



Les menus

Entrée + Plat
+ Fromage ou Dessert

Entrée :

Salade Paysanne (salade verte, tomates, œufs, jambon blanc, pommes de terre sautées, olives)


Ou **Salade du Montagnard** (salade verte, tomates, œufs, lardons, beaufort, croutons)


Ou **Salade du Berger** (salade verte, tomates, œufs, jambon cru, Bleu de Bonneval, noix)


Ou **Assiette de charcuterie** (jambon cru, pancetta, coppa, jambon blanc)


Plat :

 **Filet de truite** : 25.00 €

 **Entrecôte** (200 gr) : 25.00 €

 **Côte d'Agneau** (trois côtes) : 25.00 €

 **Deux pavés de Cerf** (350 à 400 gr) : 29.00 €

 **Magret de Canard** (350 à 400 gr) : 29.00 €

TOUT NOS PLATS sont servis avec un ou deux accompagnements au choix :

Demi-pomme de terre à l'épluchure rissolée au thym et ou Crozet au beaufort.

❖ *Poids des viandes avant cuisson*

Fromage ou dessert : au choix sur la carte

Menu du Petit Chamois : 8.00 €

Plat :

Jusqu'à 10 ans



Steak haché ou Poisson pané ou jambon blanc

avec un accompagnement au choix (Crozet ou Pommes de terre rissolées).

Ou **Crêpe Jambon, fromage**

Dessert :

- Crêpe au sucre ou Nutella ou confiture ou une boule de glace au choix (*hors glace spéciale*) ou compote de pommes gourde.



POUR VOS FÊTES, VOS ANNIVERSAIRES, VOS REPAS DE FAMILLE ...

Nous pouvons prévoir à l'avance des menus spéciaux (A voir avec les gardiens pour définir un menu qui vous convient au mieux).

Repas Savoyard (Matouille, tartiflette, croziflette au beaufort, fondue, raclette, polenta au beaufort ou au bleu)

Tarte au beaufort, faisselle, gâteau de Savoie, bugnes...

Soupes savoyardes aux Orties (Poitrine, saucisse, pommes de terre, choux, carottes...)

Civet de lapin à l'ancienne, fricassée de Caïon, lasagne maison aux petits légumes et à la viande...

Gratin Dauphinois, Potée Savoyarde (Cotie, poitrine, jambonneau, saucisse pur porc, saucisse aux choux, choux, pommes de terre),

Apéritif dinatoire (Toasts, verrines, charcuteries, légumes, fromages, pizza, tarte au beaufort...)

Gâteaux sur commande en boulangerie, (Framboisier, Myrtilier, Fraisier, Multi fruits, Forêt Noire, trois chocolats, croquant au caramel, poire chocolat...), Ile flottante

Différents cocktails sont proposés...

Les entrées

	PETITE	GRANDE
Salade Paysanne (salade verte, tomates, œufs, jambon blanc, pommes de terre sautées, olives) :	8.00 €	12.00 €
Salade du Montagnard (salade verte, tomates, œufs, lardons, beaufort, croutons) :	8.00 €	12.00 €
Salade du Berger (salade verte, tomates, œufs, jambon cru, Bleu de Bonneval, noix) :	8.00 €	12.00 €
Assiette de charcuterie (jambon cru, pancetta, coppa, jambon blanc) :	8.00 €	12.00 €

Les crêpes salées









- Jambon, fromage : 5.50 €
- Jambon, fromage, œuf et crème fraîche : 7.00 €
- Bleu de Bonneval (Jambon blanc, bleu de Bonneval, noix) : 8.00 €
- Trois fromages (Jambon blanc, Bleu de Bonneval, Chèvre, Reblochon) : 8.50 €
- Une salade verte peut accompagner votre crêpe : 3.50 €

Les omelettes



- Omelette nature : 5.50 €
- Omelette Jambon/fromage : 7.50 €
- Omelette Savoyarde (lardon, beaufort et pomme de terre) : 9.50 €
- Une salade verte peut accompagner votre omelette : 3.50 €

Les plats

-  Filet de truite : 19.00 €
-  Entrecôte (200 gr) : 19.00 €
-  Côte d'Agneau (trois côtes) : 21.00 €
-  Deux pavés de Cerf (350 à 400 gr) : 23.00 €
-  Magret de Canard (350 à 400 gr) : 23.00 €
-  Côtes de bœuf florentine (450 gr) : 26.00 €

TOUT NOS PLATS sont servis avec un ou deux accompagnements au choix :
Demi-pomme de terre à l'épluchure
rissolée au thym et ou Crozet au beaufort.

❖ Poids des viandes avant cuisson

Les spécialités Savoyardes

- Assiette de Mont-Bas** (4 fromages, 4 charcuteries et salade verte, tomates et œuf) : 16.00 €
- Crozyflette** (Lardons, Oignons, Reblochon) avec salade verte : 18.00 €
- Tartiflette** (Patates, Lardons, Oignons, Reblochon) avec salade verte : 18.00 €



À partir de deux personnes

- Matouille** (Fondue à la tomme de Savoie, salade verte, petites pommes de terre et charcuterie) : 22.00 €/pers

Sur réservation uniquement (24h avant) et à partir de deux personnes

- Fondue Savoyarde** avec salade verte : (supplément charcuterie 4.00 €/pers) : 18.00 €/pers
- Diots de Savoie** avec un ou deux accompagnements au choix : 15.00 €/pers
(Polenta ou demi-pommes de terre à l'épluchure rissolée au thym ou Crozet au beaufort).
- Raclette** (Pomme de terre, fromage à raclette, charcuterie) : 19.00 €/pers
- Pierrade** (Magret, poulet, Bœuf, dinde), demi-pommes de terre à l'épluchure rissolée au thym et Tomates provençales : 25.00 €/pers Cerf + 3.00 €/pers

