

LES ENTREES

Le Poke Bowl au Poulet de l'Aiguille (taille entrée)	16 €
option Vegan possible 🌱	
Tartine de Chèvre Chaud au Miel d'Acacia 🌱	18 €
Noix de Saint-Jacques à la Provençale	22 €
Salade de Crevettes et Saumon Fumé aux Agrumes	20 €
Foie Gras Frais Maison et Chutney au Banyuls	20 €
Ris de Veau à la Crème d'Amandes	20 €
Velouté de Légumes du Jour 🌱	13 €

LES PLATS GARNIS

Filet de Bar, Sauce Vierge *	24 €
Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort *	15 €
Sauce à la Bisque de Homard	
Suprême de Volaille, Sauce Diable *	22 €
Filet de Bœuf, Sauce Tartare *	32 €
Burger Gourmet au Beaufort d'Été & Frites Maison	24 €
Bœuf Charolais, Oignons confits, Salade, Tomates	
Burger Gourmet Végétarien au Quinoa & Frites Maison 🌱	24 €
Quinoa, Beaufort d'été, Oignons confits, Salade, Tomates	
Le Poke Bowl au Poulet de l'Aiguille (taille plat)	24 €
option Vegan possible 🌱	
Riz, Poulet Grillé, Julienne de Légumes, Edamame, Choux Rouge, Maïs, Pois Chiches Avocat, Graine de Sésame, Sauce Aigre Douce	
Le Plat du Jour (suppl 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 ET DESSERTS

Plateau de Fromages Assortis	11 €
Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges	9 €
Farandole de Gourmandises au Buffet	14 €
Salade de Fruits Frais Maison	9 €
Fondant au Chocolat Guanaja de Valrhôna	14 €
et sa Boule de Glace au Caramel Beurre salé (1)	
Vacherin glacé de nos Montagnes Vanille-Myrtille	14 €
Glaces et Sorbets	3,50 € la boule
(parfum : Chocolat, Vanille, Café, Caramel Beurre salé, Fraise, Framboise, Citron, Myrtille, Genepi)	

La Raclette au lait cru de Tarine **26 €**

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

La Cuisson sur Pierre (minimum 2 pers) **30 €/pers**

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

MENU DU GLACIER 32 €

**Tartine de Chèvre Chaud au Miel d'Acacia
Ou Le Poke Bowl au Poulet de l'Aiguille**

—

Quenelle de Saumon gratinée au Beaufort

—

Farandole de Gourmandises au Buffet

MENU AIGUILLE DU MIDI 45 €

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 ou ½ plat du jour

avec Frites Maison

Mascotte glacée des Enfants ou Salade de Fruits

(Vanille ou Chocolat)



Un Babo

+ 1 Sirop au choix