



LES DESSERTS MAISON

TARTE MAISON	6,00€
FROMAGE BLANC À LA CRÈME	5,00€
FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRAMBOISE	6,00€
GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT	7,00€
FINANCIER PISTACHE	7,50€
CAFÉ GOURMAND	8,50€



LE PASSON

MENU

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,50€
CAFÉ AU LAIT	3,50€
DOUBLE CAFÉ	3,00€
CAPPUCCINO	4,00€
CAFÉ MOKA	4,50€
THÉ, INFUSIONS	3,00€
THÉ AU LAIT OU CITRON	3,20€
THÉ AUX ÉPICES	3,50€
CHOCOLAT CHAUD	3,50€
CHOCOLAT RHUM	5,00€
CHOCOLAT VIENNOIS	4,00€
CITRON CHAUD	5,00€
LAIT CHAUD	2,50€
GROG	6,50€
IRISH COFFEE	7,00€

LES VINS

BLANCS	75 cl	50 cl	verre 12 cl
SAVOIE AOP			
Chignin Bergeron	27€	-	5,00€
<i>Girard-Madoux, Propriétaire</i>			
Apremont	27€	-	5,00€
<i>Le Moulin Domaine Dupraz, Propriétaire</i>			
CÔTES DU RHONE AOP			
SABLET	32€	-	5,00€
<i>Piaugier</i>			
CHAMPAGNE AOP	57€		
<i>Tribaut, Propriétaire</i>			
PROSECCO AOP	30€	-	5,50€
ROSÉS			
CÔTES DE PROVENCE AOP	27€	-	5,00€
ROUGES			
SAVOIE AOP			
Gamay Jongieux	25€		
<i>Cuvée gastronomique</i>			
Mondeuse	27€	-	5,00€
<i>Girard-Madoux, Propriétaire</i>			
CÔTES DU RHONE AOP			
Sablet	27€	-	5,00€
<i>Piaugier</i>			
Vacqueyras	32€	24€	-
<i>Les Ondines</i>			
BOURGOGNE AOP			
Pinot Noir	35€	-	6,00€
LANGUEDOC			
Pic Saint-Loup	27€	-	5,00€
<i>Les 3 Poules, Domaine La Coquine</i>			



Le bâtiment et le glacier en 1950



La salle en 1950



LES ENTRÉES

SALADE Savoyarde 17.00€
Verte, jambon cru, tomme de la ferme, oeuf, noix
Lettuce, cured ham, farm cheese tomme, egg, walnuts

SALADE Passon 17.00€
Trio de bricks de chèvre chaud sur salade verte, noix
3 goatcheese in a pastrysheet, lettuce and walnuts

SALADE Poulette 17.00€
Poulet épicé, maïs, poivrons grillés, salade verte
Indian style chicken cuts and green salad,
corn, grilled peppers

SALADE Glacier 18.00€
Saumon mariné, pommes, crème à l'aneth et salade
Marinated salmon, aneth cream, apple and green salad

Soupe Maison 8.50€
Servie avec fromage et croûtons
Home made soup with croûtons and chee

Assiette Montagnarde 17.00€
Assortiment de charcuteries et fromages du pays
Assortiment of delicatessen and local mountain cheeses

Gravlax de saumon maison 19.00€
Fait maison, en carpaccio
Homemade salmon gravlax in carpaccio



LES RÖSTIS MAISON

Nature Plain 10.00€
Ail et fines herbes Garlic and parsley 11.00€
Fromage Cheese 12.00€

Pommes de terre râpées servies avec salade verte
Home made grated potatoes, served with green salad

Supplément oeuf Extra egg +1.00€
Supplément fromage Extra cheese +2.00€
Supplément jambon Extra ham +2.00€
Supplément chanterelles Extra mushrooms +4.00€

LES SPÉCIALITÉS

LES CROÛTES AU FROMAGE

Servies avec une salade verte
Local special toasted bread and melted cheeses with lettuce

Au fromage Cheese 15.00€
Au jambon et fromage Ham and cheese 16.00€
Au chorizo Cheese and chorizo 16.00€
Aux chanterelles Mushrooms 18.00€

LES TARTIFLETTE

Servies avec une salade verte
Potatoes gratin with cheese, served with green salad

• **La Classique** 18.00€
Reblochon et lardons Cheese and bacon
• **La Végétarienne** 17.50€
Légumes et Reblochon Vegetables and Reblochon

LES CROZETS

Servies avec une salade verte
Buckwheat pasta au gratin with cream

• **Au Reblochon** 16.00€
Lardons et oignons Bacon and onions
• **Torzeraïns** 17.00€
Poireaux et Raclette Leaks and Raclette

LA TOMME AU FOUR 22.00€
Servie avec charcuteries, salade et pommes de terre
Hot Tomme served with jacked potaoes, delicatessen lettuce

LES VIANDES

Origine France ou UE, servies avec frites et salade
Origin France or EU, served with fries and salad

POULET AU CURRY COCO MAISON et riz basmati 21.00€
Home made chicken curry and coconut, with basmati rice

ENTRECÔTE beurre maitre d'hôtel 23.00€
Rib steak, butter maitre d'hôtel

ENTRECÔTE aux chanterelles 27.00€
Rib steak with mushrooms creamy sauce

ESCALOPE PASSON veau, chanterelles et fromage 29.00€
Veal cooked in oven, mushrooms and cheese

BURGER MAISON steak Black Angus 150 grs, fromage, bacon et frites 18.00€
Cheese and bacon burger, Black Angus steak 150 grs and french fries

BURGER SAVOYARD steak Black Angus 150 grs, Reblochon, bacon et frites 19.00€
Reblochon and bacon burger, Black Angus steak 150 grs and french fries

BURGER AU POULET EPICÉ et frites 19.00€
Spicy chicken burger, cheese and french fries

BURGER VÉGÉTARIEN au tofu et ail des ours 18.00€
Vegetarian burger with tofu steak and wild garlic

MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20.00€
Starter + Main dish + Dessert

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT DU JOUR 18.00€
Starter + Main dish or Main dish + Dessert of the day

PLAT DU JOUR 16.00€
Main dish of the day

MENU ENFANT 12.00€

Jusqu'à 12 ans - Kid's menu under 12

Mini cheese burger + frites
small cheese burger + french fries
ou / or

Mini tartiflette

1 Boule de glace
1 scoop of ice cream



LE MENU SAVOYARD

23.00€

Salade verte et tomme de la ferme
Lettuce and cheese from the farm

Croûte au FROMAGE ou Croûte JAMBON-FROMAGE
Local toasted bread and cheese or Local toasted bread with ham and cheese

ou / or

Crozets au Reblochon
Buckwheat pasta au gratin with bacon and Reblochon cheese

Tarte aux myrtilles maison ou Gâteau du jour ou Glace 2 boules
Home made blueberry tart or Cake of the day or 2 scoops ice cream

 **VÉGÉTARIEN VEGETARIAN**