



*Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines,  
selon nos recettes, à partir de produits de qualité.*

## Les planches à partager

To share together

« La Planche de Savoie », assortiment de charcuteries et fromages de Savoie	8 € pour 1 16 € pour 2
« The Savoie board », mix of cold cuts and cheeses from Savoy	
« La Planche italienne », bruschetta, tomates, basilic, huile d'olive	10 € pour 1
« The Italian board », bruschetta bread, tomatoes, basil, olive oil	18 € pour 2

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.  
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

# Entrées

Méli-mélo de salade et légumes croquants de saison Garden salad with crunchy vegetables, french dressing	7 €
Véritable salade savoyarde, Beaufort, jambon de Savoie pommes de terre, noix, œuf dur, croutons à l'ail Salad with local cheese, local ham, potatoes, boiled egg, garlic croutons	14 €
Velouté de butternut, espuma de lard Butternut soup, bacon foam	11 €
Flan de courgettes sur lit de pecorini fondant Zucchini flan on fondant pecorini	14 €

# Plats

## Viandes

Tagliata de bœuf, roquette et parmesan (pour 2 personnes) Beef tagliata, arugula and parmesan cheese (for 2 people)	50 €
« Le Pot au Feu », longuement mijoté à l'ail et son bouillon The « Pot au feu », cooked with garlic	21 €
Le Burger du Petit Ramoneur au lard fumé, steak haché, raclette, cornichon, oignons rouges, salade et frites Burger, bacon, local cheese, pickles, red onions, salad and French fries	18 €
Lapin chasseur à la mode toscane, polenta et olives noires Hunter's rabbit stew, Tuscany style with polenta and black olives	22 €

## Poissons

Filet d'omble chevalier, sauce vierge à l'huile d'olive AOC, légumes Trout fillet cooked on one side, lemon Juice, vegetable lasagna	26 €
Thon mi-cuit, ratatouille d'aubergines, poivrons et courgettes Half-cooked tuna, eggplant ratatouille, peppers and zucchini	26 €

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.  
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

## Pâtes

Tordelli Toscane à la fourchette, sauce bolognaise 18 €  
Tordelli in Bologna

Ravioles, beurre et sauge 18 €  
Ravioli, butter sauce and sage

Ravioles, sauce aux truffes 23 €  
Ravioli, truffle sauce

Risotto à la Mode du chef 20 €  
Chef's style risotto

## Fromages

Assiette de fromage 10 €  
Plate of cheese

Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou à la crème 6 €  
White cheese with red fruit coulis or cream

# Desserts

Tartelette aux myrtilles sauvages Wild blueberry tartlet	9 €
Baba au vieux Rhum, salade de fruits frais Old Rhum Baba, fruit salad	10 €
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier Norwegian omelet with Rhum	10 €
La Torta de la NONA NONA's torta	8 €
Tiramisu	8 €
Mousse au chocolat Chocolate mousse	8 €

# Glaces

Coupe de glaces (1 boule, 2 boules, 3 boules) Vanille, citron, fraise, framboise, café, chocolat, caramel beurre salé, poire	2.50 €, 5 €, 7.50 €
Mont-Blanc : meringue, mousse au chocolat noir, mascarpone	9 €
Le Pic du Midi : crème de marron, glace vanille, meringue, chantilly	9 €
La Caramélade : glaces vanille et caramel beurre salé, chantilly	9 €
La Mont-Charvin : glaces vanille et framboise, framboises fraîches, crème de framboise	9 €
La Mont-Bisane : glaces vanille, sorbet myrtille, crème de myrtille	9 €
Coupe glacée avec alcool	10 €

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.  
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

# Spécialités

*Tous nos fromages et charcuteries  
sont sélectionnés pour leur qualité et leur provenance locale.*

Tartiflette, salade verte Tartiflette, green salad	19 €
Reblochonade aux trompettes de la mort, jambon cru, salade verte Reblochonade with wild mushrooms, raw ham, green salad	21 €
Fondue savoyarde, salade verte Savoyard fondue, green salad	21 €/pers*
« La Matouille », fondue à la tome des Bauges, charcuterie de pays, pommes de terre, salade verte "La Matouille", fondue with Tome des Bauges cheese, local cold cuts, potatoes, green salad	26 €/pers*
Raclette à l'ancienne, charcuterie de Pays, pommes de terre Old-fashioned Raclette, local cold cuts, potatoes	25 €/pers*
Braséade au bœuf, frites, salade verte Beef braséade, French fries, green salad	28 €/pers*
Supplément Viandes (environ 80 gr)	8 €/pers
Supplément Charcuterie	7 €/pers

\* Prix par Personne Servi pour Deux Personnes Minimum  
*Price per person, for two people minimum*

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.  
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

## Menu de l'Ours blanc 49 €

Une entrée au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Un plat au choix à la carte (sauf spécialités)

\*\*\*\*\*

Fromages secs ou fromage blanc ou un dessert au choix à la carte

## Menu enfants 13 €

Steak haché ou nuggets (avec frites ou pâtes ou légumes)  
ou pâtes à la tomate ou mini Tartiflette

\*\*\*\*\*

Une boule de glace ou une glace Haribo ou un fromage blanc