



## À partager ou pas

|   |    |
|---|----|
| CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES  | 15 |
| JAMBON BLANC, COPPA, VIANDE SÉCHÉE DES ALPES & ROSETTE<br>Local cured meat platter :<br>ham, dried beef meat from the Alps, Rosette |    |
| PLANCHE MIXTE   | 16 |
| CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES, FROMAGES DES ALPAGES<br>Mixed plate: Local cured meat & local cheese                                  |    |
| SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU BEAUFORT   | 14 |
| Onion soup with Beaufort « au gratin »  |    |
| SUCETTES DE FROMAGE À RACLETTE, MESCLUN (5pcs)  | 17 |
| Raclette cheese lollipops, mesclun salad (5 pcs)  |    |
| CŒUR DE BURRATA, JAMBON DE SAVOIE ET<br>TOMATES CERISES   | 18 |
| Burrata, savoy ham and cherry tomatoes  |    |
| NACHOS GRATINÉS AU CHEDDAR ET GUACAMOLE, OLIVES<br>NOIRES, SAUCE SALSA ET SOUR CREAM  | 16 |
| Nachos « au gratin » with cheddar and guacamole, black olives,<br>salsa sauce and sour cream  |    |
| GALETTES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES AU<br>BEAUFORT, SAUCE TOMATE ÉPICÉE  | 15 |
| Crispy hash brown with beaufort cheese and spicy tomato sauce   |    |

# Salades

## SALADS

|  |    |
|--|----|
| SALADE DE CHÈVRE CHAUD, NOISETTES DU PIÉMONT | 21 |
| Warm goat cheese salad, Pièmont hazelnuts    |    |
| NOTRE CÉSAR SALADE                           | 21 |
| Our Caesar salad                             |    |

# Burgers

## SERVIS AVEC DES FRITES

|   |    |
|---|----|
| <i>Cheese</i>   | 18 |
| BŒUF HÂCHÉ 150GR, CHEDDAR, OIGNONS FRITS, SALADE, TOMATES, SAUCE COCKTAIL               |    |
| 150g ground beef, cheddar, fried onions, salad, fresh tomatoes, cocktail sauce          |    |
| <i>Chapka</i>   | 22 |
| BŒUF HÂCHÉ 150GR, RACLETTE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, SALADE, TOMATES, OIGNONS FRITS  |    |
| 150g ground beef, raclette cheese, hash brown, salad, tomatoes, fried onions            |    |
| <i>Crazy Chicken</i>  | 19 |
| FILET DE POULET « CRISPY », OIGNONS FRITS, TOMATES, SALADE, TOMME DE SAVOIE, MIEL CURRY |    |
| Crispy chicken, fried onions, tomatoes, salad, Savoy tomme cheese, honey-curry          |    |
| <i>Cervinia</i>   | 21 |
| BŒUF HÂCHÉ 150GR, MOZZARELLA, TOMATES, PESTO AU BASILIC, ROQUETTE                       |    |
| 150g ground beef, mozzarella, tomatoes, basil pesto, arugula salad                      |    |

# Pâtes

## PASTA

|   |    |
|---|----|
| FUSILIS À LA TOMATE LÉGÈREMENT ÉPICÉE, STRACCIATELLA ET BASILIC | 22 |
| Fusilis with lightly spiced tomato, stracciatella and basil     |    |
| GNOCCHIS À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET PARMESAN                          | 26 |
| Gnocchi with summer truffle and parmesan                        |    |

# Plats

## MAIN COURSES

|   |    |
|---|----|
| ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE<br>Milanaise Veal escalope  | 26 |
| FAJITAS AU POULET GRILLÉ PARFUMÉ AUX ÉPICES CAJUN<br>Grilled chicken fajitas, Cajun spices              | 25 |
| BAVETTE ABERDEEN ANGUS GRILLÉE, SAUCE À L'ÉCHALOTE<br>Grilled Aberdeen Angus flank steak, shallot sauce | 24 |
| FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE<br>Cod Fish & Chips, tartar sauce                            | 24 |

