



# SPÉCIALITÉS



	€
<b>Croûte au fromage</b>	8.00
<b>Croûte « Dahu »</b> (croûte au fromage, jambon épaule, tomate, champignons)	9.50
<b>Croûte forestière</b> (croûte au fromage, lard, champignons, crème fraîche)	9.50
<i>Toutes nos croutes sont accompagnées de salade verte</i>	
<b>Brasérade</b> minimum 2 pers. / prix par pers. (viande de bœuf, 200 gr/pers.) + salade verte et pommes allumettes	20.00
<b>Pierrade</b> minimum 2 pers. / prix par pers. (3 viandes : bœuf, canard, dinde, 200 gr/pers.) + salade verte et pommes allumettes	20.00
<b>Tartiflette + salade verte</b> (pommes de terre, oignons, lardons, reblochon)	15.00
<b>Crèmeux des « Gentianes »</b> + assiette de charcuterie et salade verte	16.00
<b>Fondue savoyarde</b> (Beaufort et Comté, 200 gr/pers.) + assiette de charcuterie et salade verte	18.00
<b>Maxi Fondue savoyarde</b> (Beaufort et Comté, 300 gr/pers.) + assiette de charcuterie et salade verte	21.00
<b>Fondue aux cèpes</b> (Beaufort et Comté, 200 gr/pers.) + assiette de charcuterie et salade verte	19.00
<b>Raclette au Feu de Bois</b> (minimum 2 personnes - prix/pers.) + viande des Grisons, jambon cru, coppa, pancetta, saucisson, et salade verte	18.00



## SALADES



### **Salade des Aravis**

(salade, reblochon chaud, coppa, pommes de terre)

€  
8.50

### **Salade Mont-Blanc**

(salade, croûtons, lardons, Tomme de la ferme de Montroc, œuf poché)

8.50

### **Salade Valdôtaine** (salade, Bresaola, parmesan, antipasti)

10.00

### **Salade au Chèvre chaud et aux noix**

8.50

### **Salade Marine** (salade, saumon cru , orange, amandes, crevettes)

8.50

### **Salade Périgourdine au vinaigre de framboises**

(salade, gésiers confits, magret de canard fumé, foie gras)

10.00

### **Salade Niçoise** (salade, thon, crudités, anchois, olives)

8.50

### **Salade Mixte** (salade, tomates, œuf dur)

5.50

## ENTRÉES FROIDES

### **Foie gras de canard « Maison » et confiture d'oignons**

14.00

### **Huîtres fine de clair N°2 les six**

8.50

les douze

16.00

### **Carpaccio de saumon, tranché main**

11.00

### **Tartare de saumon**

13.00

### **Carpaccio de bœuf, tranché main**

11.00

### **Carpaccio de bœuf aux 3 poivres**

12.00

### **Viande séchée des Grisons**

11.00

### **Speck des Alpes**

9.50



## ENTRÉES CHAUDES



€

<b>Croûte au fromage</b>	8.00
<b>Croûte « Dahu »</b>	9.50
(croûte au fromage, jambon épaule, tomate, champignons)	
<b>Croûte forestière</b>	9.50
(croûte au fromage, lard, champignons, crème fraîche)	

*Toutes nos croutes sont accompagnées de salade verte*

<b>Grenouilles fraîches à la provençale</b> (selon arrivage)	23.00
<b>Gambas grillées et flambées au whisky</b>	19.00
<b>Escargots de Bourgogne, la douzaine</b>	12.30 *
<b>Escalopes de Foie Gras poêlées</b>	14.50
<b>Omelette Savoyarde</b>	9.50
(omelette avec lardons, pommes de terre, fromage et poireaux)	
<b>Gratinée « maison »</b> (soupe à l'oignon)	7.00

## POISSONS

<b>Pavé de saumon en papillote</b>	15.00
<b>Pavé de saumon grillé, beurre d'anchois</b>	15.00
<b>Truite « meunière »</b>	13.50
<b>Truite à la Grenobloise</b> (beurre, câpres, citron, croutons)	15.50
<b>Filets de perche « meunière »</b>	16.50

*Tous nos poissons sont garnis de pommes vapeur*

\* ce prix bénéficie de la réduction de TVA

TAXES ET SERVICE COMPRIS



# VIANDES



€

Faux-filet aux morilles	19.00
Faux-filet au roquefort	16.00
Faux-filet « Dijonnaise »	16.00
Filet de bœuf aux 2 poivres	19.00
Filet de bœuf aux morilles	24.00
Côte de veau « forestière », (riz créole)	18.00
Steak Tartare	16.00

## Sur le grill

Entrecôte, beurre maître d'hôtel (200 gr)	17.00
Côte de bœuf, pour 2 personnes (prix pour 2 pers.)	40.00
Filet de bœuf, beurre maître d'hôtel	18.00
Andouillette de Troyes, sauce moutarde	13.50
Côtes d'agneau	14.50 *

## Au four

Carré d'agneau persillé ( 2 pers. minimum / prix par personne.)	17.50
Magret de canard au poivre vert	17.50
Magret de canard au miel	17.50

*Toutes nos viandes sont garnies de pommes frites et légumes*

*(toutes nos viandes proviennent de la C.E)*

Assiette de légumes	5.00
Assiette de fromages	5.50

\* Ce prix bénéficie de la réduction de TVA

TAXES ET SERVICE COMPRIS



# MENUS



BOISSONS NON COMPRISES

## MENU BRASSERIE 15.00 € \*

Assiette de crudités

ou

Assiette de charcuterie

ou

Omelette aux fines herbes

ou

Croûte au fromage

\*

Faux-filet grillé maître d'hôtel, garni

ou

Escalope de dinde grillée maître d'hôtel,  
garnie

ou

Truite meunière garnie

\*

Fromage ou glace ou crème caramel  
ou fromage blanc à la crème ou  
Mousse au chocolat

## MENU SAVOYARD

22.00 €

Gratinée

ou

Salade montagnarde

ou

Speck des Alpes

\*

Fondue Savoyarde

ou

Tartiflette

ou

Crèmeux des « Gentianes »

\*

Glace ou dessert maison

## Menu enfant 7,50 € (- de 12 ans)

une boisson au choix

Steak haché ou Nuggets, frites

ou

Tagliatelle à la Napolitaine

Glace ou mousse au chocolat

\* Ce prix bénéficie de la réduction de TVA

TAXES SERVICE COMPRIS



# APERITIFS



€

## \* Montagnard

5.80

(1 kir savoie + charcuterie et fromage)

## \* Iodé

5.80

(1 verre de Roussette « Altesse » + 3 huîtres, pain de seigle)

## \* Gourmet

6.50

(1 verre de « Muscat de l'île de Beauté » + toasts de Foie Gras)

**Kir pétillant** (cassis – mûre – pêche – framboise)

12 cl

4.90

**Kir à l'Ayze** (cassis – mûre – pêche – framboise)

12 cl

4.90

**Kir Savoie**

18 cl

2.80

**Porto** (rouge ou blanc)

4 cl

2.80

**Ricard – Pastis – Pernod**

2.5 cl

2.80

**Martini – Suze**

4 cl

2.80

**Americano maison**

4 cl

2.80

**Campari**

4 cl

2.80

## Sans alcool :

**Bitter San Pellegrino**

10 cl

2.80

*Pour le dessert... sur commande (en début de repas) :*

**Omelette Norvégienne (mini 2 pers) prix/pers**

6.00

