

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€

Rillettes de canard maison / *Home made Duck rillettes* : 9€

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, rillettes, rosette, cornichons : 16€

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€

Les Plats / *Our Dishes*

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

Soup of the day XL with cheese and croutons

Pot au feu / *Traditional beef stew* : 29€

Lasagne maison et salade / *Homemade lasagna and salad* : **27€**

✓ **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 du boucher et son jus corsé accompagné de spaghettis de panais et crème de maïs : **36€**

Piece of Beef with reduced jus, parsnip spaghettis 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*: **29€**

Au poulet pané / *Breaded chicken fillet* : **27€**

✓ Au Rösti de pomme de terre **sans** lard / *Potato rösti no bacon* : **25€**

Les Spécialités Specialities

Tartiflette, salade verte : 25€


Reblochon tartiflette and salad

L'Assiette Hillary : boîte chaude des Alpes, pommes de terre, charcuterie et salade : 29€

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

La raclette : pommes de terre, charcuterie et salade : 30€/pers (minimum 2 pers)

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

 **Fondue 3 fromages, croûtons et salade : 26€/pers**

Cheese fondue, croutons and salad

Fondue 3 fromages, charcuterie, salade, croûtons : 32€/pers

Cheese fondue, cured meats, croutons and salad

Supplément charcuterie : 6€/pers

Extra cured meats

 **Plat de pommes de terre vapeur pour fondue: 5€**

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 maison** : 8€

White cheese with homemade blueberry coulis or salted caramel

Crème brûlée : 10€

Crème brûlée

Ile 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 rum and raisin + 2cl of old rum*