

Nos douceurs ...

- ✿ **Faisselle nature ... 7 € Faisselle aux myrtilles ... 9 €**
Cottage cheese : plain or with bilberries
- ✿ **Petit pot de crème au chocolat ... 8 €**
Pot of baked chocolate cream
- ✿ **Tiramisu ... 9 €**
- ✿ **Crème brûlée vanille ... 9 €**
Vanilla cream brulée
- ✿ **Café, thé ou infusion « gourmand » ... 11 €**
Gourmet coffee, tea or herbal tea

Nos coupes glacées ...

- ✿ **Dame Blanche ... 8 €**
Glaces Vanille, chocolat chaud, chantilly
- ✿ **Café Liégeois ... 9 €**
Glaces Café & Vanille, café expresso, chantilly
- ✿ **Chocolat Liégeois ... 9 €**
Glaces Chocolat & Vanille, sauce chocolat maison, chantilly
- ✿ **Coupe Myrtille ... 11 €**
Glaces Myrtille & Vanille, myrtilles au sirop, coulis de myrtille, chantilly
- ✿ **Coupe Praline Rose ... 12 €**
Glaces Bulgare & Vanille, émietlée de praline rose, coulis griotte, chantilly
- ✿ **After Eight ... 11 €**
Glace Menthe-Chocolat arrosée de Get 27
- ✿ **Colonel ... 12 €**
Glace Citron arrosée de Vodka

NOS GLACES À LA BOULE

1 BOULE/SCOOP: 3,50 € 2 BOULES/SCOOPS: 5,50 € 3 BOULES/SCOOPS: 7,50 €
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL, MENTHE-CHOCOLAT,
CHOCOLAT BLANC, MACADAMIA, TIRAMISU, BULGARE/COULIS GRIOTTE, CITRON,
FRAMBOISE, FRAISE, ABRICOT, MANGUE, MYRTILLE



Un petit creux ...

Tous les jours de 12 h à 14h
Every day from 12 noon to 2 pm

Dans nos salons et au bar
In the lounges or at the bar

Si vous avez une petite faim.....
.....Ou une toute grosse envie de vous régaler !

*If you are a bit hungry
... .. Or have a big desire to treat yourself !*

Hiver 2019-2020

Prix nets TTC - *Net prices, service included*

Nos entrées ...

- 🌿 **Pot de rillettes de truite des Ardoisières et pain pochon ... 14 €**
Rillettes of Ardoisières trout and bread
- 🌿 **Pot de foie gras maison, chutney de figues et pain pochon ... 25 €**
Homemade foie gras, figs chutney and toasted bread
- 🌿 **Planche de saumon fumé et blinis « Maison » ... 18 €**
Smoked in-house salmon and homemade blinis
- 🌿 **Planche de charcuteries de Savoie ... 16 €**
Assorted Savoyard cold cuts
- 🌿 **Planchette de viande séchée de Savoie ... 11 €**
Savoie air dried beef
- 🌿 **Planche de fromages de Savoie ... 15 €**
Assorted Savoyard cheese
- 🌿 **Planche de charcuteries et fromages de Savoie ... 19 €**
Assorted Savoyard cold cuts and cheese
- 🌿 **Bol de salade verte, petits croûtons et pignons ... 6 €**
Green salad, croutons and pine nuts

Nos plats ...

- 🌿 **Potage du jour, pain et beurre**
Soup of the day with bread and butter
... 9 € (petite - small) ... 14 € (grand - large)
- 🌿 **Risotto crémeux aux champignons et safran & salade verte ... 19 €**
Creamy risotto with mushrooms and safran & green salad
- 🌿 **Joue de bœuf braisée au vin rouge et pâtes fusilli... 18 €**
Red wine beef cheek with pasta
- 🌿 **Blanquette de veau à l'ancienne aux petits légumes & riz... 20 €**
Veal casserole in the traditional style & rice
- 🌿 **Croziflette & salade verte ... 18 €**
Crozet pasta, reblochon, onions and bacon bits served with green salad
- 🌿 **Bruschetta aux légumes grillés et mozzarella... 14 €**
Bruschetta with grilled vegetables and mozzarella
- 🌿 **Bruschetta des montagnes à la tomme, au miel et aux noix ... 14 €**
Bruschetta with Tomme cheese, walnut and honey
- 🌿 **Bruschetta savoyarde au reblochon & jambon de Savoie fumé 14 €**
Bruschetta with reblochon cheese and smoked Savoie ham
- 🌿 **Bruschetta au saumon fumé « maison » ... 16 €**
Bruschetta with smoked salmon
- 🌿 **Portion de frites « Tradition » et petites sauces ... 7 €**
Portion of traditional french fries with sauces



Tous nos plats sont "faits maison"
et élaborés sur place à partir de produits bruts.
*All our dishes are "homemade"
and prepared on site from raw materials.*

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes :
n'hésitez pas à nous questionner au sujet des ingrédients que nous utilisons.
*Some preparations may contain allergens:
feel free to ask us about the ingredients we use.*