

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.