



ENTRÉES . STARTERS

REBLOCHON DE LA FERME D'AVORIAZ, MINI-RÖSTIS FRITS, CHIPS DE BACON <i>Local reblochon cheese, mini-rösti fried, crispy bacon</i>	9
DEMI-SAUCISSON AUX NOISETTES SUR SA GUILLOTINE ET CONDIMENTS <i>Half-sausage with hazelnuts, jar of gherkins</i>	8
TERRINE ARTISANALE, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ, CORNICHONS ET PETITS OIGNONS <i>Homemade terrine, grilled bread, jar of gherkins and onions</i>	9
FOIE GRAS MAISON MARBRÉ AU STREUSEL ET MAGRET DE CANARD FUMÉ, PAIN AUX FRUITS <i>Homemade foie gras with hazelnut crumble and smoked duck fillet, dried fruit bread</i>	18
ŒUF COCOTTE, CRÈME AUX MORILLES, JAMBON DE SAVOIE ET MOUILLETES DE PAIN TOASTÉ <i>Eggs pot, cream with morels, bread soldier with ham of Savoie</i>	12
GRATINÉE À L'OIGNON, CROÛTONS AU FROMAGE <i>Onion soup, big croutons cheese</i>	11
TARTARE DE THON FAÇON BRUSCHETTA <i>Bruchette-style tuna tartar</i>	13
BURRATA CRÉMEUSE ET TOMATES BONBON AU PESTO BASILIC <i>Creamy burrata, fresh tomatoes, basil pesto</i>	14
FINGER CROQUE-TRUFFE, MOZZARELLA, JAMBON A L'OS, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ <i>Finger croque - truffle, mozzarella, ham on the bone, summer truffle</i>	16
CROMESQUIS AU COMTÉ, SAUCE SALSA <i>Cromesquis comte cheese, salad, salsa vinaigrette</i>	12
BROCHETTES DE POULET THAÏ, SAUCE PEANUT BUTTER <i>«Thai» chicken brochette, «Peanut Butter» sauce</i>	10
SALADE CÉSAR, POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE ET ŒUF MOLLET <i>Caesar salad, chicken cooked at low temperature and boiled egg</i>	18
SALADE DE CHÈVRE FAÇON SAMOUSSA, TOMATES CONFITES ET PESTO <i>Goat cheese salad, tomatoes confit samossas and pesto</i>	17

PLANCHES . PLATTERS

CHARCUTERIES DES ALPES ET CONDIMENTS Jambon blanc, coppa, viande séchée des Alpes et rosette <i>Ham, coppa, smoked beef meat from the Alps, rosette</i>	14
FROMAGES DES ALPES Reblochon, Comté & Beaufort	12

PLATS . MAIN

CORDON BLEU AU JAMBON DE SAVOIE, MOZZARELLA, CRÈME DE CHAMPIGNONS <i>Homemade Cordon Bleu with ham of Savoie, mozzarella, mushroom cream</i>	21
BAVETTE DE BOEUF ANGUS 250Gr, MARINADE THAÏ <i>Thai-style Angus beef steak (250gr)</i>	19
ENTRECÔTE PLANCHA, BÉARNAISE MAISON <i>Grilled beef steak, bearnaise sauce</i>	26
TRADITIONNEL TARTARE 100% PUR BOEUF <i>Regular beef tartar</i>	22
TARTARE PUR BOEUF, NOIX ET HUILE DE TRUFFE <i>Beef tartar, walnuts and truffle oil</i>	24
CARPACCIO DE BOEUF À L'HUILE DE TRUFFE, BEAUFORT EN COPEAUX, ROQUETTE <i>Beef carpaccio with truffle oil, Beaufort cheese, rocket salad</i>	18
FISH & CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE <i>Cod Fish & Chips, tartare sauce</i>	23
GARNITURES AU CHOIX : PURÉE, FRITES SOUFLÉES, WOK DE LÉGUMES, SALADE VERTE SIDE OF YOUR CHOICE: MASHED POTATOES, FRENCH FRIES, WOK OF VEGETABLES, GREEN SALAD	
SUPPLÉMENT GARNITURE/ADDITIONAL SIDE	5

PÂTES . PASTA

RAVIOLES DE ROYAN, CRÈME DE CIBOULETTE <i>Ravioli of Royan, chive cream</i>	19
GNOCCHIS AU JUS CORSÉ GRATINÉS AU COMTÉ, JAMBON DE SAVOIE, ROQUETTE À L'HUILE DE TRUFFE <i>Comte cheese gnocchi gratin, ham of Savoie, rocket salad</i>	19

SPÉCIALITÉS . SPECIALITIES

TARTIFLETTE À LA CRÈME DE REBLOCHON ET LARDONS <i>Tartiflette with cream of reblochon cheese and bacon</i>	19
LE REBLOCHOU : REBLOCHON FONDU, VIN BLANC ET AIL, POMMES DE TERRE GRENAILLES <i>Hot reblochon cheese, white wine and garlic, roasted potatoes</i>	24
MONT D'OR, POMMES DE TERRE GRENAILLES ET CHARCUTERIE <i>Mont d'Or cheese, roasted potatoes and delicatessen</i>	24

