

ENTRÉES



Planche d'apéro	24,50 €
<i>Terrine Maison, viande de bœuf séché, mortadelle, gressin (10/5/6/2)</i> <i>Jambon cru, Saucisson, Sopressa Veneta</i>	
Assiette de Charcuterie du Pays	16,50 €
<i>Jambon cru, saucisson, Sopressa Veneta, terrine maison (10/5/6/2)</i>	
Salade Savoyarde	14,80 €
<i>Salade verte, tomate, œufs, lardons, croûtons, comté (2/5/6/10/1)</i>	
Salade Bonjournal	15,00 €
<i>Salade verte, tomate, reblochon bardé de jambon cru (6/10/1)</i>	
Salade de Crottins	14,80 €
<i>Salade verte, tomate, fromage de chèvre sur pain (2/6/10/1)</i>	
Filet de Hareng fumé	14,50 €
<i>Pommes vapeur, salade verte (6/7/10/1)</i>	
Bruschetta	15,80 €
<i>Salade verte, pain de campagne, basilic, huile d'olive, tomate, jambon cru, reblochon (2/6/10/1)</i>	
Planche de l'alpage	18,50 €
<i>Jambon cru, saucisson, terrine maison, Sopressa Veneta, reblochon, tomme, salade verte (10/5/6/2)</i>	
Salade verte (6/10)	7,00 €
Potage du Jour servie avec comté rapé (3/1)	12,00 €

Prix nets - Service compris

SPECIALITES

Toutes les spécialités sont servies avec salade verte.(10/6/)

Tartiflette des Aravis	21,30 €
<i>Reblochon fondue, pommes de terre, oignons, lardons (1)</i>	
- Avec charcuterie du pays	25,80 €
Fondue Savoyarde aux Cêpes	27,00 €
<i>Minimum 2 pers. Prix/personne (uniquement servie à l'intérieur)(1/10)</i>	
- Avec charcuterie du pays	31,50 €
Fondue Savoyarde	23,00 €
<i>Minimum 2 pers. Prix/personne (uniquement servie à l'intérieur)(1/10)</i>	
- Avec charcuterie du pays	27,50 €
Croûte au fromage	19,50 €
<i>Pain, lard fumé, comté, œuf (2/1/5)</i>	
Ravioles au saumon	18,80 €
<i>Ravioles au fromage frais, saumon (2/3/5/7/1)</i>	
Croziflette	20,80 €
<i>Pâte à base de sarasin, oignon, lardon, reblochon, (5/2/1)</i>	

PLATS

Faux filet grillé	24,80 €
<i>Servi avec frites</i>	
- Avec sauce du chef (3/1)	26,30 €
Quart de poulet rôti	19,00 €
<i>Servi avec frites et sauce du chef (3/1)</i>	
Steak haché à cheval	18,30 €
<i>Servi avec œuf au plat, frites et salade (5/6/10)</i>	
Pâte Carbonara (2/5/1)	16,80 €
Lasagne de bœuf maison	19,00 €
<i>Servi avec salade (2/5/6/9/10/1)</i>	
Jambon Braisé	18,80 €
<i>Servi avec sauce du chef et frites (3/1)</i>	

Prix nets - Service compris

OMELETTES

Toutes les omelettes sont servies avec salade verte (5/1/6/10)

Omelette Nature 13,50 €

Omelette aux Fromages 14,80 €

Comté

Omelette Campagnarde 16,00 €

Pommes de terre, lardons, fromage (comté)

Omelette Forestière 16,00 €

Champignons (Cèpes et bolets)

Supplément Frites 7,50 €

Supplément Charcuteries 5,50 €

Supplément viande de bœuf séché 8,00 €

MENU ENFANTS

(Jusqu'à 10 ans)

Aiguillettes de poulet Frites

Dessert Glacé OU

Sirop à l'eau

14,50 €

Steak Haché Frites

Dessert Glacé

Sirop à l'eau

14,50 €

* PLAT DU JOUR *

19,00 €

Prix nets - Service compris

FROMAGES

Assiette de Fromage

8,00 €

Meule de savoie, tomme, reblochon (6/10/1)

Faisselle ⁽¹⁾

7,00 €

Faisselle

7,50 €

Servi avec : Crème, Coulis de Fruits Rouges ou Miel ⁽¹⁾

DESSERTS

Crème Brûlée

8,30 €

Fait Maison ^(5/1)

Mousse aux deux Chocolats

8,80 €

Fait Maison ^(13/1/5)

Pâtisserie Maison

10,00 €

Tartes: Myrtille, Framboise, Tatin, Citron meringué ^(2/5/1)

Dessert du jour

10,00 €

Café Gourmand

10,00 €

Café Gourmand sur le Pouce

14,00 €

GLACES

Croquantine crème fouettée ^(13/5/9/1)

6,80 €

Glace ou Sorbets 2 boules

5,00 €

Parfum: Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise, Poire ^(13/5/9/2/11/1)

Avec crème fouettée ⁽¹⁾

6,00 €

Coupe Williamine

9,00 €

Sorbet poire accompagné d'une eau de vie de poire ^(13/5/9/2/11/1)

Coupe Colonel

9,00 €

Sorbet citron accompagné de Vodka ^(13/5/9/2/11/1)

