




Nos assiettes apéro

Assortiment charcuterie et fromage de pays	13 €
Assiette de 12 beignets de pomme de terre accompagnés d'une sauce au reblochon	15 €

Les entrées

La salade de chèvre chaud fermier <i>Verte, tomates, lardons, fromage de chèvre</i>	13 €
La salade savoyarde <i>Verte, tomates, reblochon fermier sur toast, fines lamelles de jambon de montagne</i>	13 €
Assiette de charcuterie <i>Charcuterie artisanale fumée à la branche de genièvre</i>	13 €

Les plats


Feuilleté du Venay et salade verte <i>Tourte au fromage de chèvre et tomate, sauce à la tomate concassée</i>	18 €
Feuilleté de la Colombière et salade verte <i>Tourte au reblochon sauce forestière</i>	18 €
Diots au vin blanc et polenta	19 €
Escalope savoyarde et sa garniture <i>Filet de poulet, jambon fumé, fromage à raclette, le tout gratiné au four</i>	22 €
Pièce de bœuf aux girolles et sa garniture	23 €
Fricassée de caïon et sa garniture	22 €
Beignets de pomme de terre & sa salade verte	13 €
Beignets de pomme de terre, charcuterie artisanale fumée à la branche de genièvre, salade verte	18 €
 Assiette de 6 beignets	7 €



Crozets à la Savoyarde, salade verte et charcuterie de fabrication artisanale 19 €
Variété de pâtes, lardons, crème fraîche, fromage

Boite de Mont d'or (environ 300 g) 26 €
Pommes de terre en robe des champs, charcuterie artisanale, salade verte

Tartiflette ou tartichèvre & salade verte 19 €
Pommes de terre rissolées, lardons, ail, reblochon fermier ou fromage de chèvre, crème

 **En formule complète : avec assortiment de charcuterie de fabrication artisanale fumée à la branche de genièvre** 25 €


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

Fondue savoyarde aux 3 fromages & salade verte 19 €

Fondue savoyarde aux 3 fromages, champignons & salade verte 20 €

Fondue savoyarde aux 3 fromages, au Pétillant de Savoie & salade verte 23 €

Fondue savoyarde aux 3 fromages, au Pétillant de Savoie, champignons & salade verte 24 €

 **En formule complète : avec assortiment de charcuterie de fabrication artisanale fumée à la branche de genièvre + 6 €/pers**

Raclette 26 €

Raclette fumée (Brezain) 28 €

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

Soirée raquettes

Avec un accompagnateur en moyenne montagne

Et **Repas Savoyard**

Kir, charcuterie artisanale, fondue savoyarde
ou diots de Savoie – polenta

Dessert, vin, café

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
- 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