



***SUITE A UN TROP GRAND NOMBRE
DE CHEQUES IMPAYES***

***NOUS N'ACCEPIONS PLUS
AUCUN REGLEMENE PAR
CHEQUE***

***MERCI
DE VOTRE
COMPREHENSION***



**« TOUS LES PLATS DE NOS MENUS ET DE NOTRE CARTE
SONT ELABORES SUR PLACE DANS NOS CUISINES
SELON NOS RECETTES,
A PARTIR DE PRODUITS DE QUALITES »**

Les Planches pour grignoter ensemble *to share together*

(A Partager entre Vous, Pour l'Apéro...)

*« La Planche de Savoie » Assortiment de Charcuteries
de Savoie et Fromages (1,3,5,7,9,12)*

*16 € pour 2
24 € pour 3
32 € pour 4*

*« La Planche d'Asie »
1 Nems, 1 Samoussa, 1 Dim Sum, 1 Crevette Panée (1,2,3,5,6,7,8,9,11,12)
Asian plate, Nems, Dim Sum, Breaded shrimp, Samoussa*

*14 € pour 1
28 € pour 2
42 € pour 3
56 € pour 4*

***Pour les personnes ayant des allergies à certains aliments, nous nous efforceront
de vous guider dans votre choix et adapterons nos plats suivant les intolérances.***

***Veillez-vous reporter à la liste des Allergènes en fin de carte, mais cette liste
reste exos ive, certaines recettes peuvent changées, pour plus de sécurité
interrogez-nous !!!***

Ça Commence Ici

starters

<i>Méli-Mélo de Salades de Saison et Vinaigrette et légumes Croquants (5,10,12) Garden salad with crunchy vegetable, french dressing</i>	7 €
<i>La Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » Chutney aux Myrtilles Sauvages (1,5,7,12) Home made Foie Gras</i>	21 €
<i>Marbré de Pot au Feu en Gelée et Sauce Ravigote Salade de Jeunes Pousses (1,3,5,7,8,10,12) Salad with local cheese, local ham, crouton with garlic, bread, fried potato, eggs, nuts</i>	15 €
<i>Velouté de Butternut, Espuma de Lard (1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12,13,14) Butternut Soup and Bacon</i>	11 €
<i>L'Asie en Assiette, 1 Nems, 1 Samoussa, 1 Dim Sum, 1 Crevette Panée Salade Verte et Menthe (1,2,3,5,6,7,8,9,11,12) Asian plate, Nems, Dim Sum, Breaded shrimp, Samoussa</i>	14 €
<i>Terrine de Campagne « Maison » et ses Condiments (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12) Home Made Pâté</i>	12 €
<i>Œuf Parfait « Bio » aux Champignons Copeaux de Foie Gras et Chips de Pain de Montagne (1,3,5,7,12) Perfect Egg "Organic" with Mushrooms</i>	16 €
<i>Lomo de Truite Fumé « Maison » au Bois de Hêtre Sauce Aigre Douce (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Smoked Trout "House" in Beech Wood Sour Sauce</i>	15 €

Et La Suite

the main course

<i>Filet Truite Cuit à l'Unilatéral</i>	25 €
<i>Jus d'Agrumes au Sirop d'Agave, Lasagne de Légumes (1,2,3,4,5,7,8,9,12,14)</i> <i>Trout Fillet Cooked unilaterally Citrus Juice, Vegetable Lasagna</i>	
<i>Lapin Cocotte Grand-Mère « Fermier » et Linguine Fraîches au Beurre (1,3,5,7,10,12)</i>	24 €
<i>Rabbit and Pasta</i>	
<i>Parmentier de Bœuf et Jus Corsé, Purée de Pomme de Terre (1,3,5,7,12)</i>	22 €
<i>Beef Parmentier and Full-Bodied Juice, Mashed Potatoes</i>	
<i>Faux-Filet (env.220 gr) de Bœuf façon Café de Paris (1,3,5,10,12)</i>	32 €
<i>Frites « Maison » et Salade</i> <i>Rib steak with herb butter, Fried and salad</i>	
<i>Le Burger du Petit Ramoneur au Lard Fumé, Steak Angus, Raclette, Cornichon, Oignon Rouge, Salade et Frites (1,3,5,7,10,12)</i>	18 €
<i>Burger, Bacon, Cheese, salad and Fried</i>	
<i>Belle Côte de Veau (env.300 gr), Sauce Moutarde à l'Ancienne</i>	34 €
<i>Beignet Savoyard et Légumes de Saison (1,2,3,5,7,10,12)</i> <i>Beautiful Veal Coast Savoyard donut and Seasonal Vegetables</i>	



