

Nos plats sont « fait maison » et dans la mesure du possible nous privilégions les producteurs locaux (truite des Ardoisières, œufs et vin de Marin, pommes de terre d'Allinges,...).

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !

### PETIT-DEJEUNER de 8h à 10h

**13 €/pers**

Croissant **ou** pain au chocolat, 2 tranches de pain, thé **ou** thé au lait **ou** café **ou** café au lait, chocolat, jus d'orange, beurre, confitures

Supplément fromages et charcuteries +7,00 €

### MENU ENFANT

(- 12 ans)

**13,00 €**

Steak haché frites

Ou

Nuggets frites

Ou

Linguine bolognaise



Glace Smarties ou glace 1 boule

Ou

Cake fondant au chocolat

### PLAT DU JOUR

(voir ardoise)

(les midis sauf week-ends et jours fériés)

**17,00 €**

### FORMULE

(les midis sauf week-ends et jours fériés)

**22,00 €**

Plat du jour (voir ardoise)



Dessert du jour (voir ardoise)

### MENU ENFANT BURGER

(-12 ans)

**14,00 €**

Pain maison, steak haché, cheddar, sauce cocktail,  
frites



Glace Smarties ou Glace 1 boule

Ou

Cake fondant au chocolat

**CREPES DE 15H à 18H**

**CARTE REDUITE DE 14H30 à 19H**

## NOS ENTRÉES

PETITE PLANCHE DE LA FERME ..... 16,00 €

Charcuteries

PETITE PLANCHE « DES ALPAGES » ..... 17,00 €

Charcuteries et fromages

PETITE PLANCHE « DE LA FRUITIÈRE » ..... 18,00 €

Fromages

## NOS SALADES

PETITE SALADE COMPOSEE ..... 7,00 €

SALADE DES ALPES ..... 19,00 €

Salade verte, minis Malakoffs, dés et toasts au fromage

savoyard, jambon cru italien, pickles de chou rouge,

Croûtons au beurre, vinaigrette aux baies de genièvre

SALADE DES ALPES VÉGÉTARIENNE ..... 18,00 €

SALADE NORDIQUE ..... 20,00 €

Salade verte, légumes croquants, saumon fumé, segments

d'agrumes, sauce Tzatziki, croûtons au beurre, vinaigrette

aux agrumes et baies roses

## NOS PLATS ITALIENS

LINGUINE BOLOGNAISE ..... 18,00 €

Copeaux de fromage italien

RAVIOLES RICOTTA ET EPINARDS

Velouté de butternut, pleurotes, huile de noisettes 23,00 €

LASAGNES, salade verte ..... 19,00 €

RISOTTO DE NOS MONTAGNES ..... 23,00 €

Fromage italien, Tomme de Savoie, jambon cru italien,

tomates confites, pleurotes

RISOTTO VÉGÉTARIEN ..... 21,00 €

BRUSCHETTA SICILIENNE ..... 17,00 €

Confinade de tomates, blanc de poulet, pesto, olives,

jambon cru italien, fromage, roquette, huile d'olive

## NOS VIANDES (origine France ou UE)

TARTARE DE BŒUF FACON THAI, FRITES . 23,00 €

bœuf charolais Coupé au couteau

PIECE DU BOUCHER, FRITES, SALADE ..... 28,00 €

PINTADE FARCIE ..... 26,00 €

A la crème de truffe, champignons et épinards, jus corsé,

pommes de terre grenaille et légumes

CHEESEBURGER TRADITIONNEL, FRITES ..... 18,00 €

Steak haché, Cheddar, Tomates confites, oignons rouges et

cornichons

CHEESEBURGER CENDRÉE, FRITES ..... 20,00 €

Steak haché, Raclette, lard fumé, compotée d'oignons,

tomates confites

## NOS POISSONS

FILET DE TRUITE SAUMONÉE ..... 26,00 €

Des Ardoisières (Morzine), levés par nos soins, jus aux

agrumes, légumes glacés et risotto croustillant

BURGER NORDIQUE, FRITES ..... 18,00 €

Pain suédois, saumon fumé, guacamole et sauce Tzatziki

## NOS SPECIALITÉS SUISSES

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ      200g                      250g

Gruyère-Vacherin ..... 24,00 € ..... 27,00 €/pers

Accompagnée de pain et pommes de terre

LE RÖSTI VÉGÉTARIEN ..... 18,00 €

Galette de pommes de terre, œuf, Raclette

LE RÖSTI ALPAGES ..... 19,00 €

Galette de pommes de terre, jambon blanc, œuf, Raclette

LE RÖSTI CENDRÉE ..... 21,00 €

Galette de pommes de terre, lard, œuf, Reblochon

## NOS SPECIALITES SAVOYARDES

	Petite	Grande
PLANCHETTE DE LA FERME .....	16,00 €	21,00 €
Charcuteries de pays		
PLANCHETTE ALPAGE .....	17,00 €	22,00 €
Charcuteries et fromages de pays		
PLANCHETTE DE LA FRUITIERE .	18,00 €	23,00 €
SOUPE DU CHALET		
Servie avec des croûtons et Tomme de Savoie .		
TARTINE SAVOYARDE .....	15,00 €	18,00 €
Pain, jambon cru italien, Tomme, Raclette		
TARTIFLETTE, SALADE VERTE.....	19,00 €	
Pommes de terre, oignons, Reblochon, lardons		

