



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 24 €

Supplément fromage et dessert 4 €

Melon et son Jambon cru, salé et fumé par Stéphane
et sa viande des Alpes séchée maison

ou

Terrine de Saumon maison
Et sa garniture provençale

ou

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



Pormonier maison façon Croisonnier
(saucisse savoyarde aux blettes et porc)

ou

Escalope de Truite braisée
et sa crème à la citronnelle

ou

Magret de canard rosé
sauce au miel



Plateau de fromages affinés de Savoie

ou

Biscuit de Savoie et sa Poire pochée au vin rouge

ou

Crème brûlée au génépy

PRIX NETS TTC



Sélection Gourmande

Menu à 29,50 €

Supplément fromage et dessert 4 €

Tarte fine provençale
au reblochon fermier

ou

Filet de Truite salé et fumé par nos soins
et son pesto maison

ou

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



Tranche de gigot d'agneau juste poêlée,
et son jus au thym

ou

Poire de bœuf cuisson basse température,
et sa sauce forestière

ou

Filet de Flétan noir,
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	19,00 €
La Raclette traditionnelle (en coupelle)	21,00 €
L'inévitable Tartiflette, au Reblochon fermier (Tartiflette uniquement sur commande)	21,00 €

LES ENTRÉES

Terrine de Saumon maison et sa garniture provençale	9,00 €
Melon et Jambon cru, fumé par Stéphane Et sa viande des Alpes séchée maison	9,50 €
La Croûte Savoyarde poêlée, avec ail et fromage, étuvée au vin blanc	8,50 €
Tarte fine provençale au Reblochon fermier	9,50 €
Filet de Truite salé et fumé par nos soins Et son pesto maison	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)	14,50 €
Le Burger du Montagnard (Pain burger maison et steak Angus 150gr, gratiné à la Raclette, salade et pommes frites maison)	16,50 €

LES POISSONS

Escalope de Truite braisée, crème citronnelle	14,00 €
Filet de Flétan noir et sa sauce iodée	16,50 €

LES VIANDES

Plat du jour garni	13,00 €
Pormonier maison, sauce vin rouge et échalotes (saucisse savoyarde aux blettes et porc)	14,50 €
Magret de Canard au miel	16,00 €
Tranche de gigot d'agneau au thym	17,00 €
Poire de bœuf cuisson basse température, sauce forestière	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 sa poire pochée au vin rouge	8,00 €
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	8,00 €
Crème Brûlée au génépy	8,00 €
Vacherin « juste glacé » vanille framboise	8,00 €
Salade d'Agurmes au romarin et son sorbet	8,00 €
Coupe des Alpes (fruits rouges, crème double et meringue)	9,00€

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	6,50 €
Heineken Pression	25 cl	3,20 €
 Bière locale des Brasseurs Savoyards	33 cl	4,20 €
 Blonde ou Blanche (5%) ou Nonne Smash (2,7%)		
Lefe blonde (6,6%)	33 cl	4,20 €
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	8,90 €
Whisky Long John ou Paddy	4 cl	5,00 €
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