

# LA CARTE DES FROMAGES

## CHEESES

Les Fromages sont servis avec beurre, pain maison et confiture  
Cheeses are served with jam, butter and home made bread

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES AU CHOIX** 10.00  
Plate with 3 cheeses  
BEAUFORT — TOMME DE SAVOIE — TAMIÉ — REBLOCHON — ROCAMADOUR

# LES DESSERTS MAISON

## HOMEMADE DESSERTS

**TARTE AUX MYRTILLES MAISON À LA CRÈME CHANTILLY VANILLÉE SUCRÉE** 9.50  
Blueberry pie and vanilla whipped cream

**MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON** 9.00  
Homemade chocolate mousse

**AFFOGATO CARAMEL** 9.00  
Boule de glace vanille, arrosée d'un espresso, un trait de caramel et une crème fouettée à la vanille

**CRÈME BRULÉE À LA VANILLE** 9.00  
Vanilla crème brûlée

**TARTE AU CITRON** 9.50  
Lemon pie

**FLAN PÂTISSIER** 9.00  
Pastry flan

**VACHERIN MINUTE** 8.50  
Glace Vanille, Sorbet Framboise, Meringue, Chantilly et Coulis (Glaces Movenpick)  
Raspberry and vanilla ice-cream, meringue, whipped cream and fruit sauce

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 9.00

**CHAMPAGNE GOURMAND** 15.00

# LE SAVOY

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

#MAISONFALCOZ

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M  
**LE SAVOY**

#MAISONFALCOZ

# TO SHARE OR NOT

## SUCETTES DE REBLOCHON PANÉES À LA NOISETTE

Reblochon cheese lollipops, pan fried with nuts

14.00

## TERRINE DE BEAUFORT ET ARTICHAUTS

Servi avec salade verte

Beaufort cheese ans artichoke terrine, greens

15.00

## GARLIC BREAD

Gratiné au fromage si vous le souhaitez— Extra charge for cheese

10.00  
+ 3.00

# VEGGIE

## SOUPE DE LÉGUMES MAISON, CROÛTONS ET DÉS DE FROMAGE \*

Homemade Vegetables soup, cheese and bread

12.00

## COLOMBO DE LÉGUMES \*

Vegetables with colombo spices sauce

20.00

## BOULETTES DE COURGETTES À LA SAUCE TOMATE \*

Zucchini balls served with tomatoe sauce

17.00

# INCONTURNABLES

## CHEESEBURGER

Buns maison, Steak hâché frais, Reblochon, Tomate, Soubise oignons, Frites

Ground beef, cheese, tomato and onion in a tradional bun with french fries

22.00

## FRENCH TOAST \*

Tranche de pain maison, beaufort fondu, truffes, œuf mollet bio et salade de mâche

Homemade slice of bread, melted beaufort cheese, truffles, organic egg and greens

21.00

## CÔTE DE VEAU, SAUCE AUX GIROLLES

Servi avec gratin dauphinois  
Veal Chop with girolle mushroom sauce

25.00

## 1/4 POULET FERMIER RÔTI, FRITES MAISON ET SALADE

1/4 roasted chicken famer style, French fries and greens

20.00

## LES PETITS MONTAGNARDS

Enfants de moins de 10 ans — Children before 10

10.00

## PLAT AU CHOIX : GRATIN DE CROZETS À LA CRÈME ou STEAK HACHÉ AVEC CROZETS OU FRITES

Crozet pasta gratin or hamburger steak served with french fries or pasta crozets

## DESSERT AU CHOIX : MOUSSE AU CHOCOLAT ou GLACE FRAISE, VANILLE ou GLACE CHOCOLAT, VANILLE

Chocolate mousse or ice cream

# MER

## 12 HUÎTRES POGET N°2 "HUÎTRES D'EXCELLENCE"

12 oysters "Poget"

23.00

## DOS DE CABILLAUD À L'AIL DES OURS

Servi avec une mousseline de patate douce

Cod with "Ail des Ours", sweet potato

20.00

## SALADE DE POIS CHICHES AU CARVI, LÉGUMES CROQUANTS ET THON MARINÉ

Chickpeas and carvi, raw vegetables and tuna

16.00

# TERROIR

## TARTIFLETTE

Pommes de terre, oignons, lardons, crème et reblochon

Potato gratin, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream

18.00

## COCOTTE DE POTÉE À LA SAVOYARDE AUX TRUFFES

Jarret de porc braisé, diots, lard paysan, légumes d'hiver, et truffes

Hotpot with truffles: braised knuckle of pork, diots (sausage), farmers bacon and winter vegetables

27.00

## PASTASOTTO DE CROZETS AUX MORILLES ET AU JAMBON CRU CROUSTILLANT

Crozets pasta and cured ham with morels mushroom in a risotto way

19.00

## RACLETTE

Prix par personne — Mini 2 personnes

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre, salade verte et cornichons

Raclette served with Delicatessen, Boiled Potatoes, Green Salad and Pickles

25.00

## FONDUE SAVOYARDE, SALADE VERTE \*

Prix par personne — Mini 2 personnes  
Cheese fondue served with greens

23.00

## FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES, SALADE VERTE \*

Prix par personne — Mini 2 personnes  
Cheese fondue with cepes mushroom served with greens

26.00

## FONDUE SAVOYARDE AUX TRUFFES, SALADE VERTE \*

Prix par personne — Mini 2 personnes  
Cheese fondue with truffles served with greens

32.00

## POUR ACCOMPAGNER VOS FONDUES

Supplément charcuterie

+ 4.00

## ACCOMPAGNEMENTS — SIDES

6.00

### GRATIN DAUPHINOIS \*

Potato gratin

### FRITES MAISON \*

Homemade french fries

### POËLÉE DE LÉGUMES FRAIS ET DE SAISON \*

Pan fried vegetables

### SALADE VERTE

Mixed greens

\* Indique les plats végétariens — Veggie. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats .  
Prix nets en Euros — Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant.

\* Indique les plats végétariens — Veggie. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats .  
Prix nets en Euros — Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant.