

# DÉJEUNER « EXPRESS »

**LE MIDI UNIQUEMENT**  
**LUNCH ONLY – « A la Carte »**

**OMELETTE AU FROMAGE DE BREBIS DE LA CLUSAZ**  
**« LE PETIT AGNELLET », Menthe et Salade verte 13 €**  
*OMELETTE with SHEEP CHEESE “PETIT AGNELLET”, Mint and salad.*

**CAMEMBERT À LA PLANCHA 11 €**  
**Persillade, Ventrèche grillée, Pommes sautées et Salade verte**  
*CAMEMBERT A LA PLANCHA with Parsley, roasted Ventreche, fried potatoes and Salad*

**TAGLIATELLES SAUCE AU REBLOCHON ET JULIENNE DE JAMBON CRU 12 €**  
*TAGLIATELLES CURED HAM JULIENNE*

**BURGER SAVOYARD 14 €**  
**(Steak haché façon boucher 180g, Lard grillé et Raclette)**  
*SAVOYARD BURGER (chopped steak 180g, fried Bacon and Raclette Cheese)*

**LE PLAT DÉJEUNER DU JOUR 13 €**  
*LUNCH PLATE of the day*

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD et chips de lard 13 €**  
*CHEESE SALAD with Bacon and Chips*

## FORMULES DÉJEUNER – LUNCH CHOICES

**MENU DU JOUR (ENTRÉE + PLAT + DESSERT) : 22 €**  
*MENU OF THE DAY (STARTER + MAIN COURSE + DESSERT)*

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18 €**  
*STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT*

# DÉJEUNER & DINER « à la Carte »

*LUNCH & DINNER – « à la Carte »*

---

NOS PLATS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE CHEF JULIEN BARBARIN



*ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE BY OUR CHEF JULIEN BARBARIN*

NOS PRIX SONT TTC, BOISSONS NON COMPRISES. POURBOIRE À DISCRÉTION

*OUR PRICES INCLUDED TAX, DRINKS NOT INCLUDED. TIPS ON DISCRETION*

---

## Nos ENTRÉES - *OUR STARTERS*

**SOUPE DE MELON GLACÉE ET SON SORBET CITRON BASILIC**

**Gressins aux sésames noirs 8 €**

*MELON ICE SOUP with lemon and basil Sorbet*

**TARTARE AUX DEUX ASPERGES, Mayonnaise citronnée 12 €**

*ASPARAGUS TARTAR with cold Sauce*

**CARPACCIO DE BŒUF et sa crème Moutarde à l'ancienne 13 €**

*BEEF CARPACCIO with old-style mustard Cream*

**TARTARE DE SAUMON à l'aneth et aux mangues 13 €**

*SALMON TARTAR with Dill and Mangos*

**SALADE DES ALPES 13 €**

**(Beignets de pommes de terre, Tomme Blanche, Jambon cru, Salade et Crème ciboulette)**

*ALPS SALAD (Potatoes, local white Tomme Cheese, Ham, Salad and chives cream)*

## Nos PRODUITS DE LA MER – *OUR FISH AND SEAFOOD*

**FILET DE FERA, Sauce au corail d'Oursin 20 €**

*FILLET of FERA with Sea urchin sauce*

**FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE, Sauce au curry coco 17 €**

*FISH FILLET on availability with coco curry Sauce*

## NOS VIANDES – *OU MEAT*

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS au couteau 17 €**  
*Charolais BEEF TARTAR*

**CÔTE DE VEAU DU BOUCHER 300G, Sauce aux écrevisses et citronnelle 22 €**  
*RIB OF VEAL with crayfish Sauce and Lemongrass*

**CUISSE DE CANARD FONDANTE aux 3 agrumes 17 €**  
*MELTING DUCK LEG with three citrus Sauce*

**BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF mariné aux herbes 21 €**  
*SKEWER OF BEEF with Herbs*



Tous nos Plats sont accompagnés d'une Trilogie de Légumes  
*All dishes are served with a Trio of Vegetables*



## NOS SPÉCIALITÉS - *OUR SPECIALITIES*

**TARTIFLETTE CRÉMEUSE et Salade verte 16 €**  
*TARTIFLETTE: Baked potatoes with Reblochon Cheese, Onions and Bacon*

**FONDUE SAVOYARDE aux 3 fromages et Salade verte 17 €/Pers**  
Minimum pour 2 pers.  
*CHEESE FONDUE with Green Salad - Minimum for 2 pers.*  
Servi avec Jambon de Savoie (*Served with Ham of Savoie*) + 4 €/Pers

