

LE COIN CANAILLE « CANAILLE » CORNER

L'assiette de charcuterie de nos montagnes **36 €**
Plate of cold cuts from our mountains

Le pâté croûte de volaille, ris de veau, foie gras, truffes **32 €**
Poultry pâté croûte, calf sweetbread, foie gras, truffles

Le foie gras de canard en terrine à l'ancienne **36 €**
Duck foie gras terrine

LE COIN SAVOYARD SAVOYARD CORNER

La tartiflette au Reblochon fermier - **32 €**
Tartiflette with Reblochon cheese

Vacherin Mont d'Or au four servi avec une planche de charcuterie, salade verte
2, 4 personnes **36 € / pers**
Baked Vacherin Mont d'or cheese served with cold cuts plate, green salad – 2, 4 pax

Raclette au lait cru servie avec planches de charcuterie, salade verte, pommes
de terre (2 personnes minimum) **45 € / pers**
Raw milk raclette served with cold cuts, green salad, potatoes (2 people minimum)

Un gratin de ravioles aux herbes et Beaufort **28 €**
Ravioles gratin with herbs and Beaufort cheese

La fondue Savoyarde aux trois fromages (2 personnes minimum) **36 € / pers**
Three cheeses Savoyard fondue (2 people minimum)

La fondue Savoyarde à la truffe (2 personnes minimum) **45 € / pers**
Truffle Savoyard fondue (2 people minimum)

Tarte flambée, oignons, lardons **22 €**
Tarte flambée, onions, bacon

Tarte flambée, oignons, lardons, truffes **45 €**
Tarte flambée, onions, bacon, truffle

**NOS SALADES
OUR SALADS**

Salade d'endives, noix, pommes, Beaufort **24 €**

Endive salad with walnuts, apples and Beaufort cheese

Salade gourmande, homard, foie gras, haricots verts, champignons **42 €**

Gourmet salad, lobster, foie gras, green beans, mushrooms

Une frisée aux lardons, œufs pochés, croûtons **26 €**

Salade with bacon, poached eggs and croutons

Un cœur de laitue simplement assaisonné aux herbes **20 €**

Lettuce seasoned with herbs

Soupe à l'oignon gratinée, Beaufort, croûtons **26 €**

French onion soup, Beaufort cheese and croutons

Crème de courge à la châtaigne **28 €**

Squash soup with chestnuts

**LE COIN SUCRÉ
SWEET CORNER**

La crème brûlée à la vanille **19 €**

Vanilla crème brûlée

La tarte aux myrtilles, quenelle de crème fraîche **19 €**

Blueberry pie, fresh cream

Le biscuit de Savoie, crème anglaise **19 €**

Savoy cake, custard

Ile flottante aux pralines **19 €**

Island of meringue floating in vanilla sauce and pralines

Riz au lait à la vanille, caramel **19 €**

Vanilla rice pudding with caramel

Madeleines à la confiture de lait **19 €**

Madeleines with milk jam

Entrées *Starters* 15 €

Bouillon de poule, vermicelles *Chicken broth, vermicelli*
Potage de légumes *Vegetable soup*

Pâtes *Pasta* 20 €

Coquillettes carbonara ou spaghettis bolognaise
Carbonara macaronis or bolognese spaghetti

Plats *Main Courses* 24 €

Petits filets de volaille façon nuggets, pommes allumettes
Poultry filets nugget's style, thin french fries
Filet de sole cuit Meunière, haricots verts
Meunière style sole filet, green beans

Desserts *Desserts* 10 €

Fondant mi-cuit au chocolat *Chocolate cake**
Glace à la vanille *Vanilla ice cream*