

De 12h à 22h

FOIE GRAS DE CANARD MAISON...18 €

compotée d'oignons, pain toasté

Homemade duck foie gras, onion chutney and toasted bread

OEUF EN MEURETTE...16 €

Poached egg in red wine sauce

GAMBAS CROUSTILLANTE...18 €

miso à la pomme de Savoie, caramel aux deux citrons

Crispy Black Tigers prawns, miso dressing

BUTTERNUT CHÈVRE...14 €

et miel de montagne

Butternut squash, goat cheese and montain honey

TRUITE FUMÉE DES LACS ALPINS...16 €

Smoked trout from Alpine Lakes

SOUPE DU JOUR...14 €

Soup of the day

LES PETITES SARDINES

« LA GUILDIVE »...19 €

pain toasté et beurre de Savoie aux herbes

Small "la Guildive" sardines, toasted bread

and Savoie butter with herbs

TERRINE DE CAMPAGNE...11 €

gros pain toasté

Country terrine, toasted bread

PLANCHE DE CHARCUTERIE...15 €

jambon de pays, viande séchée et saucisson

Charcuterie platter

PLANCHE DE FROMAGE DE SAVOIE...14 €

Beaufort, Reblochon, tomme de savoie et buche de chèvre

Alpine cheese plater

SALADE DE LENTILLES VERTES...12 €

sérac, échalotes grises

Green lentil, Sérac cheese, grey shallots

TARTE POIREAUX ET BEAUFORT...12 €

Leeks and Beaufort cheese pie

Specialités

FONDUE DES ALPES...29 €

Salade verte, viande séchée

Alpine cheeses fondue served with green salad and jerked meat

BOÎTE CHAUDE AU MONT D'OR, POMMES DE TERRE ET SALADE...26 €

Mont d'Or served in its pine bark box with potatoes and salad

CROZIFLETTE, PÂTES SAVOYARDES, LARD DE BŒUF ET REBLOCHON...24 €

Crozet gratin, diced beef bacon and reblochon cheese



FORMULE DU MIDI...24 €

Suggestion du jour + Dessert



LES CLASSIQUES

BURGER DES DROMONTS...24 €

au vieux cheddar, frites

Dromonts burger with aged cheddar cheese, chips

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS...22 €

au couteau, moutarde aux épices

Charolais beef tartar, spiced mustard

ENTRECÔTE TAGLIATA BLACK ANGUS...28 €

frites

Black Angus beef rib eye, Parmesan, rocket salad and chips

SALADE CAESAR...22 €

volaille fermière, œufs de caille, chips de viande séchée, anchois

Caesar salad with free-range chicken, quail eggs and crispy dried beef, anchovy

NOS COCOTTES

BLANQUETTE DE VEAU DES DROMONTS...24 €

riz parfumé

Veal blanquette, fragrant rice

VOLLAILLE FERMIÈRE FAÇON GRAND-MÈRE...22 €

pommes de terre et lard de bœuf

Grandmother's farm poultry, potatoes with beef bacon

RIBS DE PORC CARAMÉLISÉS...25 €

au miel de montagne

Caramelized pork ribs

MÉDAILLON DE LOTTE...25 €

étuvée de poireaux citronnelle

Médaillon of monkfish steamed leeks with lemongrass

JOUE DE BŒUF BRAISÉE ET CONFITE...24 €

fine purée de pommes de terre

Braised beef cheek, mashed potatoes

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 7 HEURES...24 €

polenta crémeuse

7-hour braised lamb shoulder, creamy polenta

COQUILLETTES AU BEAUFORT...19 €

jambon blanc du Sauguet

Pasta with Sauguet ham and Beaufort cheese

COQUILLETTES POMODORO...17 €

tomate et basilic

Pasta with Pomodoro sauce

LES DESSERTS

NOS GLACES MAISON...10 €

Bricelet, glaces au choix

Glaces : Vanille à la gousse,

Chocolat pur origine, Café Torréfié,

Fromage blanc, Myrtille, Marron.

Sorbets : Framboise pépin, Citron pressé,

Noix de coco râpée, Fraise, Orange.

SUR TAVAILLON

4 pièces...12 € 6 pièces...15 € 8 pièces...22 €

Tartelette Mont Blanc / *Mont Blanc tart*

Crème brûlée Vanillée / *Vanilla creme brulée*

Biscuit de Savoie façon pain perdu

French toast with local flair

Tatin aux pommes de Savoie / *Savoie apple tart tatin*

Panna Cotta à la myrtille / *Blueberries Panna Cotta*

Choux à la crème à l'orange

Cream puffs with orange flavored cream

Tiramisu café / *Coffee tiramisu*

Gâteau Grand-Mère tout chocolat

Grandmother's chocolate cake

