




<i>ENTRÉES (Starters)</i>	<i>SALADES</i>
<p><i>Soupe a l'oignon gratinée aux 4 fromages (Onion soup gratinated with local cheese)</i></p> <p><i>Velouté de légumes frais et ses croûtons (Fresh vegetable soup)</i></p> <p><i>Brochettes d'Escargots et ses toasts a l'Ail (Skewer of snails with garlic toast)</i></p> <p><i>Assiette de foie gras maison et sa confiture d'Oignons (Home made "foie gras" served with onion compote)</i></p> <p><i>Cuisses de grenouilles « Façon grand-mère » flambées au cognac (Frog legs finished with cognac)</i></p> <p><i>Assiette de charcuteries d'ici et d'ailleurs (Assortment of cooked meats)</i></p> 	<p><i>Salade des Marmottes (pommes de terre, lardons, oignons, œuf au plat, salade) (potatoes, fried bacon, onion, egg, salad)</i></p> <p><i>Salade Paysanne (lardons, croutons, œuf, tomates, salade) (fried bacon, eggs, tomatoes, salad)</i></p> <p><i>Salade des Alpagnes (reblochon fondus, pommes de terre, jambon cru, magret fumé, tomates, noix, salade) (warm reblochon cheese, potatoes, ham, smoked duck, tomatoes, nut, salad)</i></p> <p><i>Tartines de Chèvre Chaud (chèvre sur toasts, poivrons confits, tomates, salade) (warm goat cheese, crystallised peppers, tomatoes, salad)</i></p> <p><i>Salade Gourmande (gésiers, magret fumé, foie gras maison sur toasts, tomates, salade) (gésiers, smoked duck, home made foie gras on toast, tomatoes, salad)</i></p> <p><i>Salade Savoyarde (jambon cru, tomme de Savoie, beaufort, tomates, salade) (ham, tomme de savoie cheese, beaufort cheese, tomatoes, salad)</i></p> <p><i>Salade verte de saison (green salad of season)</i></p>
<i>SPECIALITES</i>	<i>VIANDES</i>
	<p><i>Entrecote Nature (250 gr)</i></p> <p><i>Entrecote au Poivre</i></p>

Fondue Savoyarde au 4 fromages (beaufort, comté, emmental, gruyère de savoie)

(cheese fondue with salad)

Fondue Royale (accompagnée d'une assiette de charcuterie)

(cheese fondue with assortment of cooked meat)

Fondue aux Cèpes (accompagnée d'une salade verte)

(cheese fondue with mushrooms)

Tartiflette (pommes de terre, lardons, oignons, crème, reblochon et sa salade verte)

(potatoes, bacon, onion, cream, reblochon cheese and salad)

Tartiflette aux Morilles (pommes de terre, lardons, oignons, morilles, crème, reblochon)

(potatoes, bacon, onion, mushrooms, cream, reblochon cheese)

Mont D'or Roti (accompagné de pommes de terre et de charcuterie)

(Warm cheese accompanied of potatoes and cooked meat)

Escalope Marguerite (veau, jambon cru, émincé de tomates, crème, fromages savoyards)

(veal, ham, slices thinly of tomatoes, cream, savoyards cheeses)

Chouchou Crozer (crozets, pormonier aux légumes, crème, fromages savoyards)

(crozets, vegetables pormonier, cream, savoyard cheese)

Entrecote aux Morilles

Double Entrecote grillée a la Fleur de sel (650g min 2pers)

Onglet de Boeuf aux échalotes (200 gr) (tab of beef in shallots)

Rognons de Veau au vinaigre de framboise

(veal kidneys in the vinegar of raspberry)

Pavé de Boeuf (250 gr)

Brochette des Marmottes (volaille, poivrons, tomates, ananas)

(poultry, peppers, tomatoes, pineapple) (300 gr)

Magret de canard au miel (300 gr)

(duck breast with honey)

Toutes nos Viandes sont grillées à la fleur de sel et accompagnées des légumes du jour.

Origine France



DESSERTS

Assiette de fromages de nos montagnes (Assortment of local cheese)



Fromage blanc
(Fresh cheese)

Fromage blanc et son coulis aux fruits rouges
(fresh cheese with red fruit)

Moelleux au chocolat et sa glace coco
(Smoothly hot chocolate cake with coconut ice cream)

Crème brûlée au Genépi

Tiramisu

Tarte Tatin et sa glace vanille
(Warm apple tart with vanilla ice cream)

