



La Carte

Nos entrées froides

Le carpaccio de boeuf coupé au couteau	16,50 €
“Tache Noir” génisse (abondance creuse) fromage	
Assiette de jambon fermier de haute Savoie et jambon maison	14,50 €
Salade de magret de canard (Périgord) fumée	16,50 €
Assiette montagnarde fromage et charcuterie H.S	18,50 €

Nos entrées chaudes

Gratin de Scampis	17,00 €
St Jacques “France” au champagne	19,00 €
La poêle fermière “Reblochon fermier”	15,00 €
La croûte savoyarde “Beaufort” au jambon fermier	18,00 €

Nos entrées peuvent aussi être prise en plat +6.50 €

Nos repas fromage

Fondue 3 fromages (min. 2 pers.)	24,50 €/pers.
Fondue 3 fromages tomatées (min. 2 pers.)	26,50 €/pers.
Fondue 3 fromages aux champignons de nos bois en saison (min 2 pers.)	31,50 €/pers.
La coulée de Tomme fleurie (min. 2 pers.)	
Veille Tomme et lardon, pomme de terre, salade.	24,50 €/pers.
Le marmiton crémeux ou tomaté (Reblochon)	
Petit crouton de pain, pommes de terre rissolées	
Charcuterie, salade	24,50 €
Notre raclette (min. 2 pers.)	
Fromage lavé à la mondeuse (vin), pomme de terre, salade	24,50 €
Reblochonade traditionnelle (min. 2 pers.)	
Reblochon fermier, salade, pomme de terre	24,50 €
Reblochonade Duo (min. 2 pers.)	
Reblochon + fromage raclette, salade, pomme de terre	24,50 €
Reblochonade du petit savoyard (min. 2 pers)	
Reblochon + fromage raclette + pierrade viande, salade, pomme de terre	38,50 €/pers

Tous nos repas fromage peuvent être accompagnés de notre planche des Aravis "Haute-Savoie" jambon 16 mois, coppa, rosette, viande sèche des Alpagnes 10,00 €

Nos viandes

Le pavé de génisse Tache Noir 250g 21,50 €

Le pavé de génisse Tache Noir 350g 26,50 €

Filet pur génisse 250g 25,50 €

Charolais (France) Kubrol 350g 27,50 €

Entrecôtes Irlandaise 350g 26,50 €

Sauce d'accompagnement au choix

poivre vert, béarnaise, vin rouge échalotes, Reblochon, provençale...

Morille ou assortiment de champignon de nos bois en saison + 7€

Onglet à l'échalote 23,50 €

Magret de canard (Mulatre Périgord) ou poivre rose +/- 350 g 26,50 €

La charbonade (min. 2 pers.)

Viande genisse, Charlais ou Irlandais, crudités, sauces à partir de 25,50 €/pers.

Escalope de veau savoyarde 25,50 €

Viande, ratatouille de légume et Reblochon, le tout gratiné

La couronne d'agneau des Prés salins 29,50 €

et légumes chauds de saisons

Tous nos plats sont accompagnés de pomme de terre gros sel gratin dauphinois ou frites.

Assortiment de légumes chauds 9,50 €

Poêlée de pomme de terre + 1/2 Reblochon gratiné 10,50 €

Nos poissons

	Prix du jour
La belle sole de la mer du Nord	
Filet d'omble chevalier sauce mousseline aux fines herbes	24,50 €
Marmite du pêcheur (suivant arrivage)	32,50 €

Sans oublier nos suggestions de la semaine selon le marché.

Notre gibier en saisons.

Sur votre demande

Homard

Langouste

Écrevisse, crabe ou plateaux de la mer

ou suggestion de votre part

“Tous nos produits fromage et charcuterie proviennent directement des fermes de Haute-Savoie et nos autres produits viennent de producteurs locaux.”