

Carte du Soir **Dinner Menu**

Le Chef vous informe que sa cuisine est élaborée sur place, à partir de produits frais.
Chef informs you that dishes are prepared on site ,at the moment with fresh product

à Partager **to Share**

Planche de Charcuterie Montagnarde & ses condiments <i>Assortment of cooked, cured meats & condiments</i>	19.00€
Planche de Charcuterie Montagnarde & Fromages de Savoie <i>Assortment of cooked, cured meats & assortment of Savoy cheeses</i>	21.00€
Traditionnel Pâté Croûte	19.00€

nos Entrées **our Starters**

Terrine des copains au Foie gras	18.50€
Salade de chèvre chaud & jambon cru: Salade, œuf dur, tomate, toasts de chèvre fondu, jambon cru, onions rings Goat cheese & cured ham salad: Salad, hard-boiled egg, tomato, melted goat cheese toast, cured ham, onion rings	20.00€
Traditionnelle salade César: Salade, œuf, poulet, parmesan, croûtons, anchois, olives Cesar salad: Salad, hard- boiled egg, chicken, parmesan cheese, croutons, anchovy, olives	20.00€
Salade Savoyarde : Salade, lardons, comté, oeuf dur, crouton, tomate confite, onion rings Salad, bacon, comté cheese, hard- boiled egg, dried tomato, crouton, onion rings	20.00€

nos Spécialités our Local Specialities

Les spécialités Savoyardes sont servies avec de la salade
Savoyard specialities are served with salad

Notre Tartiflette servie avec salade Our Regional dish with potatoes « au gratin », « reblochon », bacon, salad	20,00€
Supplément charcuterie Extra charcuterie	8,00€

Spécialités, pour 2 personnes Specialities, for 2 persons

Fondue Savoyarde aux 3 Fromages Savoy 3 cheeses Fondue	24,00€ / pers
Raclette: charcuterie, pomme de terre « Raclette »: Raclette Savoy Cheese ,Charcuterie, potatoes	29,00€ / pers
Fondue bourguignonne: viande, frites, 4 sauces, (250g/pers) Meat fondue, served with French fried , 4 sauces	30,00€ / pers
Pierrade viande: 3 viandes, frites, 4 sauces, (250g/pers) Meats Pierrade, served with French fries, 4 sauces	32,00€ / pers
Supplément de viande Extra meat 200g	12,00€

nos Pâtes our Pastas

Linguine à la Bolognaise Linguine with «Bolognaise sauce» (meat, tomato)	19.00€
Linguine à la volaille, champignon, crème de reblochon Linguine with poultry, mushroom, reblochon cream	21.00€

notre Poisson our Fish



Pavé de saumon, risotto de pépinette et champignon 25.50€
Salmon with small pasta and mushroom risotto

nos Viandes our Meats

Tartare de bœuf au couteau 22.00€
Beef Tartare:
Uncooked lean beef mixed with raw egg yolk, capers, onions & parsley

Entrecôte sauce au poivre (300g) 32.00€
Beef ribsteak, pepper sauce

Côte de bœuf pour 2 personnes, sauce au poivre (1.2 Kg) 75.00€
Beef Rib for 2 persons, pepper sauce

nos Burgers our Burgers

Burger Savoyard : 24.00€
Salade, bœuf, poitrine fumée, tomate, galette de pomme de terre, raclette
Salad, beef, smoked bacon, potato pancake, raclette Savoy cheese

Double Savoyard Burger XXL: 30.00€
Salade, bœuf x2, poitrine fumée, tomate, galette de pomme de terre, raclette
Salad, beef x2, smoked bacon, potato pancake, raclette Savoy cheese

Nos Viandes & Burgers sont servis avec frites & salade
Our Meats & Burgers are served with French fries & salad

Toutes nos viandes sont d'origine Française et d 'Union Européenne, veuillez vous référer aux ardoises du jour
All our meats are coming from France and European Union (origins), please check on boards day

En cas d'allergie alimentaire connue, veuillez le préciser au personnel.
Please advise our staff about any food allergy known.
Prix TTC, service inclus . *Net prices, no extra taxes, service included.*



nos Pizzas

Margherita	
Tomate, mozzarella, olives	12,00€
Tomato, mozzarella, olives	
Reine	
Tomate, jambon blanc, champignons, fromage, olives	15,00€
Tomato, ham, mushrooms, cheese, olives	
César	16,50€
Tomate, poulet, crème d'anchois, tomate cerise, mozzarella, roquette, parmesan	
Tomato, chicken, anchovy cream, cherry tomato, mozzarella, rocket salad, parmesan cheese	
4 Fromages	17,00€
Tomate, mozzarella, chèvre, bleu, fromage de Savoie	
Tomato, mozzarella, goat cheese, blue cheese, Savoy cheese	
Sud-Ouest	18,00€
Tomate, magret fumé, miel, pomme, raisin, mozzarella, roquette	
Tomato, smoked duck breast, honey, apple, raisin, mozzarella, rocket salad	
Cocon	17,50€
Tomate, jambon cru, mozzarella, copeaux de parmesan, roquette	
Tomato, mozzarella, cured ham, parmesan cheese, rocket salad	
Végétarienne	16,00€
Tomate, piperade, artichaut, champignons, mozzarella	
Tomato, pepper, artichoke, mushrooms, mozzarella	
Bergère	
Tomate, chèvre, miel, mozzarella, noix	17,00€
Tomato, mozzarella, honey, nuts, goat cheese	
L'Isatis	
Tomate, pomme de terre, oignon, lardons, crème fraiche, reblochon	17,50€
Tomato, potatoes, onion, bacon, cream, reblochon cheese	
Supplément : Jambon cru, mozzarella, magret fumé	2,00€
Extra : Cured ham, mozzarella, smoke duck breast	
Tout autre supplément Any other Extra	1,50€

Fromage **Cheese**

Sélection de fromages de la vallée **12.00€**
Assortment of Savoy cheeses



nos Desserts **our Desserts**

Nos desserts sont élaborés sur place par notre pâtissier
Homemade desserts by our pastry chef

Pavlova aux fruits rouge **9.50€**
Red Fruits Pavlova

Finger croustillant chocolat et sa mousse pralinée **10.00€**
Crispy chocolate dessert and praline mousse

Traditionnel cheesecake sur son biscuit spéculos **9.50€**
Traditional cheesecake, biscuit with speculoos

Café gourmand **10.00€**

Tarte citron, meringue craquante **9.00€**
Lemon meringue pie

Pomme confite au génépi et son sablé breton caramel au beurre salé **9.50€**
Candied Apple with genepi and salted butter caramel Cookie