

Entrées

Salade de l'Alpage 12.00

Salade mêlée, tomates, poivrons marinés, copeaux de jambon de pays, croûtons, mélange de graines, croustillant de Reblochon

Salade de Chèvre chaud 12.00

Salade mêlée, tomates, poivrons marinés, copeaux de jambon de pays, croûtons, mélange de graines, croustillant de Chèvre de la Ferme des Moises

Velouté de Courge, crème fraîche et noisettes torréfiées 10.00

Pâté en Croûte aux pistaches salade mêlée 12.00

Plats

Faux filet de Bœuf grillé Beurre Café de Paris

Pommes Frites, Poêlée de Butternut aux fruits secs 28.00

Osso Bucco de veau mijoté jus réduit et Gremolata

Pommes Frites, Poêlée de Butternut aux fruits secs 26.00

Pavé de truite grillé poivre de Timut, sauce Citronnée

Dahl de Lentilles, Riz à l'étouffé 26.50

Penne crème de Morilles et Champignons, Copeaux de Comté 17.00

Plat du jour (*voir ardoise*) 16.50

Burgers

Burger Pulled Pork Frites et Salade 19.00

Pains Buns artisanal, porc effiloché confit, ketchup maison, sauce barbecue maison, salade, tomate, oignons confits

Burger Chablaisien Frites et Salade 19.00

Pains Buns artisanal, atrieux, ketchup maison, sauce barbecue maison, salade, tomate, oignons confits

Burger Fermier Frites et Salade 18.00

Pains Buns artisanal, steak haché de bœuf boucher, Reblochon ou Chèvre cendré, ketchup maison, sauce barbecue maison, lard grillé, salade, tomate, oignons rouge

Burger Veggie Frites et Salade 18.00

Pains Buns artisanal, steak de légumineuses maison, Reblochon ou Chèvre cendré, ketchup maison, sauce barbecue maison, Reblochon, salade, tomate, oignons rouge

Mini Raclette Burger 13.00

Mini Pains Bun's artisanal, mini steak haché de bœuf boucher maison, Raclette, ketchup maison, sauce barbecue maison, salade, tomate, oignons rouge

Menu p'tit loup -12 ans

12.50

1 sirop à l'eau
ou
1 Fuze Tea

Mini bolognaise
ou
Nuggets frites
ou
Mini plat du jour

Glace deux boules
ou
Dessert du jour
ou
Fromage Blanc

Spécialités Savoyardes

Prix par personne

Fondue au vieux Comté AOP de la fruitière de Bogève 19.00

Fondue au vieux Comté AOP de la fruitière de Bogève et sa charcuterie 24.00

Tartiflette au Reblochon AOP de la fruitière de Bogève 19.00

Tartiflette au Reblochon AOP de la fruitière de Bogève et sa charcuterie 22.00

Gratin de Crozet lardons fumés gruyère et sa charcuterie 22.00

La Raclette en Brézière de la Fruitière de Bogève 26.00

De 2 à 8 personnes

Accompagnée de charcuteries de Pays Pommés de terre salade mée

Desserts

Tarte Tatin 9.00

Tarte Myrtille 9.00

Moelleux au Chocolat 8.50

Café ou thé Gourmand trio de petites douceurs 8.50

Dessert du jour 6.50

Assiette de 3 fromages régionaux 6.50

Glaces artisanales

1 boule 3.00

2 boules 5.50

3 boules 8.00

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