

Les Salades Estivales

- . La brochette de tomate et mozzarella, lard fumé poêlé 10.50 €
- . L'assiette de crudités de saison 9.60 €
- . Le tartare de saumon et avocat 10.10 €
- . La salade du sud 10.80 €
(Salade, gésiers, lardons, croutons, pignons de pin, œuf dur)
- . La Montagne savoyarde 12.80 €
(Pain frotté à l'ail, lardons, cèpes, jambon sec, beaufort, salade, noix)
- . Le Melon au Jambon 10.90 €
(Melon, Jambon de Savoie et viande de Grison)
- . La salade Normande 10.40 €
(Camembert sur toast de pain d'épices, pommes fruit, asperges, tomate, salade)

Les Entrées à la Carte

- . Le duo de tartes fines Alsacienne et Normande 8.60 €
- . Le croustillant au Reblochon aux éclats de Noisettes, salade 9.80 €
- . L'assiette de charcuteries 10.80 €
- . L'assiette de jambon de Savoie 12.50 €
(4 Belles tranches et condiments)
- . La terrine de foie gras marbré au beaufort et bacon 13.80 €
- . La Salade Potinière 11.50 €
(Salade, dès de Jambon de Savoie, Comté, Diot et Pommes de terre chaudes)



Les Plats à la Carte

- . Les saucisses Savoyardes (les « Diots »), purée à l'ancienne et jus de cuisson 14.80 €
- . Poêlée de Gambas et risotto savoyard, légumes wok 16.40 €
(Gambas poêlées, risotto de pâtes savoyardes « les Crozets »)
- . Le dos de saumon sauce au Beaufort servi avec une fondue de poireaux 12.50 €
- . Le faux filet poêlé sauce au Bleu ou sauce Poivre, gratin savoyard, salade 13.80 €
- . La matelote de Saint Jacques aux fruits de mer et Gambas, pommes vapeur 14.50 €
- . La côte de veau Belle taille crémée aux morilles, gratin savoyard 21.00 €
- . Le marmiton de volaille à la normande, purée à l'ancienne 10.90 €

Les Tartines Maison

Grande tranche de pain de campagne garnie, servie sur une planche avec une salade verte

- . La Rustique 8.40 €
(Comté, lardons, pomme de terre, Emmental)
- . La Champêtre 9.20 €
(Tomate, oignons, Raclette, champignons des bois, œuf au plat)
- . La Normande 11.80 €
(Livarot, Pont L'évêque, Camembert, Andouille, Pomme de terre)
- . La Grisette 10.80 €
(Viande de Grison, tomate fraîche, Beaufort)
- . La Montagnarde 12.80 €
(Pomme de terre, cèpes, jambon de Savoie, Reblochon)

**Le Plateau du
grand
marcheur
16.80 €**

(Tartiflette, Crozets,
Diot, Reblochon, Pomme
de terre, Jambon de
Savoie et un P'ti verre de
Pinot de Savoie)

Les Raclettes à l'ancienne

Minimum 2 Pers, servi avec condiments, pommes vapeur, salade verte

- La traditionnelle 14.80 € Par Personnes
(Fromage à raclette, bacon, saucisson sec et à l'ail, jambon blanc)
- La spéciale 17.80 € Par Personnes
(Fromage à raclette, viande de Grison, jambon de Savoie)

Les Tartiflettes

Servi avec une salade verte

- La classique 10.80 €
(Pomme de terre, Reblochon, lardon, oignons)
- La forestière 11.70 €
(Pomme de terre, Reblochon, champignons des bois, crème, oignons)
- La spéciale aux cèpes 15.20 €
(Pomme de terre, Reblochon, cèpes, crème, oignons, jambon de Savoie)
- La vosgienne 12.80 €
(Pomme de terre, Munster, lardons, poireaux, oignons, crème)
- La Croziflette 10.90 €
(Pâtes au sarrasin, crème, jambon cru et Reblochon)



