

Entrées

<i>Toast chaud de beaufort sur son jambon de pays Et sa salade verte</i>	<i>12.00€</i>
<i>Beaufort hot toast on her country ham and her green salad</i>	
<i>Foie gras de canard mi cuit à l'Armagnac maison</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Duck foie gras cooked in the Armagnac</i>	
<i>Escargots de Magland en persillade maison</i>	<i>16.50€</i>
<i>Escargot in garlic butter</i>	

Salades

Petite / Grande

<i>Salade gourmande et son toast de beaufort</i>	<i>13.00€ /20.00€</i>
<i>(Salade, foie gras de canard maison, gésier de volaille, magret fumé, toast de beaufort sur son jambon de pays)</i>	
<i>Gourmet salad with toast of Beaufort</i>	
<i>(Salad, homemade duck foie gras, chicken gizzard, smoked duck breast, Beaufort toast on its ham)</i>	
<i>Salade « Estivale des Airelles » suivant marché</i>	<i>9.00€ /15.00€</i>
<i>(Salade ; poulet rôti ; œufs durs ; tomates cerises ...)</i>	
<i>(Salad, roast chicken, hard boiled eggs, cherry tomatoes....)</i>	

Plats

<i>Entrecôte grillé 280gr(Grillé steak)</i>	23.00€
<i>Supplément Sauce Cèpes ou poivre (Cèpes sauce or Pepper)</i>	1.50€
<i>Tranches de gigot d'Agneau à l'ail et aux Herbes Sliced Leg of Lamb with Garlic and Herbs</i>	19.00€
<i>Poisson selon arrivage Fish according to arrival</i>	
<i>Pièce de viande du moment meat of the moment</i>	

Pates

<i>Pennes aux gambas et sa sauce basquaise pasta Gambas</i>	18.00€
---	--------

Les Enfants

<i>Plat Enfant avec boisson (sirop)</i>	8.50€
<i>Steak haché, jambon blanc ou Chipolatas servis avec des pommes de terre ou des pates (ground beef, ham or served with potatoes or pasta)</i>	

Les Spécialités

La Tartiflette, servie avec de la salade verte 22.00€

Potatoes fried with bacon and onion with melted reblochon cheese on top

Le fondant Savoyard 26.00€

Demi-reblochon farci au jambon cru et ail, crème vin blanc, pane et gratiné au four servi avec un assortiment de charcuterie de Pays et Pommes vapeur

Hal reblochon stuffed with ham, garlic, cream, white wine, breaded and browned in the oven served with a country of cold cuts and steam potatoes

La Fondue Savoyarde, servie avec jambon cru et salade

Traditional cheese fondue

A partir de 2 personnes

24.00€

Portion pour 1 personne

26.00 €

La Fondue Savoyarde aux Cèpes avec jambon cru et salade

Traditional cheese fondue with mushrooms

A partir de 2 personnes

26.00€

Portion pour 1 personne

29.00 €

Supplément par personne Charcuterie de Savoie 11.00€

Supplément par personne jambon de Savoie 7.00€

Supplément Salade Verte 5.00€

Les Desserts

Tous nos desserts sont faits maison au tarif unique de 7.50€

Ils sont consultables sur notre Ardoise

Les Glaces Artisanales

Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre salé, Mont blanc, Génépi, Framboise, Citron, Myrtille, Fraise, cassis, mangue passion ; pêche de vigne

<i>Glace 1 boule</i>	<i>3.00€</i>
<i>Glace 2 boules</i>	<i>5.50€</i>
<i>Glace 3 boules</i>	<i>8.00€</i>
<i>Supplément Crème Fouettée</i>	<i>1.20€</i>
<i>Coupe Savoyarde (vanille, myrtille, framboises, crème fouettée)</i>	<i>8.50€</i>
<i>Coupe des Chamois</i>	<i>8.70€</i>
<i>(Vanille, Mont blanc, caramel, meringues, sauce caramel, crème fouettée)</i>	
<i>Coupe des Montagnards (glace Génépi arrosée Génépi)</i>	<i>8.70€</i>
<i>Coupe Colonel (sorbet citron arrosé vodka)</i>	<i>8.50€</i>
<i>Coupe d'été (mangue passion, Pêche de Vigne, fraise, crème fouettée)</i>	<i>8.70€</i>
<i>Milk-shake (chocolat ou fraise)</i>	<i>5.50€</i>