

LES ENTREES

Saint-Jacques à la Provençale	19 €
Salade de Crevettes et Saumon Fumé aux Agrumes	17 €
Foie Gras Frais Maison, Rhubarbe du Jardin	19 €
Cassolette de 6 Escargots de Bourgogne	10 €
Tartine de Chèvre Chaud, Herbes de Provençes	15 €
Melon et son Jambon du Pays du Mont Saxonnex	16 €

LES PLATS GARNIS

Filet de Bar, Sauce Vierge	24 €
Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort	15 €
Suprême de Volaille, Sauce Aigre Douce	22 €
Filet de Bœuf, Sauce Tartare	27 €
Burger Gourmet au Beaufort d'Été & Frites Maison	22 €
<small>Bœuf Charolais, Oignons confits, Salade, Tomates</small>	
Burger Gourmet Végétarien au Quinoa & Frites Maison 	22 €
<small>Quinoa, Beaufort d'été, Oignons confits, Salade, Tomates</small>	
Plat du Jour (voir le menu du jour, supplément de 6 € le Dimanche et Fêtes)	17 €

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, Vanille)	14 €
Fondant au chocolat Guanaja, Glace Caramel Beurre Salé	14 €
Boule de Glace / Sorbet (parfum : Chocolat, Vanille, Café, Caramel Beurre salé, Fraise, Framboise, Citron, Poire, Genepi)	3,50 €/boule

Sous réserve de modification

Toutes nos viandes de bœuf sont garanties d'origine UE

La Raclette

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



25 €

La Cuisson sur Pierre (minimum 2 pers) 29 €/pers

Avec Frites Maison, Viande de Bœuf et de Volaille
Sauces Cocktail et Tartare, Salade Verte de Saison

MENU DU GLACIER 30 €

Tartine de Chèvre Chaud,
Herbes de Provençes

—
Quenelle de Saumon gratinée au Beaufort

—
Farandole de Gourmandises au Buffet

MENU AIGUILLE DU MIDI 42 €

Choix d'Entrée

—
Plat garnis au choix

Hors Raclette et Cuisson sur Pierre

—
Le Plateau de Fromages affinés

—
Dessert au choix

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, Cassis ou Pêche)



Un Babotche est un habitant des Bossons

STARTERS

Scallops in a Provençal Sauce	19 €
Prawn and Smoked Salmon Salad with Citrus Fruit	17 €
Home-Made Foie Gras <small>Home-Made Rhubarb Chutney</small>	19 €
Six Snails in Garlic Butter	10 €
Warm Goat's Cheese on Toast with Salad	15 €
Melon with Local Mont-Saxonnex Smoked Ham	15 €

MAIN COURSES

Sea-bass Fillet with an Olive Oil Sauce [▲]	24 €
Salmon Quenelle au Gratin [▲] , with a Lobster Bisque Sauce	15 €
Chicken Breast with a Sweet and Sour Sauce	22 €
Fillet of Beef with a Tartar Sauce [▲]	27 €
Gourmet Burger with Beaufort Cheese & Home-Made Fries	22 €
<small>Charolais Beef, Onion Chutney, Salad, Tomato</small>	
Vegetarian Quinoa Burger with Beaufort Cheese & Home-Made Fries, <small>Onion Chutney, Salad, Tomato</small>	22 €
Dish of the Day [▲]	17 €

(see the menu of the day, 6 € supplement on Sundays and Holiday)

[▲]*Served with the side dish of the day
Can be changed for french fries or salad*

CHEESE

Cheese Platter	10 €
Fromage Frais with a Red Berry Coulis	9 €

DESSERTS

Selection of Home Made Desserts at the Buffet	14 €
Home-Made Fruit Salad	9 €
Raspberry & Vanilla Vacherin	14 €
Guanaja Chocolat Fondant, with Salted Caramel Ice-cream	14 €
Ice Cream of Sorbet <small>(flavours : Chocolate, Vanilla, Coffee, Salted Caramel, Strawberry, Raspberry, Lemon, Pear, Génépi)</small>	3,50 €/scoop

Dishes may be subject to change

All our beef is from the EU

Raclette

with boiled potatoes, assorted cold meats and seasonal salad



25 €

Hot Stone (minimum 2 pers.)

Beef and Chicken cooked on a hot stone
With home-made fries, cocktail and tartar sauce and seasonal salad

29 €/pers

MENU DU GLACIER 30 €

Warm Goat's Cheese on Toast

—
Salmon Quenelle au Gratin, with a Lobster Bisque Sauce

—
Selection of Home Made Desserts at the Buffet

MENU AIGUILLE DU MIDI 42 €

Choice of Starter

—
Choice of Main Course

Except Raclette & Hot Stone

—
Cheese Platter

—
Choice of Dessert

MENU DU PETIT BABOTCHE 15 € (up to 12 years)

Ground Beef Patty or Cooked Salmon

+ 1 Choice of Cordial
(Grenadine, Blackcurrant or Peach)