



LA CARTE

LES ENTREES - STARTERS

SOUPE A L'OIGNON AU FROMAGE DE L'ABBAYE DE TAMIE
Traditional French onion soup with a Tamie Cheese Crouton.....7.50€

**AUMONIERES DE SAUMON FUME FARCIE AU CRABE SUR UN LIT
DE MESCLUN AU RAIFORT**
*Smoked Salmon Parcels stuffed with crab meat on a bed of Mixed Leaves with
Creamed Horseradish.....19.00€*

**MEDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNE
ET SON CONFIT DE FIGUES**
(Accompagné de un verre de Sainte Croix du Mont 6.00€)
*Duck Foie Gras Flavoured with Sauterne Wine and served with a
Fig Chutney.....21.00€*
(With a Glass of sweet Sainte Croix du Mont wine 6.00€)

SIX ESCARGOTS DU PAYS DU MONT-BLANC EN CROQUILLES
Six Snails with Garlic Butter served in a crisp Biscuit Shell.....11.00€

CASSOLETTE DE ST JACQUES AU SAFRAN ET PLEUROTTE
Scallops and Oyster mushrooms in a light cream and saffron sauce 19.00€

**ROSACE DE JAMBON DE SAVOIE, TATIN DE LEGUMES CONFITS
GRATINEE AU CHEVRE**
*A Warm Vegetable Tartlet Grilled with Goat's Cheese and Served with
Local Smoked Ham.....16.50€*

PAIN CROUSTILLANT AU BEURRE AILEE
Crispy Garlic Bread.....5.50€



AUTOUR DE LA ROTISSERIE
ET DU GRILL
ROASTS AND GRILLS

FILET DE FERA POELE, SAUCE ROUSSETTE DE SAVOIE
Fillet of Local Lake Fish with a Roussette white Wine Sauce.....29.00€

WOK DE GAMBAS A LA THAI
King Prawns Cooked in a mini Wok with a Thai Sauce.....33.00€

**CARRE D'AGNEAU EN COCOTTE AU THYM, AIL ET
TOMATES CONFITES**
Rack of Lamb Braised with Thym, Garlic and Tomatoes.....32.00€

**TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF,
SAUCE AUX CEPES A LA CREME 37.00€
FACON ROSSINI AU FOIE GRAS 40.00€**
*Grilled Fillet Steak with a Creamy Cepe Mushroom Sauce.....37.00€
Or served A La Rossini and topped with Foie gras.....40.00€*

DEMI CANETTE ROTIE A LA BROCHE LACQUEE AU MIEL DES ALPES
Half a Duckling, Spit-Roasted and lacquered with Mountain Honey.....32.00€

**COTE DE BŒUF FRANCAISE, SAUCE BEARNAISE ET
FARCIMENT SAVOYARD**
(Pour deux personnes, prix par personne)
*Rib of French Beef served with Béarnaise sauce and Savoyard Farcement
(For two persons, price per person).....35.00€*

BROCHETTE DE POULET AU BACON, SAUCE AU

VERMOUTH DE CHAMBERY

Pieces of breast of Chicken wrapped in Bacon with Chambery Vermouth Sauce.....25.00€

TAGLIATELLES AU FOIE GRAS ET MORILLES A LA CREME
Tagliatellis with Foie Gras and a Morel Mushroom Sauce.....29.00€



MENU DE LA ROTISSERIE

39.50€

Trois plats au choix – Choice of Three Courses

**SOUPE A L'OIGNON GRATINEE AU FROMAGE
DE L'ABBAYE DE TAMIE**
French Onion Soup with a Tamié Cheese crouton

SIX ESCARGOTS DU PAYS DU MONT-BLANC EN CROQUILLES
Six Snails with Garlic Butter served in a crisp Biscuit Shell

**FILET DE MAGRET FUME ET COPEAUX DE FOE GRAS SUR
UN LIT DE MESCLUN**
Slivers of Fillet of Smoked Duck and Foie Gras on a Bed of Mixed Leaves

FILET DE FERA POELLE, SAUCE ROUSSETTE DE SAVOIE
Fillet of Local Lake Fish with a Roussette White Wine Sauce

FAUX FILET GRILLE , SAUCE AU POIVRE A LA CREME
Grilled Sirloin Steak with a Creamy Pepper sauce

COCOTTE DE CIVET DE BICHE AUX COINGS ET CHOUX ROUGE
A Casserole of Venison and Quinces with Braised Red Cabbage

CREME BRULEE A LA CASSONADE

Creme Brulee with a Caramel Glaze

BOUCHONS AU CHOCOLAT, COEUR FONDANT CHOCOLAT BLANC

Warm Mini Chocolate Cakes with melted White Chocolate Centres

SOUFFLE GLACE AU GENEPEY

Iced Genepy Soufflé

SELECTION DE FROMAGES REGIONAUX

Selection of Local Cheeses

Selon la saison

Our set menu changes on a seasonal basis



AUTOUR DES ALPES

LOCAL SPECIALITES

FONDUE SAVOYARDE

Emmenthal, Comte et Beaufort au Crepy de Savoie servie avec salade verte

(Accompagnée d'une Assiette de Charcuterie 8.00€)