Les Fondues

- La Bourguignonne 15.50 € Par Personnes
Viande de bœuf (250g), pomme de terre sautées en persillade, salade verte, sauces bourguignonne, tartare, béarnaise
- La Savoyarde (minimum 2 personnes) 15.50 € Par Personnes
Fondue au Beaufort, emmental, comté, vin blanc, ail, servi avec pain et cochonnailles
- La Royale (minimum 2 personnes) 18.50 € Par Personnes
Fondue au Beaufort, emmental, comté, vin blanc, ail, servi avec pain, jambon de Savoie et marmiton de cèpes en persillade

Quelques Vins

Nos vins rouges

Savoie

	Verre 15cl	37.5 CL	75 CL
Pinot AOC	4.70 €	14.00 €	21.30 €
Mondeuse AOC		15.00 €	23.50 €
Cotes de Bourg Domaine de Taste AOC	4.20 €	12.60 €	18.80 €
1 ^{ere} Cotes de Blayes Château Haut Louilleau AOC		9.50 €	15.90 €
Marquis St Estephe AOC	7.60 €	19.20 €	34.30 €

Nos vins rosés

Provence / Cotes de Provence St Tropez AOC		11.90 €	18.00 €
Savoie / Gamay AOC	4.40 €	13.30 €	19.90 €
Loire / Cheverny AOC			18.10 €

Nos vins blancs

Loire / Muscadet sur Maine sur Lie AOC	2.90 €	8.50 €	13.10 €
Alsace / Riesling AOC		12.60 €	20.30 €
Savoie / Roussette AOC	4.90 €		21.90 €
Savoie / Crépy AOC		17.10 €	24.10 €
Jura / Arbois Bethanie			32.00 €
Jura / Arbois Vin de Paille		59.00 €	
Jura / Vin Jaune	15.50 €		75.00 €

Le Menu Potinière

Entrée + Plat 15.80 €

Plat + Dessert 15.80 €

Entrée + Plat + Dessert 21.00 €

Le duo de tartes fines Alsacienne et Normande

ou

L'assiette de charcuteries

ou

Le croustillant au Reblochon aux éclats de
Noisettes

« « « « « « « « « «

Le dos de saumon sauce au Beaufort servi avec
une fondue de poireaux

ou

Le faux filet poêlé sauce au Bleu ou sauce Poivre,
gratin savoyard, salade

ou

Les saucisses Savoyardes (les « Diots »), purée à
l'ancienne et jus de cuisson

« « « « « « « « « «

L'assiette de fromages de montagne : reblochon,
beaufort, comté

ou

La demi-poire au vin rouge et son financier

ou

La coupe mont blanc (crème de marron, fromage
blanc, chocolat chaud)

es desserts

es Fondues au chocolat :



aux fruits frais

7.50 €

aux gâteaux et bonbons

6.80 €

la gourmande aux fruits, gâteaux et bonbons

8.50 €



es Traditionnels:

la coupe mont blanc

6.10 €

le riz au lait maison

5.20 €

la tarte fine maison aux pommes et caramel laitier, glace vanille

6.10 €

la poire au vin rouge et son financier

6.50 €

la crème brûlée

4.90 €

l'île flottante

4.90 €

es coupes glacées :

6.10 €

es coupes arrosées :

6.50 €

Le Menu Montagnard

19.90 €

Une assiette Savoyarde (charcuteries)

« « « « « « « « « «

Une Tartiflette au choix
(Sauf la spéciale aux cèpes)



« « « « « « « « « «

Un dessert traditionnel au c.....

Menu « to Schuss »

12.00 €

Une grande tartine (Rustique,
Champêtre, Normande ou
Grisette)

et

un dessert traditionnel ou coupe
de glace 2 boules

Le Café Gourmand

6.80 €

Le Menu Enfant (-10

ans) 7.10 €

Petite tartiflette classique, salade

Ou

Steack haché ou jambon blanc,
frites et salade

Glace 2 boules

Ou

Assiette de fromage