MENU ENFANT . CHILD MENU

Nuggets frites - Fish and Chips - Steak frites - Pizza bambino Fromage blanc nature ou coulis de fruits rouges - mousse chocolat - glace parfum au choix <i>Nuggets with French fries - Fish and Chips - Steak with French fries - Pizza bambino Nature cottage cheese or with red fruit sauce - chocolate mousse - ice cream</i>	12,5
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

BURGERS

DE 12H À 23H / FROM 12PM TO 11PM

CHEESE	17
<i>Bœuf haché 180gr, cheddar, oignons frits, salade, tomates fraîches, sauce cocktail</i> <i>180g ground beef, cheddar, fried onions, salad, fresh tomatoes, cocktail sauce</i>	
CHAPKA	20
<i>Bœuf haché 180gr, raclette, galette de pommes de terre croustillante, salade, tomates, oignons frits</i> <i>180g ground beef, raclette cheese, crispy potatoes rösti, salad, tomatoes, fried onions</i>	
CERVINIA	19
<i>Bœuf haché 180gr, mozzarella, tomates, pesto au basilic et menthe, roquette</i> <i>180g ground beef, mozzarella, tomatoes, basil and mint pesto, rocket salad</i>	
CRAZY CHICKEN	17
<i>Filet de poulet « crispy », oignon frits, tomates, salade, tomme de Savoie, sauce deluxe</i> <i>Crispy chicken, fried onions, tomatoes, salad, tomme of Savoie cheese, deluxe sauce</i>	
FISH BURGER	19
<i>Filet de cabillaud croustillant, sauce tartare, tomates, salade, caviar d'aubergine</i> <i>Crispy cod fillet, tartare sauce, tomatoes, salad, eggplant caviar</i>	
<i>Tous nos burgers sont servis dans un bun américain et accompagnés de frites soufflées</i> <i>All our burgers are prepared in an American bun and served with French fries</i>	

LE SOIR • FOR DINNER

LE SOIR UNIQUEMENT / DINNER ONLY

POUR 2/FOR 2

FONDUE SUISSE <i>Swiss Fondue</i>	20/pers
FONDUE AUX MORILLES <i>Fondue with morel mushrooms</i>	24/pers
FONDUE À LA TRUFFE <i>Fondue with truffles</i>	28/pers
RACLETTE PARTY «COMME À LA MAISON» CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES DE TERRE <i>Raclette "Party" with delicatessen meat and potatoes</i>	27/pers
<i>Supplément pommes de terre/additional potatoes</i>	5
<i>Supplément charcuterie/additional delicatessen</i>	7

PIZZAS

MARGUERITE	12
<i>Tomates, mozzarella, olives / Tomatoes, mozzarella, olives</i>	
SEXY CHEESE	14
<i>Tomates, mozzarella, reblochon, raclette, gorgonzola, tomme de Savoie</i> <i>Tomatoes, mozzarella, reblochon, raclette, gorgonzola and tomme de Savoie cheese</i>	
LADY AVORIAZ	13
<i>Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons frais / Tomatoes, mozza, ham, mushrooms</i>	
CANNIBALE	14
<i>Tomates, bœuf haché, mozzarella, oignons, œuf / Tomatoes, ground beef, mozzarella, onions, egg</i>	
BURRATA	14
<i>Tomates fraîches, mozzarella, burrata crèmeuse, roquette, pesto basilic</i> <i>Fresh tomatoes, mozzarella, creamy burrata, rocket salad, basil pesto</i>	
POW POW	14
<i>Crème, lardons, pommes de terre, reblochon, oignons / Cream, bacon, potatoes, reblochon, onions</i>	
BIANCA	13
<i>Crème, mozzarella, poulet, champignons frais, poivrons, oignons</i> <i>Cream, mozzarella, chicken, mushrooms, peppers, onions</i>	
<i>Supplément ingrédient / additional topping +1,50</i>	

DESSERTS

TIRAMISU	9
<i>Crème de marron vanillée, streusel et fraises / Vanilla-chestnut cream, crumble and strawberries</i>	
LA CITRON MERINGUÉE	9
<i>Sablé Breton Chiboust au citron vert / Shortcake base, lime flavor</i>	
TARTE AUX MYRTILLES	7
<i>Blueberry pie</i>	
CRÈME BRÛLÉE CHAPKA	9
<i>Sur biscuit feuillantine pralinée à la vanille bourbon / Crunchy base with vanilla flavor</i>	
CRÉMEUX PASSION	9
<i>Crèmeux passion sur tuile à l'orange / Passion fruit cream on a crspsy biscuit</i>	
MOELLEUX CHOCOLAT	9
<i>Moelleux chocolat cœur caramel beurre salé (10 mm de cuisson)</i> <i>Chocolate cake, salted butter caramel heart (10 min cooking)</i>	
CAFÉ GOURMAND / Gourmet coffee	11
GLACE 2 BOULES / Ice cream, 2 flavors	4

CRÊPES . CREPES

TOUS LES APRÈS-MIDIS, DE 15H À 18H, NOUS VOUS INVITONS À VENIR DÉGUSTER NOS CRÊPES MAISON.

Every afternoon, from 3pm to 6pm, come and enjoy our homemade "crêpes".