



## Nos assiettes apéro

Assortiment charcuterie et fromage de pays	13 €
Assiette de 10 beignets de pomme de terre accompagnés d'une sauce au reblochon	13 €



## Les entrées

La salade verte .....	4 €
La salade de chèvre chaud .....	13 €
<i>Verte, tomates, lardons, fromage de chèvre</i>	
La salade savoyarde.....	13 €
<i>Verte, tomates, reblochon fermier sur toast, fines lamelles de jambon de montagne</i>	
Assiette de charcuterie.....	13 €


## Les plats

Feuilleté de la Colombière & salade verte .....	18 €
<i>Tourte au reblochon sauce forestière</i>	
Feuilleté du Venay & salade verte .....	18 €
<i>Tourte au fromage de chèvre et tomate, sauce à la tomate concassée</i>	
Beignets de pomme de terre & salade verte .....	13 €
Beignets de pomme de terre, charcuterie de fabrication artisanale fumée & salade verte .....	18 €
Saucisses de Savoie fumées, beignets de pomme de terre & salade verte .....	18 €
Diots au vin blanc & polenta .....	19 €
Crozets à la Savoyarde, salade verte & charcuterie de fabrication artisanale ....	19 €
<i>Variété de pâtes, lardons, crème fraîche, fromage</i>	



<b>Escalope savoyarde &amp; sa garniture</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Filet de poulet, jambon fumé, fromage à raclette, le tout gratiné au four</i>	
<b>Pièce de bœuf aux girolles &amp; sa garniture</b> .....	<b>22 €</b>
<b>Boîte de Mont d'Or (environ 300 gr)</b> .....	<b>26 €</b>
<i>Pommes de terre en robe des champs, charcuterie de fabrication artisanale, salade verte</i>	
<b>Tartiflette ou tartichèvre &amp; salade verte</b>  .....	<b>18 €</b>
<i>Pommes de terre rissolées, lardons, ail, reblochon fermier ou fromage de chèvre, crème</i>	
 <b>En formule complète</b> : avec assortiment de charcuterie de fabrication artisanale fumée à la branche de genièvre .....	<b>24 €</b>

## Les plats à partager : minimum 2 personnes (prix/pers)

<b>Fondue savoyarde aux 3 fromages &amp; salade verte</b> .....	<b>19 €</b>
<b>Fondue savoyarde aux 3 fromages, <u>champignons</u> &amp; salade verte</b> .....	<b>20 €</b>
<b>Fondue savoyarde aux 3 fromages, <u>à l'AYZE</u> &amp; salade verte</b> .....	<b>23 €</b>
<b>Fondue savoyarde aux 3 fromages, <u>à l'AYZE, champignons</u> &amp; salade verte ..</b>	<b>24 €</b>
 <b>En formule complète</b> : avec assortiment de charcuterie de fabrication artisanale fumée à la branche de genièvre .....	<b>+ 6 €</b>

<b>Raclette</b> .....	<b>26 €</b>
<b>Raclette <u>fumée</u> (Brezain)</b> .....	<b>28 €</b>

*Les raclettes - environ 300 gr de fromage par personne - sont servies avec pommes de terre, salade verte et charcuterie artisanale*

Supplément de charcuterie possible pour les raclettes et les formules .....

**6 €/pers**

**Le menu « p'tiou mozet »** (pour les moins de 12 ans) ..... **11 €**

Nuggets de poulet-pâtes  
**Ou** Jambon blanc-pâtes  
**Ou** jambon fumé de fabrication artisanale-pâtes  
**Ou** Mini tartiflette  
\*  
Glace 1 boule

\*\*\*\*\*

### Tous les mercredis soirs

#### **SOIREE RAQUETTES**

avec un accompagnateur en moyenne montagne

#### **& REPAS SAVOYARD**

kir, charcuterie fumée de fabrication artisanale, fondue savoyarde  
ou diots de Savoie au vin blanc-polenta,  
dessert, vin, café



55€ par personne adulte – 48€ enfants 10-12 ans

Inscription auprès de l'Ecole de Ski de Fond

Tél 04 50 02 78 17



---

### **A propos de nos fournisseurs et producteurs :**

nous favorisons les produits locaux :

- Charcuteries Artisanales et viande bovine : Maison Baud à Villaz
- Reblochons fermiers : GAEC Le Maroly au Grand-Bornand et Le Farto à Thônes
- Fromages de chèvre bio : La Cabane de Marjolaine à Glapigny
- Légumes frais : Maulet-Primeurs à St Pierre-en-Faucigny
- Pain : Boulangerie Bétemps au Grand-Bornand
- Fruits au sirop : la Framboiseraie à Ballaison