




## Les Salades et Planches

	Grande	Petite
 Salade de l'Alpage Salade mêlée, tomates, poivrons marinés, copeaux de jambon de pays croûtons, mélange de graines, croustillant de Reblochon	18.00	12.00
 Salade de Chèvre chaud Salade mêlée, tomates, poivrons marinés copeaux de jambon de pays croûtons, mélange de graines, croustillant de Chèvre de la Ferme des Moises	18.00	12.00
 Salade Jurassienne Salade mêlée, tomates, poivrons marinés, croûtons, mélange de graines brochettes de Morbier au lard grillé, dés de saucisse de Morteau	18.00	12.00
Planche de la vallée Assortiment de charcuteries et fromages de la vallée, cornichons, tomates cerises	18.00	

## Les Burgers

 Burger Pulled Pork Frites et Salade Pains Bun's artisanal, ketchup maison, sauce barbecue maison, porc effiloché confit, salade, tomate, oignons rouge	19.00
 Burger Fermier au Reblochon Frites et Salade Pains Bun's artisanal, ketchup maison, sauce barbecue maison, steak haché de bœuf boucher, Reblochon, lard grillé, salade, tomate, oignons rouge	18.00
 Burger Fermier Chèvre miel Frites et Salade Pains Bun's artisanal, ketchup maison, sauce barbecue maison, steak haché de bœuf boucher, Fromage de chèvre cendré, lard grillé, salade, tomate, oignons rouge	18.00
 Burger Fermier au Morbier Frites et Salade Pains Bun's artisanal, ketchup maison, sauce barbecue maison, steak haché de bœuf boucher, Morbier, lard grillé, salade, tomate, oignons rouge	18.00
 Burger Veggie Frites et Salade Pains Bun's artisanal, ketchup maison, sauce barbecue maison, steak de légumineuses maison, Reblochon, salade, tomate, oignons rouge	18.00

## Les plats

☰	Faux filet de Bœuf Grillé Beurre Cowboy Pommes Frites Ratatouille	28.00
☰	Paleron de Bœuf confit Ratatouille Pommes dauphines	26.00
☰	Pavé de truite grillé, sauce vierge Ecrasé de Patate douce Riz Basmati	26.50
☰	Plat du jour (voir ardoise)	16.50
☰	Dahl de lentilles Corail et Riz Basmati	17.00

## Les Savoyardes

prix par personne

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

## Menu P'tit loup **12.50**

1 sirop à l'eau  
ou  
1 Fuze Tea

Mini Cheese Burger  
ou  
Nuggets frites ou légumes  
ou  
Mini plat du jour

Glace deux boules  
ou  
Dessert du jour  
ou  
Fromage Blanc

## Les Desserts

Assiette de 3 fromages régionaux	6.50
☞ Crème Brulée aux zestes d'Orange	7.50
☞ Tarte Myrtille	9.00
☞ Moelleux au Chocolat	8.50
☞ Parfait glacé façon Tiramisu	9.00
☞ Dessert du jour	6.50
Coupe des Alpagnes	9.00
<i>Sorbet Myrtille, sorbet Framboise, coulis de fruits rouges, chantilly maison, mini meringues</i>	
Café Liégeois	9.00
<i>Glace café, glace vanille, expresso chantilly maison</i>	
Coupe Bounty	9.00
<i>Glace coco, sauce chocolat maison, chantilly maison, mini meringues</i>	
Chocolat Liégeois	9.00
<i>Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat maison, Chantilly maison</i>	
Dame Blanche	9.00
<i>Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison</i>	
Coupe Colonel	9.50
<i>Sorbet Citron, Vodka</i>	
La boule de Glace	3.00

\* vanille, fraise, chocolat, caramel, café, rhum raisin, pistache, citron, myrtille, framboise, abricot, noix de Coco  
Glace Artisanale