Les Fromages

Fromages : chèvre, tomme de Savoie, beaufort, bleu de Bonneval, reblochon
1 fromage 2.00 €, 2 fromages 3.50 €, 3 fromages 5.00 €



Les Desserts

Crêpes :

Sucre : 2.00 €
Confiture (Myrtille, Framboise, Fruits rouges, Abricot, Fraise) : 2.50 €
Nutella ou chocolat : 2.50 €
Miel Citron : 3.00 €
Caramel au beurre salé : 3.00 €
Beurre demi-sel et sucre : 3.00 €
Flambé au Génépi : 3.50 €
Flambé au Grand Marnier : 3.50 €
Banane, Nutella, Chantilly : 4.50 €



Tartes :

Tarte : Myrtille ou Framboise avec ou sans chantilly : 5.50 €
Tarte rhubarbe sauvage avec une boule de glace vanille (selon jours) : 5.50 €

Glaces :

Coupe Génépi : Glace au Génépi, liqueur de Génépi, chantilly : 6.00 €
Chocolat Liégeois : glace chocolat et glace vanille, coulis de chocolat, chantilly : 6.00 €
Café Liégeois : glace café et glace vanille, café, chantilly : 6.00 €
Caramel Liégeois : glace caramel beurre salé et glace vanille, chantilly, coulis caramel beurre salé : 6.00 €
Glace : une boule : 2.00 € - deux boules : 3.00 € - trois boules : 4.00 € + 0.30 € par boule de glace spéciale
Parfum : chocolat, vanille, café, caramel au beurre salé, sorbet framboise, sorbet citron
Glace spéciale : Génépi non alcoolisé, Violette,
Supplément chantilly : 1.00 €



Les Boissons

Coca-Cola ou Coca-Cola zero (33 cl) : 2.50 €	Perrier (33 cl) : 2.50 €
Ice Tea (33 cl) : 2.50 €	Perrier Tranche (33 cl) : 3.00 €
Orangina (33 cl) : 2.50 €	Badoit bouteille 1l : 4.00 €
Jus de fruit : (Abricot, pomme) (20 cl) : 2.50 €	Eau minéral 1,5l : 3.00 €
Limonade (au verre) (25 cl) : 2.00 €	
Diabolo (25 cl) (menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orange) : 2.50 €	
Diabolo spécial (25 cl) (génépi (sans alcool), violette ou myrtille) : 3.00 €	
Sirap à l'eau (25 cl) (menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orange) : 2.00 €	
Sirap à l'eau spécial (25 cl) (génépi (sans alcool), violette ou myrtille) : 2.50 €	
Cidre doux ou brut bouteille 75 cl : 12.00 €	
Chocolat chaud (carreaux de chocolat fondu dans le lait) (30 cl) : 3.00 €	
Thé ou Infusion (30 cl) : 2.00 €	
Café : 1.50 €	Grand Café (30 cl) : 2.50 €
	Café crème ou lait : petit : 2.00 € grand : 3.00 €



Petit déjeuner : Thé ou café ou chocolat ou lait chaud ou froid (30 cl), confitures,
Céréales, beurre d'alpage de la coopérative laitière HVM, pain, jus de fruits (15cl) : 8.00

Les vins

Les vins blancs

- Aprémont (75 cl) : 15.00 €
- Chardonnay blanc (75 cl) : 15.00 €
- Roussette (75 cl) : 18.00 €
- Bergeron (75 cl) : 24.00 €



Les vins rouges

- Gamay (75 cl) : 15.00 €
- Cote du Rhône (75 cl) : 15.00 €
- Mondeuse (75 cl) : 18.00 €
- Saint-Joseph (75 cl) : 29.00 €



- Pichet de vin (blanc, rosé, rouge) 1 l 12.00 €
- ½ l 7.00 €
- ¼ l 4.00 €
- Cidre doux ou brut bouteille (75 cl) : 12.00 €
- Pétillant de Savoie (75 cl) : 19.00 €
- Champagne (75 cl) : 40.00 €



Les apéritifs

- Kir (20 cl) (Violette, Myrtille, cassis, framboise, châtaigne ou génépi) : 3.00 €
- Vin nature (20 cl) (Blanc, rosé, rouge) : 2.50 €
- Ricard ou Pastis (4 cl) : 4.00 €
- Vermouth (blanc ou rouge) (10 cl) : 3.50 €
- Suze (5 cl) : 3.50 €
- Vin chaud : (vin rouge, cannelle, clou de girofle, sucre, tranche de citron et d'orange) : 4.00 €
- Grog (eau chaude, citron pressé, miel, rhum) : 4.00 €
- Panaché (33cl) : 2.50 € ou Monaco 3.00 €
- Kronenbourg (33cl) : 2.50 € + sirop 0.50 €
- Bière blanche artisanale (33 cl) (Brasserie des cimes en Savoie) : 4.50 €
- Bière ambrée artisanale (33 cl) (Brasserie des cimes en Savoie) : 4.50 €
- Bière blonde artisanale (33 cl) (Brasserie des cimes en Savoie) : 4.50 €
- Bière génépi artisanale (33 cl) (Brasserie des cimes en Savoie) : 4.50 €
- Bière desperados (33 cl) : 4.00 €



Les digestifs

- Genépi (5 cl) : 4.50 €
- Limoncello (5cl) : 3.50 €
- La Grolle Savoyarde appelé aussi « coupe de l'amitié » pour 4 à 6 personnes : 3.00 €/pers
(Café, eau de vie, citron et orange en tranches)

L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

(Servi uniquement pendant le repas)