,50 €	49,60 €
(Filière courte Annecy charolaise)			

Nos Fondues Bacchus au vin rouge*

Accompagnées de frites maison
et d'une chiffonnade de verdure
et d'un assortiment de sauces

Prix et poids par personne	200 g	250 g	300 g
Poulet (UE)	22,40 €	28,00 €	33,60 €
Filet de Rumsteack de Bœuf	32,40 €	40,50 €	48,60 €
(Filière courte Annecy charolaise)			
Chateaubriand	37,40 €	46,50 €	49,60 €
(Filière courte Annecy charolaise)			

*Minimum 2,3,4,.. personnes - Prix par personne