



Entrées

Assortiment de charcuterie locale (à partager) **21€**

Potage du moment (soupe ou velouté) **12€**

Salade d'Epeautre aux épinards et Persillé de Tignes **14€**

Œuf croustillant aux morilles **16€**

Croûte à la moelle (tranche de pain cuite au beurre, moelle en dés, jus de viande et lames de truffe) **18€**

Assiette de frites **8€**

Plats

Cheeseburger (VBF) au Reblochon, frites **26€**

Filet de bœuf sauce Bordelaise, écrasé de pdt aux herbes **36€**

Fettuccine à la truffe noire (melanosporum) **32€**

Fettuccine aux morilles **26€**

Blanquette de poulet fermier, riz brisé **25€**

Truite meunière, pommes grenailles sautées **30€**

Plat du jour et/ou suggestion du soir, voir serveur

Spécialités Savoyardes

Tartiflette au Reblochon fermier (AOP), salade 24€

Raclette au lait cru 29€/pers* (servi avec pdt, charcuterie, salade)

Raclette artisanale fumée 32€/pers* (servi avec pdt, charcuterie, salade)

La Fondue (Vacherin Fribourgeois, Gruyère suisse), **salade 22€/pers***

La Matouille (fondue à la Tomme accompagnée de pdt), **salade 28€/pers***

Sup. Salade 5€ / Sup. pdt 6€ / Sup. charcuterie 14€

*** Min 2 personnes**

Menu enfant

Coquillettes au beurre et jambon blanc

Ou aiguillettes de poulet panées, purée de pdt

Ou Steak haché, frites

Et 1 boule de glace au choix ou gâteau au chocolat 12€

Desserts

Assiette de fromages locaux (Beaufort, Tomme, Persillé de Tignes) 12€

Fondant au chocolat et sa crème chantilly 9€

Crème brûlée à la vanille 9€

L'incontournable tarte myrtille 10€

Dessert du jour 5€

Tarte du jour 7€

Café gourmand 12€

Coupe glacée (dame blanche, choco ou café liégeois, colonel) 10€

Nos plats contiennent des allergènes – Viande bovine origine France – Prix
TTC - Service inclus