**RACLETTE avec Charcuterie, Pommes de Terre et Salade verte 22 €/Pers**  
Servi au Minimum pour 2 pers.  
*BAKED RACLETTE CHEESE cooked by yourself.*  
*Served with Ham and Sausage, Potatoes and green Salad - Minimum for 2 pers.*

## NOS FROMAGES – *OUR CHEESES*

**FROMAGE BLANC - Nature, Miel ou Coulis de Fruits rouges 6 €**  
*Fresh Soft Cream white Cheese - Nature, Honey or red Berries Sauce*

**DUO DE FROMAGES fermiers (Tomme et Reblochon) 7 €**  
*Farmer Local CHEESES: Cow Cheeses (Tomme and Reblochon) and Goat Cheese*

**ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS – Vache et Chèvre 11 €**  
*Farmer Local CHEESES: Cow and Goat Cheeses*

## **Nos Desserts – OUR DESSERTS**

**TARTELETTE TUTTI-FRUTI et son Sorbet fraise 8 €**  
*TUTTLE TUTTI FRUTTI with Strawberry ice cream*

**BISCUIT DE SAVOIE, PARFAIT GLACÉ aux fruits rouges et fraise au poivre 10 €**  
*BISCUIT OF SAVOY, RED BERRIES ICED PARFAIT with pepper Strawberries*

**MOUSSE COCO FAÇON BOULE DE NEIGE et sa Crème anglaise au chocolat 9 €**  
*COCONUT SNOWBALL MOUSSE with Chocolate custard*

**CAROTTE CAKE, Granith Smith et son Sorbet figue 9 €**  
*CAROTT CAKE, GRANITH SMITH with Fig Sorbet*

**ASSIETTE GOURMANDE 9 €**  
*Gourmet Plate*

**COUPE DE GLACE 2 parfums 6 €**  
*Cup of ICE-CREAM - 2 Balls*

**Vanille, Chocolat, Citron vert, Framboise, Fraise, Myrtille, Caramel, Figue, Café**  
*Vanilla, Chocolate, green Lemon, Raspberry, Strawberry, Blueberry, Caramel, Fig, Coffee*

**PÊCHE POCHÉE MELBA, Glace vanille et gelée de Groseilles 9 €**  
*Poached Peach with vanilla Ice cream and currant Jelly*

**COUPE COLONEL (Glace citron + Vodka) 9 €**  
*Lemon ice-cream cup with Vodka alcohol*

**COUPE GENEPI 9 €**  
*Genepi ice-cream cup with Genepi alcohol*



**RESTAURANT FERMÉ LUNDI & MARDI**  
*CLOSED ON MONDAY & TUESDAY*



## MENU Saint Joseph 37 €

TARTARE AUX DEUX ASPERGES, Mayonnaise citronnée  
*ASPARAGUS TARTAR with cold Sauce*

CARPACCIO DE BŒUF et sa Crème Moutarde à l'ancienne  
*BEEF CARPACCIO with old-style mustard Cream*

QUENELLES DE SAUMON à l'aneth et aux mangues  
*SALMON QUENELLE with Aneth and Mangos*



BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF mariné aux herbes  
*SKEWER OF BEEF with Herbs*

FILET DE FERA, Sauce au corail d'oursin  
*FERA FILLET with Sea urchin Sauce*

CÔTE DE VEAU 300G DU BOUCHER, Sauce aux écrevisses et citronnelle  
*COAST OF VEAU with crayfish Sauce and Lemongrass*



FROMAGES ET DESSERT AU CHOIX À LA CARTE  
*CHEESE AND CHOICE OF A DESSERT « A LA CARTE »*

## MENU Savoyard 29 €

SALADE DES ALPES  
(Beignets de pommes de terre, Tomme Blanche, Jambon cru, Salade et Crème ciboulette)  
*ALPS SALAD (Potatoes, local white Tomme Cheese, Ham, Salad and Ciboulette cream)*



TARTIFLETTE CRÉMEUSE et salade verte  
*TARTIFLETTE: Baked potatoes with Reblochon Cheese, Onions and Bacon*



BISCUIT DE SAVOIE, PARFAIT GLACÉ aux fruits rouges  
*BISCUIT OF SAVOY, Redberries Parfait*

## MENU BAMBIN – CHILD MENU 10 €

STEAK HACHE, JAMBON BLANC, POISSON FRAIS OU NUGGETS  
Pommes Frites Maison, Légumes ou Pâtes  
*CHOPPED STEAK, WHITE HAM, FRESH FISH OR NUGGETS*  
*Home maid French Fries, Vegetable or Pasta*



GLACE – *ICE-CREAM*