

ENTRÉES



Planche d'apéro 24,50 €

*Terrine Maison, viande de bœuf séché, mortadelle, gressin (10/5/6/2)
Jambon cru, Saucisson, Sopressa Veneta*

Assiette de Charcuterie du Pays 16,50 €

Jambon cru, saucisson, Sopressa Veneta, terrine maison (10/5/6/2)

Salade Savoyarde 14,80 €

Salade verte, tomate, œufs, lardons, croûtons, comté (2/5/6/10/1)

Salade Bonjournal 15,00 €

Salade verte, tomate, reblochon bardé de jambon cru (6/10/1)

Salade de Crottins 14,80 €

Salade verte, tomate, fromage de chèvre sur pain (2/6/10/1)

Filet de Hareng fumé 14,50 €

Pommes vapeur, salade verte (6/7/10/1)

Bruschetta 15,80 €

Salade verte, pain de campagne, basilic, huile d'olive, tomate, jambon cru, reblochon (2/6/10/1)

Planche de l'alpage 18,50 €

Jambon cru, saucisson, terrine maison, Sopressa Veneta, reblochon, tomme, salade verte (10/5/6/2)

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 fondu, 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

Steak Haché Frites

Dessert Glacé

Sirop à l'eau

14,50 €

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 "Fait Maison"	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	<i>33 cl</i>	4,60 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro + :	<i>33 cl</i>	4,80 €
Orangina	<i>25 cl</i>	4,40 €
Fuze tea	<i>25 cl</i>	4,40 €
Schweppes Tonic	<i>25 cl</i>	4,40 €
Schweppes Agrum'	<i>25 cl</i>	4,40 €
Jus de Fruits (Granini)	<i>25 cl</i>	4,40 €

Orange, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Fraise, Pomme, Tomate

Limonade du Mont Blanc	<i>33 cl</i>	4,50 €
Diabolo (limonade du Mont Blanc)	<i>33 cl</i>	4,70 €
<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Cassis, Framboise, Mûre</i>		
Sirop à l'eau		3,00 €
Oasis	<i>25 cl</i>	4,40 €

APERITIFS

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

Prix nets - Service compris

VINS AUX PICHETS

Rouge (*Pays d'Oc les Cayolles I.G.P*)

25 cl **8,50 €**

Blanc (*Sauvignon I.G.P*)

50 cl **13,50 €**

Rosé Grenache (*Pays d'Oc Maslourel I.G.P*)

VINS AU VERRE

Blanc de Savoie (*Jacquère A.O.P*)

14 cl **4,70 €**

Gamay Rouge (*A.O.C*)

14 cl **4,70 €**

Rosé Grenache (*Pays d'Oc Maslourel*)

14 cl **4,70 €**

BIERES

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 Pellegrino

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