

Les Salades et Planches

	Grande	Petite
 Salade de l'Alpage Salade mêlée, tomates cerises, lentilles corail, copeaux de jambon de pays croûtons, mélange de graines, croustillant de Reblochon	18.00	10.00
 Salade de Chèvre chaud Salade mêlée, tomates cerises, lentilles corail, copeaux de jambon de pays croûtons, mélange de graines, croustillant de Chèvre de la Ferme des Moises	18.00	10.00
 Salade Fermière Salade mêlée, tomates cerises, lentilles corail, copeaux de jambon de pays croûtons, dés de Comté mélange de graines, poulet croustillant	18.00	10.00
Planche de la vallée Assortiment de charcuteries et fromages de la vallée, cornichons, tomates cerises	18.00	

Les plats

 Joles de Porc confites sa réduction et purée de légumes	25.00
 Filet de Poulet Mariné Dahl de lentilles corail et riz thaï	25.00
 Burger Fermier au Reblochon Frites et Salade **	18.00
 Burger Fermier Chèvre miel Frites et Salade **	18.00
 Plat du jour (voir ardoise)	15.50
 Nouilles Ramen au Poulet**	17.50
 Spaghetti Bolognaise	17.00
 Dahl de lentilles Corail et Riz Thaï**	17.00

Toutes nos viandes sont d'origine Française et proviennent de notre artisan Boucher Mr Decorzent Eric à Lullin

** Possibilité végétarienne

Les Savoyardes

prix par personne

Fondue au vieux Comté <i>AOP de la fruitière de Bogève</i>	19.00
Fondue au vieux Comté <i>AOP de la fruitière de Bogève</i> et sa charcuterie	24.00
Tartiflette au Reblochon <i>AOP de la fruitière de Bogève</i>	19.00
Tartiflette au Reblochon <i>AOP de la fruitière de Bogève</i> et sa charcuterie	22.00
Gratin de Crozet lardons fumés gruyère et sa charcuterie	22.00
La Raclette en Brézière <i>de la Fruitière de Bogève</i> De 2 à 8 personnes Accompagnée de charcuteries de Pays pommes de terre salade méele	26.00

Les Desserts

Assiette de 3 fromages régionaux	6.50
☞ Tarte Myrtille	9.00
☞ Tarte écureuil du fournil Lullinois	8.50
☞ Moelleux au Chocolat	8.00
☞ Le Café gourmand maison <i>trio de petites douceurs</i>	8.00
☞ Dessert du jour	6.50
Glaces artisanales	2.50
1 Boule	3.00
2 Boules	5.50
3 Boules	8.00

* vanille, chocolat, caramel, café, rhum raisin, pistache, citron, myrtille, fraise, framboise, noix de Coco, abricot
Glace Artisanale fabriquée par le Fournil Lullinois

Menu Gourmand

38.00

Salade de l'Alpage

Ou

Salade de Chèvre chaud

Joues de Porc Confites Jus réduit et Purée de légumes

Ou

Filet de Poulet Mariné Dahl de lentilles corail et riz thaï

Dessert au choix

Supplément plateau de fromages régionaux + 4.00

Toutes nos viandes sont d'origine Française et proviennent de notre artisan Boucher Mr Decorzent Eric à Lullin

Menu P'tit loup – de 12 ans

12.50

1 sirop à l'eau
ou
1 fuze tea

Spaghettis Bolognaise
ou
Nuggets frites ou légumes
ou
Mini plat du jour

Glace
ou
Dessert du jour
ou
Fromage Blanc