

Nos Apéritifs

	12cl
Verre de Cote du Rhône (Rouge)	4,00 €
Verre de vin de Savoie (Blanc,Rouge)	4,00 €
Verre de vin de Bordeaux	5,00 €
Verre de vin Rosé	4,00 €
Pétillant de savoie	4,50 €
Kir (Cassis, Mûre, Pêche Myrtille) 10 cl	4,50 €
Apéritif Maison	5,50 €
Kir Royal	10,50 €
Coupe de Champagne	10,00 €
Vin chaud	5,50 €
Pastis (2cl)	4,00 €
Ricard (2cl)	4,00 €
	7cl
Martini Blanc	4,50 €
Martini Rouge	4,50 €
	4cl
Suze	4,00 €
Campari	4,00 €
Guignolet Kirch	4,00 €
Porto Blanc	4,00 €
Porto Rouge	4,00 €
Whisky	5,50 €
Whisky jack daniel's	7,00 €
Whisky Coca	7,00 €
Whisky Chivas	9,00 €
Américano	5,50 €
Malibu (ananas,orange)	7,50 €
Rhum	6,50 €
Rhum coca	7,50 €

Nos Digestifs

	4 cl
Limoncello	7 €
Amaretto	7 €
Marc	7 €
Génépi	6 €
Get 27	7 €
Cointreau	7 €
Calvados	7 €
Armagnac	7 €
Cognac V.S. Frapin	7 €
Cognac X.O. Frapin	12 €
Vieille Prune	7 €
Baileys	7 €
Alcool Blanc	7 €
(Poire, Mirabelle, Framboise,Kirsh)	
Vodka	7 €
Chartreuse Jaune	7 €
Chartreuse Verte	8 €
Vodka Caramel	7 €

Eaux Minérales

	½	1 L
Badoit	4,50 €	6,00 €
Evian	4,50 €	6,00 €
Badoit rouge		6,00 €

Boissons Fraiches

Jus de Fruit	3,90 €
(orange,pomme,ananas, tomate)	
Coca Cola	3,90 €
Coca Cola Light	3,90 €
Orangina	3,90 €
Perrier	3,90 €
Limonade	3,90 €
Diabolo	4,00 €
Schweppes	3,90 €
Orange ou Citron Pressé	6,00 €
Sirops	2,50 €
(grenadine, orgeat, citron, fraise, menthe, pêche)	

Bières Warsteiner

	25 cl	50 cl
Demi	4,00 €	
Serieux		7,50 €

Boissons Chaudes

Café	2,20 €
Décaféiné	2,20 €
Noisette	2,50 €
Grand Café	4,00 €
Grand Crème	4,80 €
Cappucino	5,50 €
latte macchiato	7,00 €
Chocolat	5,00 €
Infusion, Thé	3,50 €
Thé au Lait ou Citron	3,70 €
Café allongé (américain)	2,30 €

Nos entrées

<u>L'Assiette des Alpes</u> :	charcuterie,fromages	15 €
<u>Assiette de jambon de Pays</u>		13,50 €
<u>Assiette de Saumon Fumé</u>		15,00 €
<i>Smoked salmon</i>		
<u>Escargots de Bourgogne</u>	(maison) les 6 8,50 € les 12	16 €
<u>Terrine de foie gras Maison confiture de figues</u>	(maison)	22 €
<u>Ravioles aux cèpes</u>	(maison)	16 €
<u>Oeuf cocotte au foie gras</u>	(maison) (préparation 15 min)	16 €
<u>Cuisses de Grenouille ails persil</u>	(7) (maison)	16 €
<u>Cassolette de Saint Jacques et d'écrevisses</u>	(maison)	16 €
<u>Potage de Légumes</u>	(maison)	10 €
<u>Gratinée à l'oignon</u>	(maison)	11,50 €
<u>Calamar à la Romaine</u>		11,50 €

Nos Salades

<u>Salade Verte</u>		7,50 €
<u>Salade Mixte</u>	Salade, Croûtons, Tomates, oignons,maïs, poivrons	12 €
<u>Chèvre chaud</u>	Salade, Chèvre chaud, Tomates, Champignons	15,50 €
<u>Salade César</u>	salade, poulet, tomates, parmesan Salad, chicken,tomato parmesan	16,00 €
<u>Reblochon pané aux amandes et miel</u>	Salade, reblochon pané, miel amandes Reblochon Cheese breaded with almonds and honey	16 €
<u>La Périgourdine</u>	Salade, Magret de Canard, gésiers confits, foie gras, pignons de pin	19 €
<u>Salade Gésier</u>	Gésiers Confit, salade, Tomates	15 €
<u>La Savoyarde</u> :	Salade, fromage, lardons, noix, croûtons, œuf, Tomates	15 €

