

A partager à l'apéritif / To share for the aperitif

Garlic Bread		4 €
Pasta Fritta		5 €
6 Escargots de bourgogne à la persillade / <i>6 snails with garlic and parsley butter</i>		12 €
L'ardoise de charcuteries / Assorted charcuterie plate		25 €
Boite chaude de 200 g	à l' Ail des Ours / wild garlic flavored	23 €
	à la Truffe d'été / summer truffle flavored	25 €

Les entrées / Starters

Salade mixte * : salade, tomates, oignons, croûtons à l'ail <i>Mixed salad, tomatoes, onions, garlic croutons</i>		13 €
Salade de Chèvre chaud : Salade avec toast de chèvre <i>Goat's cheese on toast, salad</i>		16 €
Tartare de Thon albacore à sashimi, sauce vierge, graine de sésame <i>Raw red tuna tartare marinated with condiments oil and sesame seed</i>		19 €
Carpaccio de bœuf : copeaux de parmesan, roquette, huile basilic <i>Sliced Raw beef carpaccio with arugula, parmesan and basilic oil</i>		19 €
Tataki de bœuf sauce Teriyaki : cacahuètes, oignons cébettes, sésame <i>Beef tataki, teriyaki sauce, peanuts, spring onions, sesame seeds</i>		21 €
Les Escargots de bourgogne à la persillade <i>Snails with garlic and parsley butter</i>	Par 6	12 €
	Par 12*	23 €
Cuisses de grenouilles à la persillade <i>Frog legs with garlic and parsley butter</i>		23 €

Suggestion entrée, voir Ardoise

Le Restaurant vous informe que la carte complète est servie
de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30
En dehors de ces horaires, la cuisine vous propose les plats marqués *



Les plats « **Faits maison** » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Nos sauces sont réalisées à base de fond brun.

Les Grandes Salades Repas / Main Course Salads

		Prix nets
		Avec Frites
Salade du Berger * : Toast de chèvre, jambon sec, tomates <i>Goat's cheese on toast, cured ham, salad, tomatoes</i>	24 €	28 €
Tarte au Beaufort et sa salade verte <i>Beaufort cheese pie with green salad</i>	24 €	28 €
Salade César * : Salade, filet de poulet, croûtons, parmesan, sauce César à l' anchois <i>Caesar : salad, chicken breast, croutons, parmesan, dressing with anchovies</i>	24 €	28 €
Tomate Burrata : Burrata, roquette, parmesan, tomates, jambon sec <i>Burrata, arugula, parmesan, tomatoes, cured ham</i>	24 €	28 €
Assiette de l'Armailly : Salade, tarte au beaufort, toast de chèvre, tartiflette, jambon sec	28 €	32 €

Green salad, beaufort cheese pie, goat's cheese on toast, tartiflette, cured ham

Les Poissons / Fish

Fish'n chips * : filet de cabillaud pané, frites, salade et sauce tartare <i>Breaded cod fish, fries, salad and tartare sauce</i>	26 €
Steak de thon (albacore à sashimi) juste saisi, sauce vierge froide <i>Bluefin tuna steak lightly grilled on both sides with cold condiments sauce</i>	34 €
Grand Tartare de Thon (albacore à sashimi), sauce vierge, graine de sésame <i>Raw red tuna tartare marinated with condiments oil and sesame seed</i>	34 €
DUO de Thon : Steak & Tartare, sauce vierge, graine de sésame <i>Half bluefin tuna steak and half raw red tuna tartare</i>	36 €

Sauce vierge : marinade huiles et balsamique, condiments, herbes.

