

Les Entrées

Foie Gras de Canard de notre maison, Chutney de Figues	20.00 €
<i>Duck Foie Gras with Figs Chutney</i>	
Gravlax de Saumon, salade de pommes de terre, Fromage blanc aux herbes	18.00 €
<i>Salmon Gravlax, potatoes in salad, herbed cottage cheese</i>	
Tarte au Beaufort petite salade verte aux Noix	16.00 €
<i>Beaufort Cheese Tart, salad with Landry's Walnuts</i>	
Terrine du chef aux Myrtilles /Chef home made Pork and blueberry Terrine	16.00 €

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	25.00 €
<i>Tuna Fish raw tartare with Mango and French fries</i>	
Filet de Truite rose, sauce à la Verveine, Purée de Patate douce	24.00 €
<i>Pink Trout Filet, Verbena sauce, Sweet Potatoes purée</i>	

Les Viandes

Côte de Bœuf , environ 1 kg et ses Accompagnements (2 pers)	78.00 €
Entrecôte Grillée	28.50 €
* Sauce Roquefort ou Poivre vert	+2.00 €
<i>Accompagnement Gratin savoyard, Frites ou Légumes du moment</i>	
<i>Grilled Entrecôte</i>	
<i>Roquefort or Green Peppercorn sauce on demand (+1.50€)</i>	
<i>Served with French fries, Savoyard Gratin or vegetables</i>	
Tartare de Bœuf préparé, Pommes frites	24.00 €
Pluma de Porc Ibérique grillé, sauce moutarde à l'ancienne garniture au choix	23.00 €
Rognons de Veau aux Girolles et Petits Légumes, Riz Blanc	25.00 €
<i>Veal Kidney, Vegetables and Chanterelles mushrooms sauce, served with rice</i>	
Magret de Canard aux pommes, Gratin savoyard	28.00 €
<i>Duck Breast with apple flavoured sauce, served with potato gratin</i>	
Burger Savoyard	22.00 €
Option Veggie avec Steak végétal	23.00 €
<i>Steak Haché, Raclette, Oignons, Tomates, Tranche de lard</i>	
<i>Minced pure beef steak, Bacon, Raclette cheese, Onions, Tomatoes</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	6.50 €
Fromage Blanc au coulis de Framboises – Cottage Cheese with Raspberry coulis	7.80 €

Les Spécialités de Montagne

La Raclette Fermière de Peisey (Gaec Alpin de Peisey) Pommes de Terre en robe des champs, viande séchée , Jambon cru , Saucisson , Fromage Fermier au Lait cru, salade verte <i>baked potatoes, dried meat f, cured ham</i> <i>Special local cheese and green salad</i>	28 €/pers
La Croziflette crozets, lardons, oignons reblochon <i>Crozets pasta, bacon, onions, reblochon cheese</i>	23 €/pers
La Tartiflette au Reblochon et Salade Verte <i>oven-cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions & cream</i> <i>Served with lettuce</i>	23 €/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>Thin slices of beef and turkey meat grilled by yourself on a hot stone,</i> <i>varied homemade sauces, French Fries and 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 porcini mushrooms</i>	30 €/ pers
Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte <i>All Fondues are served with a green salad</i>	
Supplément de Charcuteries pour accompagner votre fondue <i>Plate of cured meats from our selection</i>	13 €/ pers

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

**** En cas d'allergie, n'hésitez pas à demander la liste**

Menu Enfant

Kids Menu

16 €

Crudités ou Charcuterie

Steak Haché Pur Boeuf Frites, ou Nuggets- Frites
Ou
Spaghetti Bolognaise

Dessert Surprise

Les Desserts et Gourmandises

Desserts and Delicacies

Gratin de Framboises	9.50 €
<i>Raspberries in gratin</i>	
Pomme rotie, Cidre de Savoie caramélisé, noix et glace Cannelle	9.50 €
<i>Roasted apple, cider caramel, nuts and cinnamon</i>	
Omelette Norvégienne, flambée au Rhum ambré	10.00 €
<i>Norwegian omelette (Ice cream in a thin genoise, meringue)</i>	
Cœur coulant Chocolat, glace Vanille	9.50 €
<i>Chocolat flowing cake, vanilla ice cream</i>	
Baba d'hiver aux Myrtilles et Génépi	9.50 €
<i>Winter Baba, blueberry and Génépi</i>	
Trilogie de Crèmes Brulées - Vanille-Violette – Chartreuse	9.00 €
<i>Trilogy of Crème Brulées – Vanilla-Violet- Chartreuse</i>	

Notre Sélection de Glaces

Coupe 2 boules	6.80 €
Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Citron, Framboises, Cassis, Myrtilles, Caramel Beurre salé, Noisette, Noix de Coco, Rhum Raisin	
<i>Vanilla, Coffee, Strawberry, Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Blueberry, Salted Butter Caramel, Hazelnut Rum raisin,</i>	

Nos Coupes de Glaces

Profiteroles à la Vanille, véritable sauce au Chocolat	9.50 €
Coupe Ecureuil	9.50 €
Glace noisette et Caramel beurre salé, sauce Caramel, Brownie, Chantilly	
<i>Hazelnut and Salted Butter Caramel ice cream, caramel brownie chantilly</i>	
Coupe Vanoise	9.50 €
Glace vanille, Sorbet framboise, Framboises, Meringue, Chantilly	
<i>Vanilla ice cream, Raspberry Sorbet, Raspberries, Meringue, Chantilly</i>	
Dame Blanche	
2 boules de glace à la Vanille, véritable sauce au chocolat, chantilly	9.50 €