

## Le Petit Montagnard 14€

### Little Mountaineer's Menu

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

La Petite Tartiflette comme les grands !

Reblochon cheese melted and grilled over potatoes, onions and bacon pieces

ou / or

Filet de Poulet façon nuggets (maison) servi avec sa garniture au choix  
Chicken fillet served with garnish of your choice

ou / or

Mini Magnum chocolat amandes / Mini Magnum chocolate almonds

Fromage blanc nature / Cottage cheese plain

## LES FROMAGES Cheeses

Assiette de fromages du pays <i>Platter of local cheeses</i> .....	12.5
Fromage blanc Nature de chez nous (Coopérative du Val d'Arly)..... <i>Plain cottage cheese (Coopérative du Val d'Arly)</i>	7.5
Fromage blanc Myrtilles de chez nous (Coopérative du Val d'Arly)..... <i>Blueberries cottage cheese (Coopérative du Val d'Arly)</i>	8.5

## DESSERTS MAISON *Homemade desserts*

Mi-cuit au chocolat grandes origines (10 minutes d'attente) Accord de saveur selon l'inspiration du chef..... <i>Semi-cooked chocolate «grandes origines», (10 minute wait) Flavour matching according to the chef's inspiration</i>	12
Cake perdu citron pavot, mascarpone au limoncello et sorbet pamplemousse..... <i>Lemon poppy seeds cake in French toast way, mascarpone and limoncello and grapefruit sorbet</i>	12
Fôret noire de La Tablée en verrine <i>La Tablée black forest in a glass jar</i> .....	10
Crème brûlée du moment <i>Crème brûlée of the moment</i> .....	10
Notre dessert à partager (minimum 2 personnes)..... <i>Our dessert to share (minimum 2 persons)</i>	10/pers.
Tarte des Alpes noix et myrtilles <i>Alpine pie walnuts and blueberries</i> .....	10
Café ou Thé gourmand..... <i>Cakes gourmand's coffee or tea (served with a selection of mini-desserts)</i>	12
Digestif (au choix) gourmand..... <i>Digestif gourmand's (served with a selection of mini-desserts)</i>	20

### Coupe de Champagne gourmande 20€

Blanc de Blancs premier cru

Glass of champagne gourmand's served with a selection of mini-desserts

prix nets en euros, service compris

## LES GLACES *Our ice-creams*

CAFÉ LIÉGEOIS : glace café, espresso, chantilly..... <i>«Liègeois Coffee»: coffe ice-cream, espresso, whipped cream</i>	9.8
MONT-BLANC : glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly..... <i>Vanila ice-cream, meringue, chestnut cream, whipped cream</i>	9.8
SAVOYARDE : glace vanille et myrtille, myrtille (fruit), chantilly..... <i>Vanila and blueberry ice-cream, blueberry fruit, whipped cream</i>	9.8
VACHERIN : glace vanille et framboise, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly..... <i>Vanila and raspberry ice-cream, meringue, red fruit coulis, whipped cream</i>	9.8
LA TABLÉE : glace vanille et Genépi <i>Vanila ice-cream and Génépi</i> .....	11
WILLIAMINE : sorbet poire, alcool de poire <i>Pear sorbet, pear alcohol</i> .....	11
COLONEL : sorbet citron, Vodka <i>Lemon sorbet, Vodka</i> .....	11
IRLANDAISE : glace vanille, glace café et Bailey's..... <i>Irish's: Vanila ice-cream, coffee ice-cream and Bailey's</i>	11

Coupe 2 boules *2 scoop sundae*.....6

Coupe 3 boules *3 scoop sundae*.....8

Parfums : Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, myrtille, poire, noix de coco  
*Flavours: vanila, chocolate, coffee, strawberry, lemon, raspberry, blueberry, pear, coconut*

Supplément chantilly *Extra whipped cream* +2.5

## BIÈRES *Beers*

Blonde du Mont Blanc à la pression <i>Draft blonde beer</i> .....	Demi 25cl.....	4.3
	Pinte 50cl.....	8.5
Mont Blanc du moment à la pression <i>Draft beer of the moment</i> .....	Demi 25cl.....	4.6
	Pinte 50cl.....	9
Les Bières du Mont Blanc en bouteille, Blanche, Rousse, Verte, demandez notre sélection !..... <i>Bottled «Mont Blanc beer», white, red, green ask for ou selection!</i>	Bouteille 33cl.....	6.8



*La Bière brassée à l'eau des Glaciers du Mont Blanc*

Cocktails, apéritifs, jus de fruits, café... Retrouvez toutes nos boissons dans la carte des vins !  
*Cocktails, aperitifs, fruit juices coffee... Find all our drinks in the wine list!*

prix nets en euros, service compris



## Restaurant & Bistrot Savoyard

*La bonne cuisine est  
honnête, sincère et simple.  
C'est autour d'une table que  
les amis savourent  
le bonheur d'être ensemble.*