Les Pâtes au Four / Oven Pasta

Lasagnes à la bolognaise * / <i>Bolognese lasagna</i>	25 €
Raviolos farcis au fromage, crème aux girolles, beaufort * <i>Cheese raviolo pasta with chanterelle mushroom cream, beaufort cheese</i>	27 €



Les Viandes / Meat

Prix nets

Le Bœuf / Beef

Steak tartare au couteau * (250 g), frites salade / <i>Raw minced steak, french fries, salad</i>	27 €
Carpaccio Italien, avec Burrata entière frites et roquette <i>Sliced raw beef with Burrata, french fries and arugula</i>	29 €
Joue de Bœuf confite, sauce gribiche et ravigote / <i>Candied beef cheek</i>	31 €
Noix d'Entrecôte d'exception (260 g) / <i>Rib eye steak</i>	35 €
Persillé de bœuf BLACK ANGUS (260 g) / <i>BLACK ANGUS Chuck flap</i>	42 €
Filet de bœuf (220 g) Nature / plain 37 € <i>Beef tenderloin</i> Aux girolles/ chanterelle mushrooms sauce 44 €	
Côte de bœuf d'exception (1 kg) pour 2 pers / <i>Prime beef rib for 2 pers</i>	104 €

Le Veau/ Veal

Tête de veau sauces gribiche et ravigote, pommes vapeur / <i>Calf's head</i>	32 €
Rognons de veau servis rosés, à la persillade / <i>Veal kidneys served dew, parsley garlic butter</i>	34 €
Ris de veau aux girolles / <i>Veal sweet breads with chanterelle sauce</i>	46 €

Le Porc/ Pork

Pluma ibérique pata negra « de bellota » * (300 g) grillé / <i>Grilled Iberian savage pork</i>	35 €
---	------

La Volaille/ Poultry

Filet de Poulet * (sans peau) Nature / plain 27 € <i>Prime chicken breast (skinless)</i> Aux girolles / mushrooms chanterelle cream 34 €	
--	--

Les Duos/ Duos

Joue de Bœuf & Tête de veau snackées / <i>Candied beef cheek & Calf's head</i>	36 €
Rognons & Ris de veau à la persillade / <i>Veal kidneys & sweet breads, parsley garlic butter</i>	40 €

Sauce au Poivre / *Pepper sauce* : 4 €

Sauce Girolles / *chanterelle sauce* : 7 €

Garnitures au choix / Sides

Salade verte/Green salad - Frites/French fries - Gratin dauphinois - Haricots verts à l'ail/Garlic green beans

Garniture en supplément / Extra side : 9 €



Prix nets

Les Spécialités Savoyardes

Midi & Soir / Lunch & diner

Tartiflette * <i>Onions, diced bacon, cream, potatoes and melted reblochon</i>	26 €
Tartiflette royale* , avec salade verte, jambon sec et jambon blanc <i>Tartiflette with green salad, local cured ham and ham</i>	31 €
La Boite chaude de 200g, avec salade verte, pomme de terre, charcuterie & condiments <i>Melted cheese in a box served with potatoes, charcuterie and green salad</i>	
A l'ail des Ours / wild garlic flavored	32 €
A la Truffe d'été / summer truffle flavored	36 €

Les Spécialités Savoyardes

Uniquement le Soir avant 21h, mini 2 pers / **Only for diner** before 9pm, 2 pers mini

Fondue savoyarde au beaufort et au Chignin <i>Savoyard cheese fondue with beaufort cheese and white wine</i>	27 €/pers
Fondue savoyarde Royale au beaufort et au Chignin avec Salade verte et charcuterie <i>Savoyard cheese fondue with beaufort cheese and white wine with charcuterie and salad</i>	34 €/pers
Raclette fermière de montagne, servie à l'ancienne fromage à volonté <u>sur place</u> Charcuterie, condiments, pomme de terre <i>Charcuterie trade, potatoes, pickles, unlimited melted cheese only on site</i>	35 €/pers
Veggie Raclette fermière de montagne, servie à l'ancienne fromage à volonté <u>sur place</u> Poivrons, tomates et légumes confits, champignons frais, pomme de terre et condiments <i>Peppers, tomatoes and vegetables, mushrooms, pickles, melted cheese and potatoes</i>	34 €/pers
Pierrade de bœuf BLACK ANGUS 250 gr/pers avec ses sauces et un accompagnement au choix <i>Thin strips of beef to grill yourself on a hot stone with sauces and one side.</i>	35 €/pers