GARNITURE AU CHOIX : FRITES, PURÉE, POELÉE DE LÉGUMES, SALADE VERTE  
Side of your choice : mashed potatoes, French fries, vegetables wok, green salad

# Spécialités

## SPECIALITIES

|  |    |
|--|----|
| TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER<br>Tartiflette with reblochon   | 23 |
| «MONT D'OR» RÔTI, POMMES DE TERRE<br>Mont d'or cheese & potatoes | 32 |

# Le soir

## FOR DINNER

POUR 2 / FOR 2

### Les fondues

|   |           |
|---|-----------|
| FONDUE SUISSE<br>Swiss Fondue                           | 24 / PERS |
| FONDUE AUX CÈPES<br>Fondue with cep mushrooms           | 28 / PERS |
| FONDUE À LA TRUFFE D'ÉTÉ<br>Fondue with summer truffles | 32 / PERS |
| ACCOMPAGNEMENT CHARCUTERIE Additional cured meat        | 7         |

### Les raclettes

|  |           |
|--|-----------|
| RACLETTE PARTY « COMME À LA MAISON »<br>CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES DE TERRE<br>Raclette "Party" with Alps cured meat and potatoes | 28 / PERS |
| RACLETTE PARTY 3 FROMAGES<br>CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES DE TERRE<br>Raclette "Party" 3 cheeses with Alps cured meat and potatoes  | 32 / PERS |

# Pizzas

|   |      |
|---|------|
| <i>Marquerite</i>   | 15   |
| TOMATES, MOZZARELLA, Tomatoes, mozzarella   |      |
| <i>Lady Aroriaz</i>   | 16   |
| TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS<br>Tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms  |      |
| <i>Italia</i>   | 22   |
| PESTO, MOZZARELLA, BURRATA, JAMBON CRU,<br>TOMATES CERISES<br>Pesto, mozzarella, burrata, dry ham, cherry tomatoes                                    |      |
| <i>Tartufa</i>  | 18   |
| TARTUFATA, ROQUETTE, MOZZARELLA<br>Tartufata, arugula salad, mozzarella   |      |
| <i>Cannibale</i>  | 18   |
| TOMATES, BŒUF HÂCHÉ, POIVRONS, OIGNONS<br>Tomatoes, ground beef, mozzarella, peppers, onions  |      |
| <i>Veggie</i>   | 17   |
| TOMATES, AUBERGINES, POIVRONS, CHAMPIGNONS,<br>MOZZARELLA<br>Tomatoes, eggplant, peppers, mushrooms, mozzarella                                       |      |
| <i>Sexy cheese</i>  | 18   |
| TOMATES, MOZZARELLA, REBLOCHON, RACLETTE,<br>GORGONZOLA, TOMME DE SAVOIE<br>Tomatoes, mozzarella, reblochon, raclette, gorgonzola, Savoy tomme cheese |      |
| <i>Pow Pow</i>  | 17   |
| LARDONS, POMMES DE TERRE, REBLOCHON, OIGNONS,<br>MOZZARELLA<br>Bacon, potatoes, reblochon, onions, mozzarella   |      |
| SUPPLÉMENT INGRÉDIENT Additional topping  | 1.50 |

# Menu enfant

## KIDS MENU

NUGGETS FRITES - FISH AND CHIPS - STEAK HACHÉ FRITES - 14  
PIZZA BAMBINO

GLACE 1 BOULE

Nuggets with French fries - Fish and Chips - Minced Steak with French fries -  
Pizza Bambino

1 scoop of ice cream

## Desserts

|   |    |
|---|----|
| TIRAMISU<br>Tiramisu  | 9  |
| TARTE AUX MYRTILLES<br>Blueberry pie  | 10 |
| PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES<br>Panna Cotta with exotic fruits  | 9  |
| MI-CUIT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT CARMEL,<br>GLACE VANILLE<br>Chocolate cake fondant, caramel creamy heart, vanilla ice cream | 9  |
| CAFÉ GOURMAND<br>Gourmet coffee   | 12 |