

## LES ENTREES

Salade de Homard aux Agrumes, sauce Aigre Douce	26 €
Foie Gras Frais Maison, Compotée de Pomme, Chutney au Banyuls	19 €
Chèvre Chaud au Miel sur Toasts et Saladine	15 €
Eventail de Melon, Jambon Fumé du Mont-Saxonnex	15 €

## LES PLATS GARNIS

Filet d'Omble Chevalier, Sauce au Beurre Blanc <sup>▲</sup>	24 €
Raviole du Dauphiné gratinée au Comté <sup>▲</sup>	15 €
Filet de Bœuf, Sauce Grand Veneur <sup>▲</sup>	27 €
Burger Gourmet au Beaufort d'Été & Frites Maison, <small>Bœuf de Salers, Oignons confits, Salade, Tomates</small>	22 €
Plat du Jour <sup>▲</sup> (voir le menu du jour, supplément de 6 € le Dimanche et Fêtes)	17 €

<sup>▲</sup> Servi avec la Garniture du Jour

Possibilité de changement avec des pommes frites ou une salade verte.

## LES FROMAGES

Plateau de Fromages Assortis	10 €
Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges	9 €

## LES DESSERTS

Farandole de Gourmandises au Buffet	14 €
Salade de Fruits Maison	9 €
Vacherin aux 2 Couleurs (Framboise, Pistache)	14 €
Fondant au chocolat Guanaja, Glace Caramel Beurre salé	14 €
Boule de Glace / Sorbet (parfum : Chocolat, Vanille, Café, Pistache, Caramel <small>Beurre salé, Marrons glacés, Fraise, Framboise, Citron, Poire, Génépi</small> )	3,50 €/boule

Toutes nos viandes de bœuf sont garanties d'origine UE

## La Raclette



25 €

Avec Pommes en Robe des Champs,  
Assortiment de Charcuteries et Salade Verte de Saison

## MENU DU GLACIER 29 €

Eventail de Melon, Jambon Fumé du Mont-Saxonnex

—  
Raviole du Dauphiné gratinée au Comté

—  
Farandole de Gourmandises au Buffet

## MENU AIGUILLE DU MIDI 39 €

Entrée à choisir dans la carte

Supplément de 8 € pour la Salade de Homard et 5 € le Foie Gras

—  
Plat à choisir dans la carte

Hors Raclette

Supplément de 5 € pour le Filet de Bœuf

—  
Le Plateau de Fromages affinés

—  
Dessert à choisir dans la carte

## MENU DU PETIT BABOTCHE 15 €

(Jusqu'à 12 ans)

Steak Haché ou Pavé de Saumon

avec Frites Maison

Mascotte glacée des Enfants

(vanille ou chocolat)

+ 1 Sirop au choix  
(Grenadine, Citron ou  
Pêche)