Prix nets - Service compris

BOISSON CHAUDES

Café	2,50 €
Café Crème ou Café Allongé	2,80 €
Café Double	4,50 €
Grand Café Crème	4,80 €
Cappuccino	5,00 €
Thé ou Infusion: <i>Vert, Vert Menthe, Fruits Rouges, Noir, Earl Grey, Verveine, Verveine Menthe, Tilleul Menthe</i>	3,80 €
Thé +: <i>Rondelle citron, Miel ou Lait</i>	4,00 €
Chocolat Chaud	4,50 €
Chocolat ou Café Viennois: <i>Crème fouettée (1)</i>	5,50 €
Vin Chaud <i>"Fait Maison"</i>	4,60 €
Lait Chaud	3,50 €
Citron Chaud	4,30 €
Vin Blanc Chaud: <i>Vin blanc, rhum, miel, citron</i>	6,50 €
Chocolat Chaud Rhum /Génépy ou Baileys	8,00 €
Irish coffee	11,00 €

DIGESTIFS

Calvados	<i>4 cl</i>	7,50 €
Cognac	<i>4 cl</i>	7,50 €
Chartreuse ou Génépy	<i>4 cl</i>	7,50 €
Vodka	<i>4 cl</i>	7,50 €
Mirabelle,Poire ou Framboise	<i>4 cl</i>	7,50 €
Get 27	<i>4 cl</i>	7,50 €
Rhum Négrita	<i>4 cl</i>	5,50 €
Rhum Ambré	<i>4 cl</i>	7,50 €
Baileys	<i>4 cl</i>	7,50 €

Prix nets - Service compris

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33 cl	4,60 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro + :	33 cl	4,80 €
Orangina	25 cl	4,40 €
Fuze tea	25 cl	4,40 €
Schweppes Tonic	25 cl	4,40 €
Schweppes Agrum'	25 cl	4,40 €
Jus de Fruits (<i>Granini</i>)	25 cl	4,40 €
<i>Orange, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Fraise, Pomme, Tomate</i>		
Limonade <i>du Mont Blanc</i>	33 cl	4,50 €
Diabolo (<i>limonade du Mont Blanc</i>)	33 cl	4,70 €
<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Cassis, Framboise, Mûre</i>		
Sirop à l'eau		3,00 €
Oasis	25 cl	4,40 €

APERITIFS

Apéritif Maison "Tête du Torraz"	12 cl	5,00 €
<i>Crémant de Savoie, crème de Myrtille</i>		
Kir au Vin Blanc de Savoie	14 cl	4,80 €
<i>Crème: Mûre, Cassis, Framboise, Pêche, Myrtille</i>		
Communard	14 cl	4,80 €
Spritz/Campari spritz/Hugo spritz	18 cl	11,00 €
Gin tonic	20 cl	9,50 €
Ricard (<i>Entier</i>)	3 cl	4,80 €
(<i>Momie</i>)	1,5 cl	3,50 €
Martini (<i>Rouge ou Blanc</i>)	6 cl	4,80 €
Suze	6 cl	4,80 €
Porto	6 cl	4,80 €
Whisky (<i>Entier</i>)	4 cl	6,50 €
(<i>Baby</i>)	2 cl	4,50 €

Prix nets - Service compris

VINS AUX PICHETS

Rouge (<i>Pays d'Oc les Cayolles I.G.P</i>)	25 cl	8,50 €
--	-------	--------

Blanc (<i>Sauvignon I.G.P</i>)	50 cl	13,50 €
---	-------	---------

Rosé Grenache (<i>Pays d'Oc Masloulere I.G.P</i>)		
--	--	--

VINS AU VERRE

Blanc de Savoie (<i>Jacquère A.O.P</i>)	14 cl	4,70 €
--	-------	--------

Gamay Rouge (<i>A.O.C</i>)	14 cl	4,70 €
-------------------------------------	-------	--------

Rosé Grenache (<i>Pays d'Oc Masloulere</i>)	14 cl	4,70 €
--	-------	--------

BIÈRES

Pelforth Blonde Pression	25 cl	4,60 €
---------------------------------	-------	--------

50 cl	8,70 €
-------	--------

Pelforth Blonde Pression Sirop	25 cl	4,80 €
---------------------------------------	-------	--------

50 cl	8,80 €
-------	--------

Bière du Mont-Blanc	33 cl	7,00 €
----------------------------	-------	--------

Génépy, Blanche, Rousse, Blonde, Myrtille, IPA

Bière Bacchante "La Megevanne" Bio	33 cl	7,30 €
--	-------	--------

Mariage entre la Puissance de la gentiane et la douceur de la fleur de sureau

Desperados	33 cl	7,00 €
-------------------	-------	--------

Panaché ou Monaco	25 cl	4,70 €
--------------------------	-------	--------

50 cl	8,80 €
-------	--------

Picon Bière	25 cl	5,90 €
--------------------	-------	--------

50 cl	10,60 €
-------	---------

1664 Sans Alcool	25 cl	4,40 €
-------------------------	-------	--------

Eaux

Evian	50 cl	5,40 €
--------------	-------	--------

100 cl	6,60 €
--------	--------

San Pelligrino	50 cl	6,60 €
-----------------------	-------	--------

100 cl	7,60 €
--------	--------

Perrier	33 cl	4,60 €
----------------	-------	--------

Perrier Tranche	33 cl	4,80 €
------------------------	-------	--------

Prix nets - Service compris

ALLERGÈNES

- 1) Lait
- 2) Gluten
- 3) Céleri
- 4) Crustacé
- 5) Œuf
- 6) Moutarde
- 7) Poisson
- 8) Graine sésame
- 9) Soja
- 10) Sulfite
- 11) Arachide
- 12) Lupin
- 13) Fruit à Coque
- 14) Mollusque