



Bienvenue

MERCI AUX PROFESSIONNELS QUI NOUS ACCOMPAGNENT DEPUIS
TANT D'ANNÉES, POUR LEURS PRODUITS DE QUALITÉ...

La Boucherie « Haute-Savoie Viande »

Le Porc de A à Z, à St Pierre en Faucigny, pour notre jambon fumé

La Pisciculture de Montremont à Thônes (et celle de Marlens l'hiver)
et son resto La Cabane, à découvrir l'été

La maison « Maulet Primeurs » à St Pierre en Faucigny

Notre cousin Philippe, pour sa Tomme de Savoie et son beurre fermier

Le Farto de Thônes pour ses fromages de qualité

La Boulangerie Capucine à St Jean

Les Brasseurs Savoyards à Alby-sur-Chéran pour leurs bières d'exception
et un cola bio dont certains devraient s'inspirer...

Le Domaine St Germain de St Pierre d'Albigny ,

et Raphaël, qui sait valoriser les Vins de Savoie

Et enfin « Homards Acadiens » pour les poissons frais.

Stéphane, par passion pour son métier, n'utilise aucun plat
cuisiné et aucune sauce préparée.

Vous pouvez découvrir sereinement

la carte ci-après. Des Terrines à la
Crème Anglaise, tout sort de nos fourneaux.

Seules les glaces et sorbets ne sont pas « Maison ».



Viandes d'origine France, sauf Agneau d'origine U.E.

PRIX NETS TTC



Découverte du Terroir

Menu à 23 €

Supplément fromage et dessert 4 €

Assiette de Jambon cru, salé et fumé par Stéphane
et son melon de pays

ou

Salade fraîcheur d'agrumes
aux crevettes et julienne de légumes

ou

La Croûte Savoyarde poêlée,
avec ail et fromage, étuvée au vin blanc



Pormonier maison, sauce vin rouge et échalotes
(saucisse savoyarde aux blettes et porc)

ou

Filets de Truite de Savoie braisés
et son Beurre blanc

ou

Pintade rôti basse température
et sa sauce forestière



Plateau de fromages affinés de Savoie

ou

Biscuit de Savoie et son sorbet Myrtille

ou

Crème brûlée au génépy

PRIX NETS TTC



Sélection Gourmande

Menu à 29 €

Supplément fromage et dessert 4 €

Salade de Profiteroles au chèvre frais
et son crémeux forestier

ou

Truite de Savoie fumée par nos soins
et son pesto maison

ou

Foie gras poêlée, chutney d'oignons
et son toast au pain d'épice



Magret de Canard rosé,
sauce au miel et moutarde à l'ancienne

ou

Carré d'agneau, cuisson basse température,
au Romarin frais

ou

Filet de Saint-Pierre,
et sa sauce iodée



Plateau de fromages affinés de Savoie

ou

Choix de dessert à la carte

PRIX NETS TTC



Découverte des Sélections À la Carte

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Servies pour 2 personnes minimum, elles sont toutes accompagnées
de notre jambon fumé, rosette, jambon blanc et de salade verte

L'Authentique Fondue Savoyarde	18,00 €
La Raclette traditionnelle (en coupelle)	20,00 €
L'inévitable Tartiflette, au Reblochon fermier (Tartiflette uniquement sur commande)	20,00 €

LES ENTRÉES

Salade fraîche d'agrumes aux crevettes	9,00 €
Le Jambon cru, fumé par Stéphane et son melon	9,50 €
La Croûte Savoyarde poêlée, avec ail et fromage, étuvée au vin blanc	8,50 €
Salade de Profiteroles au chèvre frais, crémeux forestier	9,50 €
Truite de Savoie fumée par nos soins	11,00 €
Foie gras juste poêlé, Chutney d'Oignons et son toast au pain d'épice	12,50 €

PRIX NETS TTC



Découverte des Sélections À la Carte

LE SNACK DES ARAVIS

La Planche du Randonneur (Charcuterie, tomme et reblochon, salade et farcement)	13,00 €
Le Burger du Montagnard (Pain burger maison et steak Angus 150gr, gratiné à la Raclette, salade et pommes frites maison)	16,50 €

LES POISSONS

Filets de Truite de Savoie, beurre blanc	14,00 €
Filet de Saint-Pierre sauce iodée	16,50 €

LES VIANDES

Plat du jour garni	12,50 €
Pormonier maison, sauce vin rouge et échalotes (saucisse savoyarde aux blettes et porc)	14,50 €
Pintade forestière cuisson basse température	15,50 €
Magret de Canard au Miel et moutarde à l'ancienne	16,50 €
Carré d'agneau au romarin, cuisson basse température,	17,50 €

Viandes d'origine France, sauf Agneau d'origine U.E.

PRIX NETS TTC



Découverte Des Sélections de douceurs

Glaces 2 boules au choix	5,00 €
Poire Belle-Hélène ou Dame Blanche	7,00 €
Biscuit de Savoie et son sorbet Myrtille	8,00 €
Moelleux au Chocolat	8,00 €
Crème Brûlée au génépy	8,00 €
Vacherin « juste glacé » vanille framboise	8,00 €
Myrtilles des Alpes (myrtilles, crème double et meringue)	9,00 €
Café gourmand (supplément de 1,50 € au menu Gourmand)	10,00 €

Le coin des Bambins - 10 € (jusqu'à 12 ans)

Emincé de volaille à la crème
ou Escalope de Saumon sauce douce
Garnitures du jour





Fromage Blanc ou Glace 2 boules

PRIX NETS TTC



Les Boissons Froides et Chaudes



LES EAUX MINÉRALES ET SODAS

Evian, Badoit	100 cl	4,30 €
Demi Badoit	50 cl	3,50 €
Perrier (33 cl), Schweppes, Orangina (25cl)		3,20 €
 Yaute Cola	33 cl	3,20 €
 Thé glacé des Alpes	33 cl	3,20 €
Sirops	25 cl	2,30 €
Diabolos	25 cl	2,60 €
Jus de Fruits	25 cl	3,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,70 €
Double Espresso	3,00 €
Café allongé	2,10 €
Thé noir, thé vert, infusions	2,10 €

LES APÉRITIFS ET BIÈRES

Vin de Noix ou Pamplemousse maison	4 cl	3,90 €
Le Caprice du Beau-Site (rosé de Savoie pétillant)	12 cl	6,00 €
Heineken Pression	25 cl	3,20 €
 Bière locale des Brasseurs Savoyards	33 cl	3,80 €
 Blonde ou Blanche (5%) ou Nonne Smash (2,7%)		
Lefe blonde (6,6%)	33 cl	3,80 €
Pastis, Ricard	2 cl	3,20 €
Kir cassis, framboise ou mure	12 cl	3,20 €
Suze, Martini, Porto, Muscat	4 cl	3,90 €
Coupe de Champagne	12 cl	8,50 €
Whisky Long John ou Paddy	4 cl	4,90 €
Bourbon Four Roses	4 cl	5,50 €
Génépi, Liqueur des Aravis, Marc de Savoie	4 cl	4,00 €
Cognac, Armagnac, Calvados	4 cl	4,00 €

PRIX NETS TTC