Nos plats sont faits MAISON, élaborés sur place à partir de produits bruts à l'exception des glaces et des sorbets.  
Tous nos plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes, en cas d'ALLERGIES merci de nous consulter.  
*Our dishes are HOMEMADE, prepared entirely on our premises from fresh ingredients except ice creams and sorbets.  
All our dishes may contain one or more allergens, in the event of ALLERGIES please consult us.*

## LES ENTRÉES *Starters*

L'entrée du moment, consultez notre ardoise ! *Starter of the moment, see the slate!*

Assiette de charcuteries de nos montagnes ..... <i>A selection of cold cuts from our mountains</i>	15
Planche «Montagnarde», charcuteries de nos montagnes et fromages de notre région ..... <i>«Mountain board», cold cuts from our mountains and cheeses from our region</i>	22
Soupe à l'oignon gratinée au fromage de Savoie ..... <i>Onion soup topped with a Savoie cheese gratin</i>	12
Ballotine de foie gras maison et son chutney de saison (selon disponibilité) ..... <i>Ballotine of homemade foie gras with seasonal chutney (upon availability)</i>	25
Cassiolette d'escargots en persillade ..... <i>Platter of country snails in parsley</i>	x6 ..... 10 x12 ..... 20
Truite de notre région fumée par nos soins, purée de céleri et chèvre frais, framboise et tuile d'amande ..... <i>Home-smoked trout from our region, mashed celery and fresh goat's cheese, raspberry and almond tile</i>	20
Pain à l'ail «Garlic bread» sur petite salade <i>Garlic bread on small salad</i> .....	10

## LES SALADES *Salads*

Salade verte <i>Green Salad</i> .....	8 <sup>5</sup>
MIXTE : salade, tomates, champignons, oignons rouges, carottes ..... <i>Salad, tomatoes, mushrooms, red onions, carrots</i>	12 <sup>5</sup>
ALPAGES : salade, tomates, croûtons, fromage de Savoie et diots fumés ..... <i>Salad, tomatoes, Savoie cheese and smoked sausage</i>	18
BERGÈRE : salade, tomates, crottins de chèvre, noix, jambon de pays ..... <i>«Shepherd salad»: salad, tomatoes, goat's cheese, walnut, local ham</i>	18 <sup>5</sup>
CHAMONIX : salade, tomates, Reblochon pané, champignons, jambon blanc italien aux herbes ..... <i>Salad, tomatoes, Fried Reblochon, mushrooms, Italian white ham with herbs</i>	18 <sup>5</sup>
CÉSAR : salade, tomates copeaux de parmesan, croûtons, filets de poulet panés et sauce César ..... <i>«Caesar salad»: salad, tomatoes, parmesan, deep fried chicken breast and Caesar sauce</i>	18 <sup>5</sup>

### PLAT VÉGÉTARIEN *VEGETARIAN DISH*

Risotto aux trois céréales et légumes du moment, sarasin, orge et millet ..... <i>Three-grains risotto and vegetables of the moment, sarasin, barley and millet</i>	20
--	----

## LES POISSONS *The Fishes*

Tempura de Gambas au curry vert, risotto aux trois céréales et légumes ..... <i>Prawns tempura with green curry, three-grain risotto and vegetables</i>	30
Poisson du moment, selon arrivage ..... <i>Fish of the day, vary according of arrival</i>	<b>prix aux cours</b> <i>based on market prices</i>

prix nets en euros, service compris

## LES VIANDES *Meat dishes*

Demandez la viande du moment ! *Ask for the meat of the moment!*

Suprême de poulet fermier aux morilles et vin jaune, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et légumes ..... <i>Breast of roast farm chicken with morels and yellow wine, mashed potatoes with truffle oil</i>	29
Tartare de bœuf au couteau, tuiles au fromage d'Abondance avec frites ..... <i>Beef tartar prepared with a knife, Abondance cheese tiles with french fries</i>	25
Filet de canette rôti, jus aux fruits de saison et miel de Savoie, pommes de terre grenailles rôties et légumes ..... <i>Fillet of young duck roasted, seasonal fruit juice and Savoy honey, roasted potatoes and vegetables</i>	28
Noix d'entrecôte snackée à la plancha ~300g, beurre Café de Paris, Gratin savoyard <i>ou</i> Frites ..... <i>Snacked rib steak a la plancha ~300g, Café de Paris butter, Savoyard potatoes gratin or French fries</i>	38

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES *Traditional Savoyard dishes*



• 2 PERSONNES MINIMUM *2 PERSONS MINIMUM* •

### LES FONDUES

*Cheese fondue*

• <i>Traditionnelle</i> : aux 3 fromages <i>With 3 cheeses</i> .....	22/pers.
• <i>Cochonnaille</i> : charcuterie et pommes de terre <i>Cold cuts and potatoes</i> .....	29/pers.
• <i>De la Tablée</i> : aux cèpes et champagne <i>Porcini mushrooms and champagne</i> .....	32/pers.

