

NOS ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée / French onion soup gratinated.....	11,50€
Croûte Savoyarde gratinée, vin blanc, jambon, croûtons <i>Croûte Savoyard, gratinated cheese in pot with white wine, ham, croutons</i>	16,00€
Foie gras de canard maison sauce aux figues et ses toasts..... <i>Home made duck « Foie Gras » with figs sauce and toasts</i>	24,90€
Duo de saumon gravlax et fumé, crème d'aneth, salade..... <i>Duet of smoked and gravelax salmon with dill sauce</i>	15,00€
Soupe du jour maison servie avec croûtons et fromage (selon saison)..... <i>Home made soup of the day (depending on season)</i>	12,50€
Cuisses de grenouilles à la crème d'ail / Frog legs with garlic cream.....	14,50€
Nachos : tortillas, fromage fondu, guacamole, sauce salsa, crème fraiche.....	16,00€
Pain à l'ail et fromage / Garlic bread with cheese.....	9,90€
Cassolette d'escargots gratinée au fromage..... <i>Snails « cassolette » gratinated with cheese</i>	14,00€
Escargots de Bourgogne / Burgundy snails.....	x6 14,50€ x12 18,00€

LES SALADES OUR SALADS

Salade Oceane :	19,90€
salade verte, saumon fumé, gambas, tomates, crème d'aneth <i>green salad, smoked salmon, prawns, tomatoes, dill cream</i>	
Salade de Chèvre Chaud :	19,90€
salade verte, tomates, speck, noix, toasts de chèvre chauds <i>green salad, tomatoes, speck, walnuts, toasts of goat cheese</i>	
Salade façon « Caesar » :	19,90€
salade verte, tomates, poulet, croûtons, copeaux de Parmesan <i>green salad, tomatoes, chicken, parmesan cheese</i>	
Salade Savoyarde :	19,90€
salade verte, tomates, speck, diots, toasts de fromage, noix <i>green salad, tomatoes, speck, diots sausage, cheese toasts, nuts</i>	
Salade Gourmande :	22,50€
salade verte, tomates, speck, foie gras maison, magrets fumés <i>green salad, tomatoes, speck, home made foie gras, smoked duck breast</i>	
Salade Mixte :	10,00€
salade verte tomates oignons rouges <i>green salad tomatoes and red onions</i>	
Salade Verte / Green Salad	9,00€

LES PLANCHES PLANCHA

Planche d'assortiment de charcuterie avec salade verte..... <i>Plancha of cold cuts with green salad</i>	18,00€
Planche d'assortiment de fromages avec salade verte..... <i>Plancha of french cheese with green salad</i>	18,00€
Planche mixte de charcuterie et fromages avec salade..... <i>Mixed plancha of french cheese and cold cuts with green salad</i>	19,00€

LES SPÉCIALITÉS / LOCAL DISHES

Raclette (minimum 2 personnes) servi avec pommes de terre vapeur et sa cochonnaille <i>Raclette (minimum 2 persons) served with steamed potatoes, salad and cold cuts</i>	<small>prix par pers. / price per pers.</small> 25,00€	Mont d'Or en boîte chaude au vin blanc, charcuterie et pommes de terre vapeur (selon saison) <i>Mont d'or cheese melted in a box with white wine, cold cuts, steamed potatoes and salad (depending on season)</i>	<small>prix par pers. / price per pers.</small> 27,00€
Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes) servi avec croûtons..... <i>Cheese fondue (minimum 2 persons) served with bread croutons</i>	20,90€	Tartiflette des Aravis servie avec sa cochonnaille et salade..... <i>In Tartiflette we trust !!!! Served with cold cuts and salad</i>	20,00€
Fondue Savoyarde Royale (minimum 2 personnes) servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade <i>Cheese fondue Royal (minimum 2 persons) served with cold cuts, steamed potatoes and salad</i>	25,00€	Pierrade (minimum 2 personnes) Bœuf, magret et volaille, assortiment de sauces, frites et salade <i>Hot stone (minimum 2 persons) Beef, duck breast, chicken, sauces, chips and salad</i>	28,00€
Fondue aux morilles (minimum 2 personnes) servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade <i>Cheese fondue morel mushrooms (minimum 2 persons) served with cold cuts, steamed potatoes and salad</i>	30,00€		