Traditional Cheeses Cooked in Crepy white wine, served with green Salad and chunks of crusty Bread (served with a plate of charcuterie 8.00€).....23.00€

LE BERTHOUD

Fromage d'Abondance et ail, gratines au Madère, servi avec pommes de terre et charcuterie

Savoyard Speciality – Abondance Cheese gratined in the oven with Garlic and Madeira Wine, Served with Jacket Potatoes and local smoked Ham and saucissons25.00€

VACHERIN AU FOUR

Un Vacherin entier dans sa boîte d'écorce de cerisier, fondu au four, servi avec pommes de terre et charcuterie

Whole Vacherin Cheese in a cherry bark box, baked in the Oven, served with Jacket Potatoes and local Smoked Ham and Saucissons.....27.00€

PIERRES CHAUDES - GRILLSTONES

Poulet, magret de canard, bœuf, bacon, avec quatre sauces, salade mimosa et pommes frites

Chicken, Duck, Beef, Bacon, with Four Sauces, Mimosa Salad and French Fries.....32.00€

FONDUE DE BŒUF A LA BOUILLONADE

(Viande de Bœuf Française, avec quatre sauces, salade mimosa et pommes frites)
French Beef Fondue in a beef stock, with four sauces, Mimosa Salad and French Fries.....29.00€

POUR LES FONDUES ET PIERRADES-MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE
(FONDUES AND GRILLSTONES ARE FOR A MINIMUM OF 2 PERSONS, PRICE PER PERSON)



MENU ENFANT 12.00€

(pour les – 10ans Under 10yrs)

MINI PIZZA Fromage et Tomate, *Cheese and Tomato Mini Pizza*
ou

ESCALOPE DE POULET ou STEAK HACHE - Frites ou Pates
Breast of Chicken or Hamburger with French fries or pasta

GLACE ou MOUSSE AU CHOCOLAT ET SMARTIES
Ice-cream, or Chocolate Mousse with Smarties



LES DESSERTS... ..11.50€

FRUITS ROUGES GLACES A LA SCANDINAVE, SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
Scandinavian Iced Berries with hot White Chocolate Sauce

SOUFFLE GLACE AU GENEPEY
Iced Genepy Soufflé

TARTE TATIN, GLACE CARAMEL
Upside-Down Apple Tarte with Caramel Ice Cream

**BOUCHONS AU CHOCOLAT CŒUR FONDANT AU
CHOCOLAT BLANC**

Warm Mini Chocolate Cakes with Melted White Chocolate Centres

CREME BRULEE A LA CASSONADE
Crème Brûlée with a caramel Glaze

COUPE ALPINE

Sorbets Myrtille et Framboise avec Fruits Rouges et Chantilly
Blueberry and Raspberry Sorbets with Red Berries and Chantilly Cream

COUPE MONT BLANC

Glace Vanille et Marron avec Meringue, Sauce Chocolat et chantilly
Vanilla and Chestnut Ice-Cream, Meringue, Chocolate Sauce and Chantilly

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS

Coffee or Chocolate Ice-Cream with either Iced Coffee or Chocolate and Chantilly

DAME BLANCHE

Vanilla Ice-Cream with Hot Chocolate Sauce and Chantilly

NOS MIGNONNETTES.....12.50€

COUPE DE SAVOIE AU GENEPEY - Genepy Ice with Genepy Liqueur

COUPE WILLIAMINE - Pear Sorbet with Pears, and a Miniature Bottle of Pear alcohol

COUPE FRAMBOISINE - Raspberry Sorbet and a Miniature Bottle of Raspberry alcohol

LES GLACES ET SORBETS -3 boules.....7.00€

VANILLE, CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC, CAFE, PISTACHE

CARAMEL AU BEURRE SALE, MARRON, GENEPI DES PERES CHARTREUX

Vanilla, Chocolate, White Chocolate, Coffee, Caramel, Chestnut, Genepy, Pistachio

**FRAISE, CITRON, MYRTILLE, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION,
POIRE**

Strawberry, Lemon, Blueberry, Raspberry, Passion Fruit, Pear

CAFÉ GOURMAND - EXPRESSO.....9.50€

Espresso Coffee with mini Desserts



SUGGESTIONS DU CHEF SELON LA SAISON

CHEF'S SEASONAL SUGGESTIONS

VELOUTE DE POTIRON AUX CHATAIGNES ET A LA

TOMME DE SAVOIE

Pumpkin and Chestnut Soup with Tomme de Savoie.....13.00€

SIX HUITRES - FINES DE CLAIRE DE MARENNES D'OLERONS

Six Oysters from the Marennes d'Olerons.....15.00€

BATEAU DE FRUITS DE MER

**3 Huitres Fines de Claires, Pinces de Crabe, Crevettes Grises, Crevettes
Roses, Saumon Fume, Bulots**

SHELL-FISH PLATTER.....·30·00€

***3 Oysters, Crab Claws, Pink Prawns, Grey Shrimps,
Smoked Salmon and Whelks***

CHEF DE CUISINE – LAURENT PIERRE

**Les Fruits de mer - selon arrivage - Shellfish - subject to availability
Tous nos prix sont nets – Gratuites not included**

