



Pour commencer * **To begin**

Terrine à l'ail des Ours

14.00 euros

Terrine in the garlic of the Bears

L'Os à la Moelle et ses croûtons dorés, flocons de sel

14.00 euros

Os à la Moelle rôti, fleur de sel, croutons à l'ail

Bone in the Marrow roast, flower of salt, croutons in the garlic

Crème brûlée au Saint Marcellin grillée au parmesan, Coppa savoyarde,

Salade vinaigre balsamique

15.00 euros

Burned cream to Saint Marcellin and Parmesan cheese, Pancetta of Savoy

La Salade Mauriennaise

16.00 euros

(Jambon cru, lardons fumes, dés de Beaufort, tomates, croûtons, œuf sur le plat façon grand-mère)

(Cured ham, bacon smoke, dice of Beaufort, tomatoes, croutons, egg on the dish way grandmother)

Les escargots de la Maison Blanche

16.00 euros

The snails of the White House

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

Child Meal (under 10 years)

Steak haché du Boucher / Nuggets / Jambon Blanc

Minced beef of the Butcher/ Nuggets / Boiled ham

Frites fraîches Maison / Tagliatelles

French fries House / Pasta

**

Une boule de glace ou une crêpe au sucre

A scoop of ice cream or a pancake with sugar

13.00 Euros

Autour de nos Plats

Around the Meal



Bavette à l'échalote et ses pommes frites maison : **18.00 euros**

Bib in the shallot and its French fries house

Noix de Joue de Bœuf et sa polenta poêlée : **20.00 euros**

Walnut of Cheek of Ox Beef and its fried polenta

Risotto Crémeux au Beaufort et Noix de St Jacques,

Galette de Parmesan : **25.00 euros**

Risotto crémeux, Noix de Saint Jacques, liaison au Beaufort, Galette de Parmesan

Creamy risotto, Scallops, link to Beaufort, Pancake of Parmesan cheese

Gambas à la New Yorkaise et ses tagliatelles : **25.00 euros**

Gambas to the New Yorker and her tagliatelli

Entrecôte aux Morilles et ses pommes frites maison : **26.00 euros**

Pièce d'entrecôte Sauce aux Morilles, Pommes frites maison.

Piece of Beef, Morel Sauce, Homemade french fries

Ris de veau flambé au Calvados, Pommes caramélisées : **26.00 euros**

Rice of calf singed in Calvados, caramelized Apples

Toutes nos viandes sont strictement d'origine Française et C.E. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Prix net T.T.C.



Autour de nos Spécialités Fromagères **Cheese Specialies**

La Croziflette : **22.00 euros**

La Tartiflette Onctueuse du Chalet: **22.00 euros**

La Boîte Chaude au Four et sa Charcuterie des Alpes : **22.00 euros**

2 Personnes Minimum – Prix par personne

Traditionnelle Raclette au feu de Bois : **28.00 euros/pers.**

Servie avec une salade verte, de la charcuterie et des pommes de terre
Chesse of raclette with mixed salad, , charcuterie, potatoes.

Fondue Charcutière aux trois fromages : **27.00 euros/pers.**

Beaufort, Comté, Emmental, salade verte et Charcuterie des Alpes.
Mountain cheese with mixed salad and charcuterie

Fondue Savoyarde aux champignons : **30.00 euros/pers.**

Beaufort, Comté, Emmental, Morilles ou Cèpes, salade verte et Charcuterie des Alpes.
Mountain cheese with mixed salad and charcuterie

Notre Reblochonade au feu de Bois : **30.00 euros/pers.**

Servie avec une salade verte, de la charcuterie et des pommes de terre
Chesse of Reblochon with mixed salad, charcuterie, potatoes.



Snacking Chic Le midi uniquement

For lunch only



La soupe du Jour **11.00 euros**

The soup of the day

L'omelette Nature **11.00 euros**

Plain omelet

L'omelette soufflée au Beaufort **13.00 euros**

The puffed omelet in Beaufort

Le Croque Monsieur au Beaufort et sa salade verte **14.00 euros**

Jambon blanc, emmental, béchamel, salade verte

White ham, cheese, béchamel, mixed salad

Le Croque Madame au Beaufort et salade verte **14.00 euros**

Jambon blanc, emmental, béchamel, œuf au plat, salade verte

White ham, cheese, béchamel, egg, mixed salad

Tagliatelles fraîches à la Bolognaise **15.00 euros**

Fresh tagliatelles in the Bolognese

Tagliatelles fraîches à la Carbonara **15.00 euros**

Fresh tagliatelles in Carbonara

Lasagnes maison et sa salade verte : **16.00 euros**

Lasagnes house and its green salad

Burger maison au Beaufort : **20.00 euros**

Steak haché du Boucher, tomate, laitue, oignons, Beaufort. Pommes frites maison.

Steak of the butcher, cherry tomatoes, lettuce, onions, Beaufort cheese. homemade french fries.



La petite touche sucrée faite maison



Crème brûlée : 08.00 euros

Tarte fine aux pommes 09.00 euros

Tarte au Citron meringuée : 09.00 euros

Moelleux au Chocolat 09.00 euros

Baba au Rhum: 12.00 euros

Café plus que Gourmand 12.00 euros

Nos Vins au Verre:

Jongieux : vin blanc de Savoie 14cl 5.00 euros

Tariquet : les premières grives 14cl 6.00 euros

Grain de Glace coté de Provence rosé d'hiver 14cl 7.00 euros

Victoria II Haut Médoc 14cl 7.00 euros

Lande de Pomerol AOC La Croix St Andre 14cl 8.00 euros