LES VIANDES OUR MEATS

Escalope savoyarde : filet de poulet, speck, champignons à la crème, reblochon, frites et salade <i>Savoyard Scallop: chicken breast, slice of Parma ham, mushrooms and Reblochon cheese, french fries and salad</i>	24,90€
Filet de bœuf aux morilles, gratin dauphinois, poêlée de légumes et salade <i>Grilled beef filet with morel mushroom sauce, gratin dauphinois and vegetables and salad</i>	39,00€
Côte de boeuf 450g, sauce et garniture au choix..... <i>XXL T-Bone steak 450g, sauce and garniture of your choice</i>	43,00€
Mix grill : côte d'agneau, entrecôte, demi magret de canard, filet de poulet diot servi avec frites et salade <i>Half duck breast, ribsteak, chicken breast, lamb chop, diots sausage, french fries and salad</i>	39,90€
Côte d'agneau grillées, gratin dauphinois et poêlée de légumes..... <i>Grilled lamb chop, gratin dauphinois and vegetables</i>	33,00€
Magret entier sauce aux figues, gratin dauphinois, poêlée de légumes..... <i>Whole Duck breast with figues sauce, gratin dauphinois and vegetables</i>	29,00€
Entrecôte sauce au choix (poivre, béarnaise ou roquefort) frites et salade..... <i>Ribsteak with french fries and salad (sauce: pepper, tarragon or blue cheese)</i>	33,00€
Pot-au-Feu maison revisité (selon saison)..... <i>Home made stew beef with vegetables (depending on season)</i>	27,90€
Demi poulet rôti persillade, frites et salade..... <i>Half roasted chicken, french fries, and salad</i>	24,50€
Boeuf Bourguignon servi avec frites / Beef Bourguignon with french fries.....	27,90€
Épée de Bœuf ou Poulet flambée servie avec frites et salade..... assortiment de sauce au choix (poivre, béarnaise, roquefort) <i>Sword Beef or Chicken with pepper, tarragon or blue cheese sauce with fries and salad</i>	33,00€

LES BURGERS OUR BURGERS

Burger XXL, double steak haché, diots, fromage cheddar, servi avec frites et salades..... <i>Burger XXL, double minced steak, diots sausage, cheddar cheese served wuth chips and green salad</i>	35,00€
Burger savoyard, steak haché Black Angus, diots, Reblochon servi avec frites et salade verte..... <i>Burger Savoyard, Black Angus minced steak, diots sausage, Reblochon cheese served with chips and green salad</i>	28,00€
Burger traditionnel, steak haché Black Angus, servi avec frites et salade..... <i>Traditional burger, Black Angus minced steak, served with chips and green salad</i>	25,00€
Burger au poulet servi avec frites et salade verte..... <i>Chicken burger served with chips and green salad</i>	25,00€
Burger végétarien servi avec frites et salade verte..... <i>Vegetarian burger served with chips and green salad</i>	25,00€

LES POISSONS OUR FISHES

La marmite du pêcheur (spécialité du Chef)..... Homard entier, gambas, poisson, sauce homardine et légumes <i>Seafood hot pot (our Chef's special): king prawns, whole lobster, fish cooked in homemade sauce with steamed potatoes</i>	56,00€
Moules au choix : marinières à la crème, roquefort, servie avec frites..... <i>Mussels : marinières with cream, blue cheese, served with French fries</i>	24,00€
Filets de perche crème d'ail, riz basmati et poêlée de légumes..... <i>Perch fillets cooked with garlic cream, basmati rice and vegetables</i>	27,00€
Pavé de saumon à l'unilatérale sauce vierge, riz basmati et poêlée de légumes... <i>Grilled salmon with virgin sauce served with basmati rice and vegetables</i>	26,00€
Filet de truite sauce au bleu, crème à l'ail, riz basmati et poêlée de légumes.... <i>Trout filet with blue cheese, garlic cream, basmati rice and vegetables</i>	26,00€
Poêlée de gambas flambées au Pastis, riz basmati et poêlée de légumes.... <i>King prawns flamed with Pastis, basmati rice and vegetables</i>	29,00€
Cuisses de grenouilles à la crème d'ail riz basmati, poêlée de légumes..... <i>Frog legs with garlic cream rice and vegetables</i>	25,00€

Le National