### LES RACLETTES ~200g/pers servie avec charcuterie et pommes de terre

*Raclette cheese (Brézain) ~200g/pers served with cold cuts and potatoes*

• Au lait cru du Val d'Arly <i>Made with raw milk from Val d'Arly</i> .....	29/pers.
• Raclette fumée (Brézain) <i>«Smoked» raclette cheese (Brézain)</i> .....	31/pers.

### LES PIERRADES ~200g/pers servie avec : Gratin savoyard *ou* Frites

*Meat on a hot stone ~200g/pers served with: Savoyard potatoes gratin or French fries*

• <i>Une viande</i> : bœuf <i>On type of meat : beef</i> .....	30/pers.
• <i>Deux viandes</i> : bœuf et poulet <i>Two types of meats : beef, chicken</i> .....	31/pers.

• POUR 1 PERSONNE *FOR 1 PERSON* •

### LES TARTIFLETTES

*Reblochon cheese melted and grilled over potatoes, onions and bacon pieces*

• <i>Traditionnelle</i> : avec salade verte <i>Traditional with green salad</i> .....	22
• <i>Cochonnaille</i> : avec charcuterie <i>With cold cuts</i> .....	25

### LES CROÛTES servie avec salade verte

*«Crust» like a French toast, bread dipped in eggs and fried, served with green salad*

• <i>De la Tablée</i> : tomates, diots fumés, champignons, Brézain (raclette fumée) ..... <i>topped with tomato smoked sausages, mushrooms and cheese</i>	23
• <i>Aux Morilles</i> : aux morilles et fromage <i>With morels and cheese</i> .....	26

### LA BOÎTE CHAUDE au fondant du Val d'Arly

*«Hot box» of oven-melted cheese from Val d'Arly*

• <i>Cochonnaille</i> : avec charcuterie et pommes de terre <i>With cold cuts and potatoes</i> .....	26
• <i>Végétarienne</i> : avec salade mixte et pommes de terre <i>With mixed salad and potatoes</i> .....	26

prix nets en euros, service compris

## Menu Tablée 48€

### La Truite de Notre Région

Fumée par nos soins, purée de céleri et chèvre frais, framboise et tuiles d'amandes  
*Home-smoked trout, mashed celery and fresh goat's cheese, raspberry and almond tiles*

ou / or

### La Cassiolette de 12 Escargots

En persillade / *Platter of country snails in parsley*

ou / or

### L'Entrée du Moment

Consultez l'ardoise / *Starter of the moment, see the slate*

### Suprême de Poulet Fermier

Aux morilles et vin jaune, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et légumes  
*Breast of roast farm chicken with morels and yellow wine, mashed potatoes with truffle oil*

ou / or

### Le Filet de Canette

Jus aux fruits de saison et miel de Savoie, pommes de terre grenailles rôties et légumes  
*Fillet of young duck roasted, seasonal fruit juice and Savoy honey, roasted potatoes and vegetables*

ou / or

### Tempura de Gambas

Au curry vert, risotto aux trois céréales et légumes  
*Prawns tempura with green curry, three-grain risotto and vegetables*

### Dessert au choix \*

*Dessert of your choice*

\* Coupette gourmande +5€ / *Gourmet cup +5€*

## Menu Montagnard 35€

### La Salade Alpagnes

Salade, tomates, croûtons, fromage de Savoie et diots fumés  
*Alpagnes salad: Salad, tomatoes, Savoie cheese and smoked sausage*

ou / or

### L'assiette de Charcuterie

*Choice selection of cold cuts from our mountains*

ou / or

### La Soupe à l'Oignon

Gratinée au fromage de Savoie / *Onion soup topped with a Savoie cheese gratin*

### La Fondue (2 pers. min.)

Fondue traditionnelle aux 3 fromages / *Traditional 3 cheeses fondue*

ou / or

### La Tartiflette

*Reblochon cheese melted and grilled over potatoes, onions and bacon pieces*

ou / or

### La Croûte de la Tablée

Tomates, diots fumés et champignons, fromage  
*French toast topped with tomato, smoked sausage, mushrooms and cheese*

### Fromage blanc Myrtilles

*Cottage cheese with blueberries*

ou / or

### Fôret noire de La Tablée

*La Tablée black forest in a glass jar*

ou / or

### La Coupe Savoyarde

Glace vanille, glace myrtille, myrtille, chantilly  
*Savoyarde cup: Vanilla ice-cream, blueberry ice-cream, blueberry fruit, whipped cream*

AUCUNE MODIFICATION NE SERA APPORTÉE AUX MENUS *NO CHANGES WILL BE MADE TO THE MENUS*