

# Carte

## ENTREES

### **Planchette de charcuteries Savoyardes**

*Savoie cured meat board/ Fleisch savoie*



12,00€

### **Toast de saint Marcellin**

*Toast of Saint Marcellin/ Toast von Saint Marcellin*

10,00€ ☞

### **Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre**

*Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs*

16,00€ ☞

### **Salade au Beaufort et lard paysan de Savoie**

*Beaufort and Savoie peasant bacon salad/ Salat mit Beaufort und Bauernspeck aus Savoyen*

12,00€ ☞

### **Gambas à la Provençale**

*Prawns Provençal / Garnelen provenzalisch*

15,00€ ☞

## POISSONS

### **Filet de Bar poêlé sauce vigneronne**

*Filet of bass with red wine sauce/Wolbarsch filet mit rothweinsauce*

24,00€ ☞

### **Filet d'omble chevalier au vermouth de Chambéry**

*Arctic char fillet with vermouth from Chambéry/ seesaibling-Filet mit Vermouth*



28,00€ ☞

## VIANDES

### **Pavé de Veau sauce au bleu d'Albertville**

*Veal steak with Albertville blue cheese sauce/ Kalbssteak mit Albertville-Blauschimmelkäsesauce*

21,00€ ☞

### **Filet Mignon de porc sauce aux girolles**

*Filet mignon of pork with chanterelle mushroom sauce/Schweinefilet mit Pfifferlingsauce*

17,00€ ☞

### **Brochette de bœuf sauce reblochon 180gr**

*Beef skewer with reblochon sauce / Rindfleischspieß mit Reblochon-Sauce*

21,00€ ☞

### **Souris d'agneau caramélisée au miel et son jus**

*Slow cooked lamb shank honey / Lammhaxe mit Honig*

24,00€ ☞

### **Tagliatelles aux légumes**

*Tagliatelle with vegetables/ Tagliatelle mit provenzalischem Gemüse*



15,00€ ☞

Prix net, service compris

## FROMAGES

**Assiette de fromages** *Cheese plate – Käseplatte*  7,00€

**Fromage blanc de campagne** 4,00€  
*White cheese/ Frischkäse*

## DESSERTS

**Crème brûlée vanille** 7,00€  
*Vanilla cream brulée*  
*Gratinierte Vanillecream*

**Profiteroles** 7,00€

**Vacherin glacé framboises** 7,00€  
*Raspberry Iced Vacherin*  
*Vacherin Himbeeren vereist*

**Moelleux au chocolat mi-cuit, glace vanille** 6,50€  
*Semi-cooked chocolate cake with vanilla ice cream*  
*halbgebackener Schokoladenkuchen mit Vanilleeis*

**Poire pochée craquante et coulis chocolat** 7,00€ ☺  
*Poached pear and chocolate coulis*  
*Pochierte Birnen-Schokoladen-Coulis*

**Tartelette aux myrtilles** 7,00€  
*Blueberry pie*  
*Heidelbeer-Törtchen*

**Panna Cotta et coulis de fruits rouges** 6,00€ ☺  
*panna cotta and red fruit coulis*  
*Panna Cotta und Coulis aus roten Früchten*

## MENU TERROIR à 25,00€

### **Assiette de charcuteries savoyardes**

*Savoyard cured meat boardp /Savoy Aufschnitt Platte*

\*\*\*\*\*

### **Tartiflette savoyarde aux lardons**

*Browned potatoes with onions and lardons baked with Reblochon cheese  
Kartoffeln mit Zwiebeln und Speckstreifen mit Reblochon Käse geschmelzt*

**Ou**

### **Diot de Valloire au vin rouge de Savoie**

*Sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy /  
Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen*

\*\*\*\*\*

### **Tartelette aux myrtilles**

*Blueberry pie / heidelbeerenkuchen*

**Ou**

### **Vacherin glacé framboises**

*Raspberry Iced Vacherin/ Himbeeren*

## Menu Enfant a 10,00€

### **Steack haché**

**Ou**

### **Mini tartiflette**

\*\*\*

### **Coupe de fromage blanc**

**Ou**

### **Boule de glace au choix**



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## MENU à 35.00€

### **Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre**

*Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs*

**Ou**

### **Salade au Beaufort et lard paysan de Savoie**

*Beaufort and Savoie peasant bacon salad/ Salat mit Beaufort und Bauernspeck aus Savoyen*

**Ou**

### **Gambas à la Provençale**

*Prawns Provençal / Garnelen provenzalisch*

\*\*\*\*

### **Filet de Bar poêlé sauce vigneronne**

*Filet of bass with red wine sauce/Wolsbarsch filet mit rothweinsauce*

**Ou**

### **Filet Mignon de porc sauce aux girolles**

*Filet mignon of pork with chanterelle mushroom sauce/Schweinefilet mit Pfifferlingsauce*

**Ou**

### **Pavé de Veau sauce au bleu d'Albertville**

*Veal steak with Albertville blue cheese sauce/ Kalbssteak mit Albertville-Blauschimmelkäsesauce*

\*\*\*\*

### **Assiette de fromages**

*Cheese plate*

**Ou**

### **Dessert au choix**

*Choice of dessert/*

## PLATS TERROIR



### **Diot de Valloire au vin rouge de Savoie**

*sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy /  
Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen*

18,00€

### **Tartiflette savoyarde aux lardons, salade**

*Browned potatoes with onions, lardons, baked with Reblochon cheese  
Kartoffeln mit Zwiebeln, Speckstreifen und reblochon Käse gesmelzt*

17,00€

### **Fondue savoyarde, jambon de pays, salade (minimum 2 personnes)**

*Cheese fondue / Käse fondue*

21,00€/pers

### **La grande planche Savoyarde**

*(Charcuteries savoyardes, pommes grenailles sauce reblochon, salade et trio de fromages)*

21,00€