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques

Service terrasse supplément 0,20 €

Poissons

<u>Pavé de Cabillaud au beurre blanc</u>	24,50 €
<i>Pavement of cod with butter sauce</i>	
<u>Dorade façon meunière</u>	26,50 €

Nos Viandes

<u>Filet de Bœuf grillé</u>	28,00 €
<u>Filet de Bœuf Poivre vert ou Roquefort</u>	29,00 €
<u>Filet de Bœuf aux cèpes</u>	31,00 €
<u>Faux filet grillée</u>	25,00 €
<i>Grilled Manhattan steak</i>	
<u>Faux filet Poivre ou Roquefort</u>	27,00 €
<i>Manhattan steak with Green pepper or Roquefort sauce</i>	
<u>Faux filet cèpes</u>	29,00 €
<i>Manhattan steak with cep mushroom sauce</i>	
<u>Eventail de Cerf aux Myrtilles</u>	27,00 €
<i>Eventail of sliced venison with blueberries sauce</i>	
<u>Tournedos de canard aux figues et foie gras</u>	29,50 €
<u>Magret de canard au Miel</u>	25,00 €
<u>Côtelettes d'Agneau Grillées</u>	25,00 €
<u>Gigot d'agneau à l'ail et aux fines herbes</u>	27,00 €
<i>Leg of lamb with garlic and herbs</i>	
<u>Escalope de Dinde Savoyard</u>	23,00 €
<u>Steak tartare avec frites maison</u> (non préparé)	23 €
<u>Hamburger Savoyard frites maison</u> :(fromage de savoie)	19,50 €
<u>Diots de savoie</u> (saucisse de savoie)	18 €

Nos plats sont accompagnés :

Frites maison, Gratin maison ou écrasé de pomme de terre ou Crozets

Pate

<u>Lasagne d'épinards au fromage de chèvre et salade verte</u> (15 min)	17 €
---	------

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques

Service terrasse supplément 0,20 €

Nos Pierres Chaudes

A partir de deux personnes

For two people or more

Prix par personne

Price per person

<i>Pierre Chaude Bœuf (250g)</i>		28,50 €
<i>Pierre Chaude Royale(250 g)</i>	Bœuf, Magret, Poulet	30 €

Tartiflette et Croziflette

Préparation 15 min

<i>Tartiflette et salade verte (lardons)</i>		22,50 €
<i>Tartiflette Royale ,salade verte ,Jambon de Pays (lardons)</i>		26,50 €
<i>Croziflette et salade verte (lardons)</i>		22,50 €

Vacherin

Préparation 15 min

<i>Vacherin au four:(mont d'or)</i>	Pomme de terre, Charcuterie	27,50 €
-------------------------------------	-----------------------------	---------

*Couvert supplémentaire 7 €
additional cover*

Supplément charcuterie 6 €

Supplément salade 4€

Supplément viande 6 € les 100 gr

Supplément gratin ou frites 6 €

Les suppléments ne sont possibles que pour les personnes qui ont déjà commandé un plat

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques

Service terrasse supplément 0,20 €

Nos Spécialités

A partir de deux personnes

For two people or more

Prix par personne

Price per person

Nos Fondues aux Fromages

(fromages préparés et affinés par nos soins)

(Cheese fondues)

<i>Fondue savoyarde et sa salade verte</i>	23 €
<i>Fondue savoyarde avec charcuterie et sa salade verte</i>	27,50 €
<i>(Supplément jaune d'œuf 1 €)</i>	

Nos Fondues à la Viande

<i>Fondue Corniche (250g) viande de Bœuf cuite dans le vin rouge</i>	28,50 €
<i>Fondue du Chasseur (250g) viande de Cerf cuite dans le vin rouge</i>	30 €