## NOS DESSERTS MAISON DU MOMENT

ASSIETTE DE FROMAGES .....	7,00 €
DESSERT DU JOUR (voir ardoise) .....	8,00 €
FONDANT AU CHOCOLAT.....	8,00 €
et boule de glace vanille	
TIRAMILU AUX POMMES CARAMELISEES.....	9,00 €
façon tatin	
CHEESECAKE AUX MYRTILLES .....	9,00 €
FANTASTIC GIANDUJA NOISETTES.....	10,00 €
Ganache praliné chocolat, croustillant chocolat	
CAFE GOURMAND.....	11,00 €
Assortiment de mignardises maison du moment	
THE OU CAPPUCCINO GOURMAND .....	12,00 €
Assortiment de mignardises maison du moment	

## NOS DESSERTS GLACES

(Glaces artisanales)

DAME BLANCHE .....	8,50 €
Glace vanille, chocolat fondu, crème chantilly	
CHOCOLAT LIEGEOIS.....	8,50 €
Glace vanille, glace chocolat, chocolat fondu, crème chantilly	
CAFE LIEGEOIS .....	8,50 €
Glace café, Glace vanille, crème chantilly	
BOULE(S) DE GLACE .....	3,00 €/boule
Vanille Bourbon, chocolat suisse Fey, café, caramel beurre salé, yaourt bulgare, fraise	
BOULE(S) DE SORBET .....	3,00 €/boule
Poire, citron, abricot, mangue	
COUPE COLONEL .....	10,00 €
Sorbet citron + Vodka	
COUPE LIMONCELLO.....	10,00 €
Sorbet citron + Limoncello	
COUPE WILLIAMINE .....	11,00 €
Sorbet poire + eau de vie de poire	
COUPE ABRICOTINE.....	12,00 €
Sorbet abricot + eau de vie d'abricot suisse	

# CARTE DES VINS

## Vins Blancs

SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE	75cl
JONGIEUX BLANC	
Domaine Eric Carrel 2022.....	27,00 €
CLOS DE PONT	
Domaine Delalex 2022.....	32,00 €
APREMONT Clos Saint-André	
Domaine Ravier 2020 / 2021.....	33,00 €
ROUSSETTE MARESTEL « Marété »	
Domaine Eric Carrel 2021.....	35,00 €
CHIGNIN BERGERON « Amandiers »	
Philippe et Sylvain Ravier 2020.....	48,00€

## VINS DE LA LOIRE

VOUVRAY moelleux Domaine de la Fontainerie	
Côteau les Brûlés 2018.....	40,00 €

## Vins Rosés


COTE DE PROVENCE	75cl
CLOS DE SAINTE MAXIME 2022.....	35,00 €
MINUTY PRESTIGE.2022.....	41,00 €
MINUTY ROSÉ OR 2022.....	55,00 €

## Vins Rouges


SAVOIE	75 cl
JONGIEUX GAMAY VIEILLES VIGNES	
Eric Carrel 2022.....	29,00 €
MONDEUSE	
Face au fort Domaine Ravier 2019.....	46,00 €