Supplément de charcuteries / extra charcuterie

7 € /pers

Supplément de viande de bœuf / extra beef meat

8 € /pers

Bol de salade verte / Green salad bowl

4 € /pers

Petites frites / Pot of French fries

5 € /pers



Prix nets

Les Pizzas/ Pizzas
Avec origan / with Oregano

Reine* : tomates, fromage, jambon blanc, champignons, olives <i>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, olives</i>	20 €
Napolitaine : tomates, fromage, anchois, câpres, olives <i>Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, olives</i>	20 €
Végétarienne* : tomates, fromage, légumes du soleil, champignons, roquette <i>Tomato sauce, cheese, mixed vegetables, mushrooms, arugula</i>	20 €
Texane : tomates, fromage, chorizo, poivrons, oignons <i>Tomato sauce, cheese, chorizo, peppers, onions</i>	20 €
Persillade : tomates, fromage, bœuf haché, oignons, pesto, persil <i>Tomato sauce, cheese, minced beef, onions, pesto, parsley</i>	20 €
Paysanne* : tomates, fromage, jambon blanc, lardons, chorizo <i>Tomato sauce, cheese, ham, bacon, chorizo,</i>	20 €
Montagnarde : tomates, raclette, lardons, oignons <i>Tomato sauce, bacon, onions, raclette cheese</i>	20 €
Fromagère* : crème, fromage, chèvre, raclette, Beaufort <i>Cream, cheese, goat's cheese, raclette, Beaufort</i>	20 €
Burrata : Tomate, fromage, Burrata Entière , jambon sec, roquette, tomates confites <i>Tomato sauce, cured ham, Burrata, arugula, candied tomato</i>	25 €
Spéciale : Pizza du jour, voir ardoise	

Garlic bread : 4 €
Garlic bread and cheese : 5 €

Bol de salade verte / Green salad bowl 4 € /pers
Petites frites / Pot of French fries 5 € /pers



Prix nets

Les Desserts

Tarte aux myrtilles et crème chantilly / <i>Blueberry pie with whipped cream</i>	10 €
Tarte Tatin et crème Chantilly / <i>Upside down apple pie with whipped cream</i>	10 €
Crème brûlée / <i>Crème brûlée</i>	10 €
Fondant au chocolat, glace vanille et crème chantilly <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream and whipped cream</i>	10 €
Crumble aux pommes et framboises et glace vanille <i>Apple & raspberry crumble with vanilla ice cream</i>	11 €
Profiterole à la glace vanille, sauce chocolat et crème chantilly <i>Profiterole with vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	11 €
Tiramisu traditionnel / <i>Traditional tiramisu</i>	12 €

Café Gourmand : Mousse au chocolat, crème brûlée, tartelette, entremet, fruits, glace <i>Gourmet Coffee (coffee with small desserts)</i>	14 €
Le même avec génépi / <i>The same with genepi</i>	17 €

Dessert du jour / *Voir ardoise*

Les Coupes de Glaces / Ice Cream Sundae
élaborées par un maître artisan glacier

Parfums : Nuty, chocolat, café, vanille, citron, fraise, framboise, marron
Flavors : Nuty, chocolate, coffee, vanilla, lemon, strawberry, raspberry, chestnuts

Coupe 2 boules / 2 scoops	6 €
Dame blanche : glaces vanille et sauce chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream and chocolat sauce, whipped cream</i>	10 €
Chocolat Liégeois : glaces chocolat et vanille et sauce chocolat, chantilly <i>Chocolate & vanilla ice cream and chocolat sauce, whipped cream</i>	10 €
Café Liégeois : glaces café et vanille et sauce café, chantilly <i>Coffee & vanilla ice cream and coffee sauce, whipped cream</i>	10 €
Ardéchoise : glaces marron, vanille, crème de marron et éclat de meringue, chantilly <i>Chestnuts & Vanilla ice cream, chestnuts cream and meringue, whipped cream</i>	11 €
Nut' ella : glaces Nuty, vanille et du Nutella, chantilly <i>Nuty & Vanilla ice cream and Nutella, whipped cream</i>	11 €
Coupe Colonel : sorbet citron arrosé de vodka / <i>lemon ice cream and vodka</i>	12 €



Prix net