



À partager ou pas

CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES	17
JAMBON BLANC, COPPA, VIANDE SÉCHÉE DES ALPES & JAMBON DE SAVOIE	
Local cured meat platter : ham, dried beef meat from the Alps, Savoie ham	
PLANCHE MIXTE	18
CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES, FROMAGES DES ALPAGES	
Mixed plate: Local cured meat & local cheese	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU BEAUFORT	14
Onion soup with Beaufort « au gratin »	
CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE ET CITRON VERT	17
Fried calamari with tartar sauce and lime	
TARTARE DE THON, ÉCRASÉ D'AVOCAT ET CITRON VERT	22
Tuna tartare with mashed avocado and lime	
ŒUF COCOTTE, CHAMPIGNONS SAUTÉS	17
LÉGÈREMENT CRÉMÉS ET ÉCLATS DE NOISETTES	
Baked egg with sauteed mushrooms, lightly creamy and hazelnut pieces	
NACHOS GRATINÉS AU CHEDDAR, GUACAMOLE, SAUCE SALSA, JALAPEÑOS	21
Cheddar nachos with guacamole, salsa and jalapeños	

Salades

SALADS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, ŒUF POCHÉ ET LARD CROUSTILLANT Warm goat cheese salad with poached egg and crispy bacon	21
SALADE CÉSAR AU POULET Caesar salad with chicken	21

Burgers

SERVIS AVEC DES FRITES

<i>Smash Cheese</i> BŒUF HÂCHÉ 150GR, CHEDDAR, OIGNONS FRITS, SALADE, TOMATES, SAUCE BURGER 150g ground beef, cheddar, fried onions, salad, fresh tomatoes, burger sauce	20
<i>Smash Chapka</i> BŒUF HÂCHÉ 150GR, RACLETTE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, SALADE, TOMATES, OIGNONS FRITS 150g ground beef, raclette cheese, hash brown, salad, tomatoes, fried onions	23
<i>Crazy Chicken</i> FILET DE POULET « CRISPY », OIGNONS FRITS, TOMATES, SALADE, TOMME DE SAVOIE, MAYONNAISE LÉGÈREMENT ÉPICÉE Crispy chicken, fried onions, tomatoes, salad, Savoy tomme cheese, lightly spiced mayonnaise	20
<i>Smash Cervinia</i> BŒUF HÂCHÉ 150GR, MOZZARELLA, TOMATES, PESTO AU BASILIC, ROQUETTE 150g ground beef, mozzarella, tomatoes, basil pesto, arugula salad	22

Pâtes

PASTA

FUSILI À LA TOMATE LÉGÈREMENT ÉPICÉE, STRACCIATELLA ET BASILIC Fusili with lightly spiced tomato, stracciatella and basil	22
LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET PARMESAN Linguine with summer truffle and parmesan	26

Plats

MAIN COURSES

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE Milanaise Veal escalope	26
FAJITAS AU POULET GRILLÉ PARFUMÉ AUX ÉPICES CAJUN Grilled chicken fajitas, Cajun spices	25
BAVETTE ABERDEEN ANGUS GRILLÉE, SAUCE À L'ÉCHALOTE Grilled Aberdeen Angus flank steak, shallot sauce	24
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE Cod Fish & Chips, tartar sauce	24
GARNITURE AU CHOIX: FRITES, PURÉE, POELÉE DE LÉGUMES, SALADE VERTE Side of your choice: mashed potatoes, French fries, vegetables wok, green salad	
CÔTE DE BŒUF 1KG POUR 2 FRITES, SALADE VERTE, SAUCE POIVRE ET ÉCHALOTE Rib of beef 1kg for 2, French fries, green salad, pepper and shallot sauce	42 / PERS

Spécialités

SPECIALITIES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON "AOP" Tartiflette with reblochon	23
« MONT D'OR RÔTI », POMMES DE TERRE, JAMBON DE SAVOIE Roasted Mont d'Or cheese, potatoes, local ham	32

Le soir

FOR DINNER

POUR 2 / FOR 2

Les fondues

FONDUE SUISSE Swiss Fondue	24 / PERS
FONDUE AUX CÈPES Fondue with cep mushrooms	28 / PERS
FONDUE À LA TRUFFE D'ÉTÉ Fondue with summer truffles	32 / PERS
ACCOMPAGNEMENT CHARCUTERIE Additional cured meat	7

Les raclettes

RACLETTE NATURE CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES GRENALE Raclette with Alps cured meat and potatoes	32 / PERS
RACLETTE FUMÉE CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES GRENAILLE Smoked raclette with Alps cured meat and potatoes	34 / PERS

Pizzas

<i>Marquerite</i>	15
TOMATES, MOZZARELLA, Tomatoes, mozzarella	
<i>Lady Aroriaz</i>	16
TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS Tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms	
<i>Italia</i>	22
PESTO, MOZZARELLA, BURRATA, JAMBON DE SAVOIE, TOMATES CERISES Pesto, mozzarella, burrata, dry ham, cherry tomatoes	
<i>Tartufa</i>	18
TARTUFATA, ROQUETTE, MOZZARELLA Tartufata, arugula salad, mozzarella	
<i>Cannibale</i>	18
TOMATES, BŒUF HÂCHÉ, MOZZARELLA, POIVRONS, OIGNONS Tomatoes, ground beef, mozzarella, peppers, onions	
<i>Veggie</i>	17
TOMATES, AUBERGINES, POIVRONS, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA Tomatoes, eggplant, peppers, mushrooms, mozzarella	
<i>Sexy cheese</i>	18
TOMATES, MOZZARELLA, REBLOCHON, RACLETTE, GORGONZOLA, TOMME DE SAVOIE Tomatoes, mozzarella, reblochon, raclette, gorgonzola, Savoy tomme cheese	
<i>Pow Pow</i>	17
LARDONS, POMMES DE TERRE, REBLOCHON, OIGNONS, MOZZARELLA Bacon, potatoes, reblochon, onions, mozzarella	
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT Additional topping	1.50

Menu enfant

KIDS MENU

14

NUGGETS FRITES - FISH AND CHIPS - STEAK HACHÉ FRITES –
PIZZA BAMBINO

GLACE 1 BOULE

Nuggets with French fries - Fish and Chips - Minced Steak with French fries –
Pizza Bambino

1 scoop of ice cream

Desserts

TIRAMISU	9
Tiramisu	
TARTE AUX MYRTILLES	10
Blueberry pie	
PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES	9
Panna Cotta with exotic fruits	
MI-CUIT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT CARAMEL, GLACE VANILLE	9
Chocolate cake fondant, caramel creamy heart, vanilla ice cream	
CAFÉ GOURMAND	12
Gourmet coffee	
BOULE DE GLACE - vanille, chocolat, café, citron, framboise	3€/boule
SCOOP OF ICE CREAM - vanilla, chocolate, coffee, lemon, raspberry	3€/scoop