## CÔTE DU RHÔNE

### COTES DU RHONE VILLAGES

St-Dominique 2020 ..... 33,00 €

### CROZES HERMITAGE Domaine

Combiér 2020 ..... 46,00 €

### SAINT-JOSEPH Péalat

Gilles Robin 2021 ..... 51,00 €

### CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Château La Nerthe 2016 ..... 63,00 €

### COTE ROTIE FORTIS

Domaine Monteillet 2020 ..... 75,00 €

## VINS DE LA LOIRE

### SAUMUR CHAMPIGNY

La Grande Vignole Paul Filiatreau 2019..... 36,00 €

## LUBERON

LES PROMISES Cave du Luberon 2022..... 33,00 €

## LANGUEDOC ROUSSILLON

PIC SAINT LOUP Altitude 192 2021..... 40,00 €

## BORDEAUX HAUT MEDOC AOC

CHATEAU VICTORIA Cru Bourgeois 2018..... 39,00 €

## Champagne, pétillant, cidre

### CHAMPAGNE Grande Réserve




Bénard et fils..... 62,00 €

### VOUVRAY Vin de la Loire Méthode traditionnelle

Domaine de la Fontainerie brut..... 37,00 €

CIDRE BRUT 75cl..... 12,00 €

## BOISSONS CHAUDES (supplément miel +0,50 €)

Espresso, Allongé, décaféiné .....	2,10 €
Espresso noisette.....	2,20 €
Americano .....	2,50 €
Lait froid (+ sirop 0,20 €).....	2,60 €
Lait chaud .....	2,80 €
Double café, Double décaféiné .....	3,50 €
Double café (ou décaféiné) au lait .....	4,50 €
Café au lait.....	3,50 €
Café Latte, Macchiato ou Cappuccino .....	4,30 €
Café Viennois .....	4,50 €
Tisane Refroidissement, Bonne nuit, Digestion 	4,00 €
Thé Earl Grey, Breakfast, Vert, Vert à la menthe, .....	4,00 €
Thé Breakfast  au lait ou au citron (rondelle) 	4,20 €
Chocolat chaud (petit 3,00 €).....	4,00 €
Chocolat des îles (+Rhum), Green chaud .....	8,00 €
Chocolat Viennois .....	5,00 €
Vin chaud .....	5,00 €
Grog (eau chaude, citron, Rhum, miel) .....	8,00 €
Irish Coffee.....	11,00 €

## SODAS

Supplément sirop ou rondelle (en complément d'un soda) .....	0,20 €
(Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Pêche, Cassis, Orgeat, Citron)	
Sirop à l'eau .....	2,20 €
Limonade (verre).....	3,30 €
Diabolo (verre limonade + sirop) .....	3,50 €
Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina, Sprite, Coca	
Coca 0, Lipton Ice Tea pêche, Tropic tropical 33cl ...	4,00 €
Fever Tree Ginger beer 20cl .....	4,50 €
Trip (boisson infusée au CBD, légèrement pétillante)	
Citron basilic ou sureau menthe ou Pêche gingembre 33cl	5,50 €

## EAUX Supplément rondelle de citron ou sirop : .....

Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Pêche, Cassis, Orgeat, Citron	
Vittel (25cl).....	3,00 €
Perrier (33cl).....	4,00 €
Evian <b>50cl</b> ..... 4,50 €..... <b>100cl</b> .....	5,90 €
Badoit <b>50cl</b> ..... 5,00 €..... <b>100cl</b> .....	6,00 €


## JUS DE FRUITS (25cl)

Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Fraise,	
Pamplemousse, Mangue .....	4,00 €
Tomate .....	4,20 €

## COUPES, KIRS ET CIDRES

Kir au vin de Savoie .....	5,00 €
(Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Châtaigne, Myrtille)	
Coupe de Pétillant .....	7,00 €
Coupe de Kir Pétillant .....	7,50 €
Cidre brut.....(25cl) 4,50 € .....	(75cl) . 12,00 €

## BIERES BOUTEILLE (33cl)

Bacchante Bière de montagne locale 	
Blanche, Ambrée, IPA.....	7,50 €
Desperados.....	7,00 €
Bière sans alcool 1664 .....	6,50 €
Coup d'boule (baies de genièvre).....	7,50 €

## BIERES PRESSION

	25cl	50cl	Pichet140cl
Sturm BIO Blonde 	4,00 € .....	7,50 € .....	20,00 €
Jupiler Blonde 5°2	4,00 € .....	7,50 € .....	20,00 €
Panaché	4,20 € .....	7,80 € .....	21,00 €
Monaco / Demi Sirop	4,20 € .....	7,80 € .....	21,00 €
Karmeliet triple	5,00 € .....	8,50 € .....	22,00 €
Picon	4,50 € .....	8,00 €	

## APERITIFS/WHISKYS

	2CL	4CL
Ballantines, Jameson, Jack Daniel's.....	5,00 €.....	9,00 €
Macallan .....	10,00 €.....	17,00 €
Ricard (+ sirop 0,20 €).....	2,80 €.....	4,00 €
Martini Blanc, Rouge, Suze, Campari (6cl).....		5,00 €
Porto Blanc / Rouge (8cl) .....		6,50 €
Rosé Pamplemousse .....		5,00 €
Get 27, Bailey's (4cl).....		7,50 €
Whisky Coca .....		10,00 €
Virgin Aperol .....		6,00 €
Aperol Spritz.....		10,00 €
Gin tonic .....		10,00 €
Rhum tonic (Rhum, cactus, piment, Schweppes).....		11,00 €

## DIGESTIFS

Eau de vie de Poire, Abricot 	6,50 €.....	11,00 €
Génépi, Chartreuse, Grand Marnier, Rhum sapin, Limoncello		
Rhum, Cognac .....	5,00 €.....	8,00 €
Saucisson nature ou fumé.....		8,00 €
Chips (nature, barbecue, vinaigre) .....		2,00 €