

Les Entrées / Starters

Foie Gras de Canard cuit au Torchon, Chutney de Figs	20.00 €
<i>Duck Foie Gras with Figs Chutney</i>	
Gravelax de Saumon, salade de pommes de terre, Fromage blanc aux herbes	18.00 €
<i>Half smoked Salmon Gravlax, potatoes in salad, herbed cottage cheese</i>	
Terrine du Chef aux Myrtilles	16.00 €
<i>Chef's Terrine</i>	
Tarte au Beaufort d'Alpage petite salade verte aux noix	16.00 €
<i>Alpine Beaufort Cheese Tart</i>	
Escargots Tradition x 12 beurre d'ail et fines herbes	18.00 €
<i>Snails garlic and herb butter</i>	

Les Poissons

Risotto aux Gambas et Noix de st Jacques	25.00 €
<i>Creamy risotto with prawns and scallops</i>	
Tartare de Thon à la Mangue, Pommes frites	24.00 €
<i>Tuna Fish tartare with Mango and French fries</i>	
Filet de Truite rose, sauce à la Verveine, Purée de Patate douce	22.00 €
<i>Pink Trout Filet, Verbena sauce, sweet potatoes purée</i>	

Les Viandes

Entrecôte Grillée	24.00 €
Ou Sauce Roquefort ou Poivre vert	26.00 €
<i>Grilled Entrecôte</i>	
<i>Accompagnement Gratin savoyard, Frites ou Légumes du moment</i>	
<i>Grilled Entrecôte</i>	
<i>Roquefort or Green Pepper sauce on demand,</i>	
<i>French fries , Savoyard Gratin or vegetables</i>	
Tartare de Bœuf préparé /pommes frites	22.00 €
Cote de Bœuf et ses accompagnements pour 2pers	68.00 €
<i>Prim Rib and its garnish for 2</i>	
Rognons de Veau aux Girolles et Petits Légumes, Riz Blanc	24.00 €
<i>Veal Kidney, Cooked vegetables and Chanterelles, served with rice</i>	
Magret de Canard aux pommes, Gratin savoyard	25.00 €
<i>Duck Breast with apples</i>	
Burger Savoyard	21.00 €
Option Veggie avec Steak vegetal	22.00 €
<i>Steak haché du boucher pur Bœuf, raclette, oignons, tomates, tranche de lard, Sauce burger</i>	
<i>Minced pure beef steak, Bacon, Raclette cheese, Onions, Tomatoes, Burger sauce</i>	

Les Fromages / Cheeses

Assiette de Fromages Affinés – Platter of French and local Cheeses	13.00 €
Fromage Blanc à la crème –Cottage Cheese, with cream	6.00 €
Fromage Blanc au coulis de Framboises – Cottage Cheese with Raspberry coulis	7.50 €

Les Spécialités de Montagne

La Raclette Fermière de Peisey (Gaec Alpin de Peisey) Pommes de Terre en robe des champs, viande séchée des Alpes, Jambon cru de Savoie, Saucisson de montagne, Fromage Fermier au Lait cru, salade verte <i>Raclette baked potatoes, dried meat from the Alps, Savoy cured ham</i> <i>Special local cheese and green salad</i>	28 €/pers
Croziflette Savoyarde au Reblochon et Lardons <i>Buckwheat crozets with reblochon cheese and bacon</i>	23 €/pers
La Tartiflette au Reblochon et Salade Verte <i>Tartiflette oven –cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions & cream</i> <i>Served with lettuce</i>	22 €/pers
La Pierrade aux deux Viandes Viandes sélectionnées de Bœuf et de volailles, cuites sur la pierre, sauces maison variées, Frites et salade verte <i>Pierrade, thin slices of beef and turkey meat grilled by yourself on a hot stone,</i> <i>varied homemade sauces, French Fries and green salad</i>	30 €/pers

Notre Sélection de Fondues Savoyardes / Our Selection of Cheese Fondue

La Fondue Tradition – <i>Traditional cheese Fondue</i>	23 €/pers
La Fondue aux Cèpes de Peisey – <i>Cheese Fondue with mushrooms</i>	30 €/pers
Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte <i>All Fondues are served with a green salad</i>	
Supplément Charcuterie de Montagne pour accompagner votre fondue <i>Plate of cured meat from our selection</i>	12.50 €/pers

Toutes les Spécialités sont servies pour 2 personnes au minimum
Sauf la tartiflette et la croziflette que nous servons individuellement
All the Local specialities are served for 2 pers./ minimum except
Tartiflette or Croziflette served individually
Notre raclette est à consommer sur place uniquement

Menu Enfant

Kids Menu

16 €

Crudités ou Charcuterie

Steak haché Pur Boeuf Frites, ou Nuggets- Frites

Ou Spaghettis Bolognaise

Dessert Surprise

Les Desserts et Gourmandises

Desserts and Delicacies

Gratin de Framboises	9.00 €
<i>Raspberries in gratin</i>	
Pomme rotie, caramel au cidre de Savoie, noix et glace cannelle	9.00 €
<i>Roasted apple, cider caramel, nuts and cinnamon</i>	
Omelette Norvégienne, flambée au Rhum ambré	9.00 €
<i>Norwegian omelette (Ice cream in a thin genoise, meringue)</i>	
Cœur coulant Chocolat, glace vanille	9.00 €
<i>Chocolat flowing cake, vanilla ice cream</i>	
Baba d'hiver à l'Orange et aux Noisettes	9.00 €
<i>Orange and hazelnuts Winter Baba</i>	

Notre Sélection de Glaces artisanales

Coupe 2 boules	6.00 €
Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Citron, Framboises, Cassis, Myrtilles, Caramel Beurre salé, Noisette, Noix de Coco	
<i>Vanilla, Coffee, Strawberry, Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Blueberry, Salted Butter Caramel, Hazelnut</i>	

Nos Coupes de Glaces

Profiteroles à la Vanille, véritable sauce au Chocolat	9.00 €
Coupe Ecureuil	9.00 €
Glace noisette et Caramel beurre salé, sauce Caramel, Brownie, Chantilly	
<i>Hazelnut and Salted Butter Caramel ice cream, caramel brownie chantilly</i>	
Coupe Vanoise	9.00 €
Glace vanille, Sorbet framboise, Framboises, Meringue, Chantilly	
<i>Vanilla ice cream, Raspberry Sorbet, Raspberries, Meringue, Chantilly</i>	