

Et pourquoi pas commencer par...

Why not start with...

Soupe du jour : 10€

Soup of the day

Tranche de terrine des Belleville, préparée par notre boucher : 12€

Piece of homemade Savoy Terrine

Carpaccio de bœuf : 13€

Beef carpaccio

Œuf mollet en croûte de parmesan sur son lit d'épinards à la crème : 17€

Soft boiled egg in a parmesan crust on a creamy bed spinach

Charcuterie de Savoie : jambon blanc, speck, rosette, longe de porc et terrine des Belleville : 18€

Savoie Cured meat platter

A partager Planche XL : Charcuterie et Fromages de Savoie : 45€

To share XL board: Cured meat and local cheese platter mix

Les Plats / *Our Dishes*

Soupe du jour XL avec fromage râpé et croûtons : **19€**

Soup of the day XL with cheese and croutons

Endives au jambon gratinées, salade / *French endives and ham gratin, salad*: **25€**

Linguines Italienne De Cecco à la bolognaise / *Bolognese italian linguin De Cecco* : **26€**

Carpaccio de bœuf XL, frites et salade : **27€**

XL beef carpaccio with fries and salad

Omelette savoyarde : Œufs, pommes de terre, raclette, lardons, oignons et salade : **26€**

Savoie Omelet: Eggs, potatoes, pieces of bacon, onions, raclette cheese, onions and salad

Salade Montagnarde : Reblochon pané, pommes de terre sautées, lardons, oignons et salade : **28€**

Mountain Salad: breaded reblochon cheese, fried potatoes, pieces of bacon, onions, green salad

Cabillaud pané servi avec frites, salade et sa sauce tartare maison : **27€**

Breaded Cob served with fries, salad and homemade tartar sauce: 27€

Lasagne maison et salade / *Homemade lasagna and salad* : **30€**

La salade Big Boss : Steak haché, œuf au plat, lard grillé, Beaufort, pommes de terre sautées, oignons pickles, concombres, betteraves, endives, croûtons, salade : **31€**

Chopped steak with fried egg, Beaufort cheese, fried potatoes, bacon, pickles onions, endive, cucumber, beetroot, crouton and salad

Le Burger : Buns, steak haché, Beaufort, lard fumé, oignons frits, salade, tomate, cornichons servi avec frites : **30€**

Buns, steak, Beaufort cheese, salad, bacon, crispy onions, tomato, pickles served with fries

Entrecôte VFB 280g, sauce tartare maison, frites et salade : **36.90€**

French Beef entrecote 280g, with homemade tartar sauce, French fries, salad

Trio d'œufs en croûte de parmesan, sur son lit d'épinards à la crème et bacon croustillant : **29€**

Two soft-boiled eggs in a parmesan crust with creamed spinach and crispy bacon

Wok de légumes : nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, coriandre, lait de coco, sauce thaï : **28€**

Veggy Wok: Rice noodles, crispy veggies, peanuts, coriander, coconut milk, Thai sauce

Veggy burger : Buns, rösti de pomme de terre, Beaufort, oignons frits, salade, tomate, cornichons avec frites : **29€**

Buns, rosti potatoes, Beaufort cheese, salad, crispy onions, tomato, pickles served with fries

Les Spécialités *œ* Specialities

Tartiflette, salade verte / *Reblochon tartiflette and green salad* : **27€**

L'Assiette Hillary : boîte chaude, pommes de terre, charcuterie et salade **35€**

The Hillary's: melting cheese box, potatoes, cured meat and green salad

SEULEMENT à l'intérieur / Inside ONLY

La raclette : pommes de terre, charcuterie et salade : **34€/pers** (minimum 2 pers)

Raclette cheese: potatoes, cured meats, green salad (price per person, mini 2 pers)

Fondue 3 fromages, croûtons et salade *œ* **Cheese fondue**, bread croutons and salad **27€/pers**

Fondue 3 fromages, **charcuterie**, salade, croûtons / **Cheese fondue**, **cured meats**, salad, bread : **34€/pers**

Supplément charcuterie / *Extra cured meat*: **7€/pers**

Plat de pommes de terre vapeur pour fondue / *Plate of boiled potatoes for cheese fondue* : **5€**

Desserts Maison / *Homemade desserts*

Faisselle sucre ou crème ou miel : 8€

White cheese with sugar or cream or honey

Faisselle caramel au beurre salé ou coulis de fruits rouge ou crème de marron 9€

White cheese with salted caramel or red fruit coulis or exotic coulis or chestnut cream

Crème brûlée 10€

Tarte tatin et son caramel au beurre salé 10€ (*sup glace vanille : 3.30€*)

Apple pie and salted caramel coulis (extra vanilla ice cream: 3.30€)

Mi-cuit chocolat noir, sur son lit de caramel au beurre salé : 12€ (*10 min de cuisson*)

Dark chocolate fondant and salted caramel coulis (10 min to cook)

Assiette de fromages (Reblochon, Beaufort, Conté) / *Cheese plate* : 18€

Glaces : Vanille, café, rhum raisin

Sorbets : fraise, génépi, coco, poire

1 boule : 3.30€ 2 boules : 6.60€ 3 boules : 9.90€ Sup chantilly : 1€ Dame blanche 10€

Pour bien digérer / *To digest well*: 7.50€

Le poirier : 1 boule poire + 2cl d'eau de vie de poire / *scoop of pear + 2cl of pear alcohol*

Le Menuires : 1 boule génépi + 2cl de génépi / *scoop of genepi + 2cl of genepi alcohol*

L'exotique : 1 boule coco + 2cl de Malibu / *scoop of coconut + 2cl of coconut alcohol*