



LA CARTE

du soir

Les menus

MENU À 67 €

PLAT + DESSERT

Parmi les suggestions ci-dessous

MENU À 73 €

ENTRÉE + PLAT

Parmi les suggestions ci-dessous

MENU À 81 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Parmi les suggestions ci-dessous

MENU ENFANT

(JUSQU'À 8 ANS)

Tartiflette + dessert : **38 €**

ou

Nuggets ou steak haché et frites ou pâtes + dessert
(compote, ou fromage blanc ou boule de glace) : **31 €**

Les entrées au choix

**FOIE GRAS AU GENEPI
AVEC UN CHUTNEY DE POMMES**

**OS A MOELLE SUR TOAST DE PAIN GRILLÉ
ET SALADE VERTE**

**RAVIOLES ET JAMBON À LA TRUFFE
GRATINÉE AU PARMESAN**

Les plats au choix

**CASSOLETTE DE SAINT JACQUES AUX CÈPES
ACCOMPAGNEE DE SON RISOTTO**

**MAGRET DE CANARD AVEC UNE SAUCE
AUX MORILLES**

**LA CÔTE DE BŒUF SUR LE GRILL ET SES SAUCES
(1PERS) AVEC SUPPLÉMENT DE 20€**

Tous les plats sont servis avec un accompagnement de frites ou légumes,
au choix du client

Les menus spécialités

(prix par personne avec un dessert à la carte)

TARTIFLETTE SAVOYARDE	59 €
LA FONDUE SAVOYARDE <i>À partir de 2 personnes (prix par personne)</i> Emmenthal, comté et beaufort, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru	61 €
LA FONDUE DES ALPES <i>À partir de 2 personnes (prix par personne)</i> Fondue savoyarde aux morilles, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru	65 €
LA FONDUE DES PÂPES <i>À partir de 2 personnes (prix par personne)</i> Fondue Savoyarde aux cèpes, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru	65 €
LA FONDUE BOURGUIGNONNE <i>À partir de 2 personnes (prix par personne)</i> 250 g de viande à fondue, sauces maison, frites maison, salade verte	69 €

Les fromages gratinés

(prix par personne avec un dessert à la carte)

<p>LA RACLETTE ROYALE <i>À partir de 2 personnes (prix par personne)</i> Raclette au lait cru, Charcuterie et pommes de terre de pays</p>	63 €
<p>LA REBLOCHONADE Pour les inconditionnels du reblochon « fruitier », servi avec charcuterie, pommes de terre et salade verte, comme une raclette (pour une personne)</p>	63 €
<p>LE PLATEAU DU CHAL'HEUREUX Au fromage « bois blond, type Mont d'Or » gratiné au four, servi avec charcuterie, pommes de terre et salade verte (pour une personne)</p>	63 €

Les desserts au choix

LA PÂTISSERIE DU MOMENT

FONDANT À LA CHÂTAIGNE

TARTE TATIN

SOUVENIRS D'ENFANCE

Brioche perdue, crème anglaise, sauce au chocolat
et glace à la vanille

ANANAS RÔTI AVEC GLACE VANILLE ET CHANTILLY

LES COUPES DIGESTIVES

Colonel (Sorbet citron et Vodka)
Limoncella (Sorbet citron et Limoncello)
Pippermint (Menthe chocolat et Get 27)
La Gascone (glace rhum raisins, armagnac)
La Chal'heureuse (glace génépi et génépi)
