




## Nos assiettes apéro

<b>Assortiment charcuterie et fromage de pays</b>	<b>14 €</b>
<b>Assiette de 12 beignets de pomme de terre accompagnés de sauce au reblochon</b>	<b>15 €</b>
<b>Chèvre frais fermier bio aux herbes de notre jardin, croûtons ail des ours</b>	<b>14 €</b>

## Les entrées

<b>La salade de chèvre chaud fermier</b>	<b>14 €</b>
<i>Verte, tomates, lardons, fromage de chèvre bio</i>	
<b>La salade savoyarde</b>	<b>14 €</b>
<i>Verte, tomates, reblochon fermier sur toast, fines lamelles de jambon de montagne</i>	
<b>Assiette de charcuterie</b>	<b>14 €</b>
<i>Charcuterie artisanale fumée à la branche de genièvre</i>	
<b>Salade de l'été</b>	<b>14 €</b>
<i>Verte, tomates confites, filets de poulet en marinade serpolet-miel, croûtons ail des ours, vinaigrette citron-miel</i>	

## Les plats

<b>Diots au vin blanc et polenta</b>	<b>20 €</b>
<b>Escalope savoyarde et sa garniture</b>	<b>22 €</b>
<i>Filet de poulet, jambon fumé, fromage à raclette, le tout gratiné au four</i>	
<b>Fricassée de caïon et sa garniture</b>	<b>23 €</b>
<b>Pièce de bœuf aux girolles et sa garniture</b>	<b>23 €</b>
<b>Truite de la vallée façon meunière et sa garniture</b> <i>(selon arrivage)</i>	<b>22 €</b>
<b>Feuilleté de la Colombière &amp; salade verte</b>	<b>19 €</b>
<i>Tourte au reblochon sauce forestière</i>	
<b>Feuilleté du Venay &amp; salade verte</b>	<b>19 €</b>
<i>Tourte au fromage de chèvre et tomate, sauce à la tomate concassée</i>	
 <b>Assiette de 6 beignets</b>	<b>7 €</b>



**Beignets de pomme de terre & sa salade verte** 14 €

**Beignets de pomme de terre, charcuterie artisanale  
fumée à la branche de genièvre, salade verte** 19 €

**Tartiflette ou tartichèvre & salade verte** 20 €  
*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** 26 €

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

**Fondue savoyarde aux 3 fromages & salade verte** 20 €

**Fondue savoyarde aux 3 fromages, champignons & salade verte** 21 €

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

**Fondue savoyarde aux 3 fromages, au Pétillant de Savoie, champignons &  
salade verte** 25 €



**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 « Chalet Venay » (seulement le midi)

23 €

Salade de chèvre chaud  
Ou  
Charcuterie fumée de fabrication artisanale  
\*  
Diots polenta  
Ou  
Beignets de pomme de terre accompagnés de salade verte  
\*  
Assiette de fromages

## 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

\*\*\*\*\*

### 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
- Truites : Pisciculture de Montremont à Thônes