



FLOCON BLEU 10 €
Seyssel millésimé, crème de Myrtilles.



FLOCON BLEU 10 €
Seyssel vintage wine and blueberry liqueur.



DIOT DE SAVOIE 18 €
Saucisse de Savoie accompagnée de pommes de terre sautées et mesclun.

DIOT DE SAVOIE 18 €
Traditionnal Savoy sausage with sautéed potatoes and mesclun.

TARTIFLETTE 19 €
Gratin de pommes de terre, oignons, lard, recouvert de Reblochon et servi avec une salade verte.

TARTIFLETTE 19 €
Potatoes gratin, onion, bacon, covered with melted Reblochon, served with a green salad.

FONDANT D'ARLY 22 € (1 pers)
Savourez ce délice régional de la Vallée de l'Arly simplement rôti, quelques pommes de terre et charcuterie.

FONDANT D'ARLY 22 € (1 pers)
Enjoy this regional delicacy of the Arly Valley, roasted and served with potatoes and charcuterie board.

PLANCHES 22 €
Charcuteries ou Fromages ou Mixte
Nos planches sont servies avec de la salade verte.

COLD CUTS PLATTERS 22 €
Charcuterie or Cheese or Mix
All platters are served with green salad.

FROMAGES À RACLETTE

Nature 56 € (2 pers)

Morbier 58 € (2 pers)

Nos Raclettes sont servies avec quelques pommes de terre fondantes, charcuteries et salade verte.

RACLETTE CHEESE

Traditional 56 € (2pers)

Morbier 58 € (2pers)

Our Raclettes are served with fondant potatoes, charcuterie platter and green salad.

FONDUES SAVOYARDES

Traditionnelle 48 € (2 pers)

Champignons 54 € (2 pers)

Nous préparons nos fondues au vin blanc et fromages de Savoie, elle est servie avec charcuteries de pays et salade verte.

CHEESE FONDUE

Traditional 48 € (2 pers)

Mushroom 54 € (2 pers)

We prepare the Savoyard fondue with white wine and cheese from the Savoy region, served with a charcuterie board and green salad.



GOURMANDISES 10 €
Toutes nos pâtisseries sont faites « Maison ».



DESSERT 10 €
All our pastries are home made.