

## Les Entrées / Starters

**Os à moëlle / Marrow bone : 10€**

**Carpaccio de bœuf / Beef carpaccio : 14€**

**Bolinette de soupe du jour / Soup of the day : 10€**

**Rillette de canard maison / Home made Duck rillette : 12€**

**Gravlax** de truite, perles de citron, gel d'aneth, pickles de fenouil, mousse d'aneth-citron : 14€

*Trout gravlax, lemon pearls, dill gel, pickled fennel, dill-lemon mousse*

✓ **Œuf parfait** avec sa purée et sa poêlée de champignons, espuma de Comté et croûtons : 16€

*Perfect egg on mushroom mash, sautéed mushroom, Comté cheese foam and croutons*

**Assiette de charcuterie / Cured meats platter** : Jambon blanc, speck, rillette, rosette, cornichons : 18€

**Planche mixte** charcuterie et fromages / *Mix of cheese and cured meats*: 22€



**Reblochons panés / Breaded Reblochon cheese :** x3 : 6€ x6 : 12€



**Beignets d'oignons, sauce yaourt / Fried onions fritters, creamy sauce :** x6 : 9€ x9 : 12€ x12 : 15€

# Découvrez nos suggestions quotidiennes

*Discover our daily  
suggestions*

**Scannez le code / Scan the code**



# Les Plats / Our Dishes

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

*Soup of the day XL with cheese and croutons*

**Lasagne maison** et salade / *Homemade lasagna and salad* : **28€**

✓ **Millefeuille de légumes** : Panais, butternut, poireaux accompagnés d'une purée de betteraves et d'une poêlée de champignons en persillade : **26€**

*Vegetable Millefeuille: Parsnip, butternut squash and leeks, served with beetroot purée and sautéed mushroom with garlic and parsley*

**Pièce de bœuf** et son jus corsé accompagné de spaghettis de panais et crème de maïs : **36€**

*Piece of Beef with reduced jus, parsnip spaghetti and creamed corn*

**Pavé de Truite** sauce beurre blanc citron-estragon, lentilles corail et déclinaison de butternut : **33€**

*Trout fillet with lemon – tarragon sauce, red lentils and butternut squash*

**Salade Savoyarde** : Salade verte, pomme de terre rissolées, lardons, Reblochon pané, oignons confits : **25€**

*Green salad, sautéed potatoes, bacon lardons, breaded Reblochon and caramelized onions*

**Carpaccio de bœuf XL**, pommes dauphines, copeaux et chips de parmesan, câprons à queue, poudre d'olives, oignons crispy, huile d'olive, pignons de pin, citron, croûtons : **29€**

*XL beef carpaccio: pommes dauphines, parmesan, capers, black olives powder, pine nuts, lemon, toasts, olive oil*

**Les Burgers** : Beaufort, lard fumé, oignons frits, salade, tomates, cornichons, sauce cocktail, frites maison

*Beaufort cheese, bacon, salad, crispy onions, tomatoes, pickles, cocktail sauce, homemade French fries*

Au bœuf / *Beef* : **30€**

Au poulet pané / *Breaded chicken fillet* : **30€**

✓ Au Rösti de pomme de terre **sans** lard / *Potato rösti no bacon* : **27€**

# Les Spécialités & Specialities

**Tartiflette**, salade verte : 27€

*Reblochon tartiflette and salad*

**L'Assiette Hillary** : boîte chaude des Alpes, pommes de terre, charcuterie et salade : 32€

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

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

*Raclette cheese: potatoes, cured meats, salad (price per person, min 2 pers)*

✓ **Fondue 3 fromages**, croûtons et salade : 28€/pers

*Cheese fondue, croutons and salad*

**Fondue 3 fromages, charcuterie, salade, croûtons** : 35€/pers

*Cheese fondue, cured meats, croutons and salad*

Supplément charcuterie : 7€/pers

*Extra cured meats*

✓ **Plat de pommes de terre vapeur pour fondue** : 6€

*Plate of boiled potatoes for cheese fondue*

# Desserts

**Assiette de fromages** (Reblochon, Beaufort, Comté) / *Cheese plate* : 12€

Ou une portion au choix / *1 portion of your choice* : 4€

Tartelette **Myrtilles** : Pâte sablée, myrtilles confites, crème vanillée, coulis de myrtilles : 13€

*Blueberry Tart : shortcrust pastry, candied blueberries, vanilla cream and blueberry coulis*

**Fromage blanc** sucre **ou** miel / *White cheese with sugar or honey*: 7€

**Fromage blanc** coulis myrtille maison **ou** caramel au beurre salé : 8€

*White cheese with homemade blueberry coulis or salted caramel*

Crème brûlée au **chocolat noir** : 10€

*Dark Chocolate crème brûlée*

**Ille flottante** maison :10€

*Whipped egg whites, vanilla cream, almonds, salted caramel*

**Riz au lait d'Océane** au caramel au beurre salé en coque de chocolat blanc et feuillantine : 12€

*Salted caramel rice pudding into a white chocolate shell*

*Nos glaces & coupes glacées sont à découvrir au dos* ➔

## Glaces et coupes glacées / *Ice cream*

**Glaces :** Vanille, café, chocolat, rhum raisin, génépi, coco, caramel beurre salé

*Ice cream: Vanilla, coffee, chocolate, rum raisin, genepi, coconut, salted butter caramel*

**Sorbets :** Framboise, poire, passion, citron vert

*Sorbets : raspberry, pear, passion fruit, lime*

1 boule : 3€

2 boules : 6€

3 boules : 9€

Sup chantilly : 1€

**Coupe Bounty :** 2 boules coco, sauce chocolat maison, chantilly : 10€

**Dame Blanche :** 2 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées : 10€

**Chocolat liégeois :** 2 boules chocolat, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées : 10€

**Caramel liégeois :** 2 boules caramel salé, sauce caramel maison, chantilly, amandes effilées : 10€

## Pour bien digérer / *To digest well: 7€*

**Le framboisier :** 1 boule framboise + 2cl d'eau de vie de framboise / *scoop of raspberry + 2cl of raspberry alcohol*

**Le colonel:** 1 boule citron vert + 2cl de vodka / *scoop of lime + 2cl of vodka*

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

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

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

**L'antillais:** 1 boule rhum raisin + 2cl de rhum vieux / *scoop of rhum and raisin + 2cl of old rum*