Nos Raclettes

<i>Raclette Royale</i>	<i>Pomme de terre, Charcuterie, condiments</i>	26,50 €
<i>Raclette Corniche Tomme de Montagne</i>	<i>Pomme de terre, Charcuterie, condiments</i>	29,50 €
<i>Raclette des Alpes</i>	<i>Pomme de terre, Viande séchée, condiments</i>	30,50 €
<i>Raclette Corniche des Alpes</i>		
<i>Tomme de Montagne, Pomme de terre, viande séchée, condiments</i>		32,50 €
<i>Raclette au Saumon fumé</i>	<i>Pomme de terre, Saumon fumé, condiment</i>	32,50 €
	<i>Potatoes, smoked Salmon, condiments</i>	

Supplément Viande Séchée des Alpes 6€ par personne

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques

Service terrasse supplément 0,20 €

Nos Fromages

Cheeses

<i>Fromage Blanc</i>	6,20 €
<i>Fromage Blanc au coulis de Myrtilles ou framboises</i>	7,20 €
<i>Assiette de Fromages</i>	10,70 €

Nos Desserts Maison

Home made Dessert

<i>Tarte tatin au calvados et glace à la cannelle</i>	10,70 €
<i>Tarte Myrtilles</i>	10 €
<i>Tarte Citron meringué</i> <i>Lemon meringue tart</i>	10 €
<i>Crème Brûlée</i>	8,50 €
<i>Profiteroles au chocolat</i>	11 €
<i>Salade de fruits</i>	9 €
<i>Fondant au Chocolat</i>	10 €
<i>Riz au lait et son caramel au beurre salé</i> <i>Milk rice with salted butter caramel</i>	8,00 €
<i>Café Gourmand ou Thé Gourmand</i>	10 €
<i>Savoie Coffée</i> <i>Café, génépi, Chantilly</i>	10,50 €
<i>Irish Coffée</i> <i>Whisky, Café, Chantilly</i>	10,50 €

Prix nets

*La maison n'accepte plus les chèques
Service terrasse supplément 0,20 €*

Nos Glaces

Ice Cream

Nos parfums de glaces et sorbets

Our Flavour

Vanille , Chocolat, Café, Menthe, Génépi, cannelle, Myrtille, Framboise, Citron

Vanilla, Chocolate, Cofee, Mint, Génépi, cinnamon,, bilberry, raspberry, lemon,

Coupe 2 Boules

5,50 €

Coupe 3 Boules

7,50 €

Supplément Chantilly/Chocolat chaud

Supplement of chantilly cream/??

2 €

Nos Coupes Glacées

Bowl of ice cream

<i>Dame Blanche</i>	9,00 €
<i>2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
<i>Sundae Framboises</i>	9,00 €
<i>2 boules framboise, coulis, chantilly</i>	
<i>Sundae Myrtilles</i>	9,00 €
<i>2 boules myrtille, coulis, chantilly</i>	
<i>Coupe Jean Pierre</i>	9,00 €
<i>2 boules Vanille, crème de Marron, Chantilly</i>	
<i>Coupe Exotique</i>	9,00 €
<i>2 boules Vanille, salade de fruits, chantilly</i>	
<i>Coupe Iceberg</i>	9,00 €
<i>2 boules menthe, chocolat chaud, chantilly</i>	
<i>Coupe Colonel</i>	11,00 €
<i>2 boules citron, Vodka</i>	
<i>Coupe Corniche</i>	11,00 €
<i>2 boules génépi, Génépi</i>	

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques

Service terrasse supplément 0,20 €

Menu Gourmand 41 €

L'assiette dégustation

Ravioles aux Cépes

Et

Cassolette de Saint Jacques et d'écrevisse

Et

Reblochon pané aux amandes et miel

XXXXXXX

Dorade façon meunière

Dorade way meunière

Ou

Magret de Canard au Miel

Ou

Evantail de Cerf aux Myrtilles

XXXXXXX

Assiette Gourmande

Ou

Crème Brulée

Menu du Midi 18 €

Entrée du Jour

Plat du jour

Dessert du jour

Tout changement sur menu 2 € sup.

Plat du Jour 14 €

Prix nets

La maison n'accepte plus les chèques

Service terrasse supplément 0,20 €

Menu Végétarien 30 €

Potage de Légumes

Lasagne d'épinards au fromage de chèvre

Salade de Fruits

Menu savoyard 30 €

Gratinée à l'oignon

xxxxxxx

Diots crozets

xxxxxxx

*Fromage Blanc
au coulis de myrtilles*

Plat du petit Skieur 12 €

- de 8 ans

Nuggets –Frites

Ou

Diot Frites