Wok et Pasta

<i>Wok de Volaille aux Petits Légumes</i> <i>(1,3,5,6,7,8,9,11,12,13)</i>	23 €
<i>Linguine Fraîche Pomodoro et « Buratina »</i> <i>(1,3,4,5,7,8,9,12,13)</i>	16 €
<i>Lasagne de Légumes Confits et Salade</i> <i>(1,3,4,5,7,8,9,12,13)</i>	17 €
<i>Lasagne de Bœuf « Maison » et Salade</i> <i>(1,3,4,5,7,8,9,12,13)</i>	18 €

Côté Crèmerie

<i>Plateau de Fromages</i>	10 €
<i>Fromages Blanc au Coulis de Fruits Rouges ou à la Crème</i>	6 €

On a tous Besoin de Douceurs

<i>Le Petit Suisse de « Joséphine » Crème Double, Meringue, Glace et Fruits Rouges</i>	10 €
<i>Baba au Vieux Rhum et Salade de Fruits Frais</i>	9 €
<i>Omelette Norvégienne au Grand-Marnier</i>	10 €
<i>Tarte aux Myrtilles Sauvages</i>	9 €
<i>Mousse au Chocolat Mi-Cuite (15 mn de Cuisson)</i>	9 €
<i>Tartelette Saint-Honoré</i>	10 €
<i>Coupe de Glaces (1 Boule, 2 Boules, 3 Boules) Vanille, Citron, Fraise, Framboise, Café, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Myrtilles au Choix</i>	2.50 €, 5 €, 7.50 €
<i>Le Pic du Midi Crème de Marrons Glace Vanille, Meringue, Chantilly et Cacao</i>	9 €
<i>La Caramélade, Glaces Vanille et Caramel Beurre Salé, Carmel Coulant et Chantilly</i>	9 €
<i>La Mont-Charvin, Glaces Vanille et Myrtille*, Myrtilles, Chantilly, Amandes Effilées</i>	9 €
<i>Coupe Glaçée avec Alcool*</i>	10 €

Coupes Glacées avec Alcool L'Abus d'Alcool est Dangereux pour la Santé*

Prix Net, TVA 10%, Service Compris, Hors Boissons

Menu Bambin 13 €

Pour les Moins de 12 ans ! (1,2,3,,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)

*Steak Haché ou Nuggets (Frites ou Pâtes ou Légumes)
ou Pâte à la Tomate
ou Mini Tartiflette*

*Une Glace
ou
Fromage Blanc*

Côté Spécialités

<i>Tartiflette, Salade Verte</i>	<i>19 €</i>
<i>Reblochonade au Trompettes de la Mort, Jambon Cru, Salade Verte</i>	<i>21 €</i>
<i>Fondue Savoyarde, Salade Verte</i>	<i>21 €/pers*</i>
<i>Fondue Savoyarde, Charcuterie de Pays, Salade Verte</i>	<i>27 €/pers*</i>
<i>La Boîte Chaude du Praz Charcuterie de Pays, Patates, Salade Verte</i>	<i>23 €/pers</i>
<i>La Matouille, « Entre la Fondue et la Raclette » à la Tome des Beauges Servie avec Patates, Charcuterie, Salade Verte</i>	<i>25 €/pers*</i>
<i>Raclette à l'Ancienne, au Lait Cru, Charcuterie de Pays, Patates</i>	<i>25 €/pers*</i>
<i>Brasérade au Bœuf, Frites « Maison », Salade Verte</i>	<i>28 €/pers*</i>
<i>Supplément Viandes (environ 80 gr)</i>	<i>8 €/pers</i>
<i>Supplément Charcuterie</i>	<i>7 €/pers</i>
<i>* Prix par Personne Servi pour Deux Personnes Minimum</i>	

Prix Net, TVA 10%, Service Compris, Hors Boissons



Liste des Allergènes

1. Céréales contenant du Gluten
2. Crustacés
3. Œuf
4. Poisson
5. Arachide
6. Soja
7. Laitage
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de Sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin
14. Mollusques