

Les Apéritifs / Appetizers

Kir	Roussette de Savoie et crème de cassis, pêche, mure, myrtilles, 12,5 cl	7,50 €
Kir royal	Champagne et crème de cassis, 12,5 cl	12,50 €
Coupe de Prosecco (12,5 cl)		7,00 €
Coupe de Champagne (12,5 cl)		12,00 €
Martini, Campari, Suze, Porto (5 cl), Ricard ... (4 cl)		5,50 €
Whisky, Gin, Vodka, Bacardi ... (4 cl)		10,00 €
	Supplément soda	1,50 €

Les Cocktails

Virgin Mojito	sans alcool	9,00 €
Virgin Spritz	sans alcool	9,00 €
Virgin Planteur	sans alcool : jus d'orange, d'ananas, passion, mangue, pêche, citron, grenadine	9,00 €
Spritz	Le classique	12,50 €
Spritz blanc	Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert	12,50 €
GénéSpritz	Génépi, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert	12,50 €
Mojito	Rhum havana, eau gazeuse, menthe, citron vert, cassonade	12,50 €
Moscow mule	Vodka, Ginger beer, menthe, citron vert	12,50 €
Gin Hendrick's	Gin, tonic, concombre, citron, baies de genièvre	12,50 €
Planteur	Rhum, jus d'orange, d'ananas, passion, mangue, pêche, citron, grenadine	12,50 €

Les Vins AOP à la Verse / Wine on tap

			Verre 12,5 cl	½ Litre	Litre
Blanc	Roussette	(Savoie, sec)	7 €	25 €	50 €
	Chignin Bergeron	(Savoie, fruité)	9 €	30 €	58 €
	Petit Chablis	(Bourgogne, sec)	9 €	30 €	58 €
	Gros Manseng	(Gascogne VDF, fruité)	8 €	28 €	54 €
Rouge	Mondeuse Gamay	(Savoie)	6 €	22 €	44 €
	Côtes du Rhône	(Vallée du Rhône)	7 €	22 €	44 €
	Saint Joseph	(Vallée du Rhône)	9 €	30 €	56 €
	Lussac Saint Emilion	(Bordeaux)	9 €	30 €	56 €
Rosé	Sainte Roseline	(Provence-VDF)	6 €	22 €	44 €

Les Bières Pression Brasseries Warsteiner/ Draft Beers

	Demi (25cl)	Sérieux (50cl)
Blonde Warsteiner	5,50 €	11,00 €
Blanche Pater Linus	6,50 €	13,00 €
Blonde d'Abbaye Pater Linus	7,00 €	14,00 €
IPA Rye River	7,00 €	14,00 €
Blonde Warsteiner Sans alcool bouteille 33 cl 0°		6,50 €
Cidre Otcho Hard Cider bouteille 33 cl 8°		8,00 €
		Prix nets

Les Boissons fraîches / Cold drinks

Sodas :	Coca, Coca Zéro, Sprite, Orangina, Schweppes,	33 cl	5,50 €
	Ginger beer Fuzetea,	50 cl	8,50 €
Sirops à l'eau :	Fraise, grenadine, citron, menthe, cassis, pêche,	33 cl	3,00 €
Jus de fruits :	Orange, pomme, multifruits, cranberry, tomate	33 cl	5,50 €
Fruits pressés :	Orange ou citron		8,00 €
Eaux minérales	Evian (still water)	100 cl	8,00 €
	Badoit (sparkling water)	100 cl	8,00 €
	Badoit rouge (very sparkling water)	33 cl	5,50 €

Les Boissons chaudes / Hot drinks

Café expresso , décaféiné		3,50 €
Noisette		3,50 €
Grand café noir		5,50 €
Double expresso		6,50 €
Latte Macchiato		6,50 €
Cappuccino	grand café crème à la mousse de lait	6,50 €
Café viennois	à la chantilly	7,00 €
Thé	Earl grey, Darjeeling, Vert, Vert menthe	5,00 €
Infusion	verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe	5,00 €
Chocolat		5,50 €
Chocolat viennois	à la crème chantilly	7,00 €
Vin chaud		6,50 €
Irish coffee		12,50 €
Expresso Martini		12,50 €

Les Digestifs / Digestives

	2 cl	4 cl
	6 €	12 €
Génépi, Limoncello, Limoncello au génépi, chartreuse		
Cognac, Armagnac, Brandy, Calvados, Grappa, Marc de Savoie . . .		
Alcool de poire williams, mirabelle, framboise sauvage		
Fernet Branca, Fernet Menta, Petit Suédois, Get 27, 31 ou 37		

Prix nets

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

Garlic Bread	5 €
Pasta Fritta	7 €
6 Escargots de bourgogne à la persillade / <i>6 snails with garlic and parsley butter</i>	13 €
L'ardoise de charcuteries et fromage / Assorted charcuterie and cheese plate	26 €
Boite chaude au lait cru 250 g	23 €

Les entrées / Starters

Salade mixte * : salade, tomates, oignons, croûtons à l'ail <i>Mixed salad, tomatoes, onions, garlic croutons</i>	14 €
Salade de Chèvre chaud : Salade avec toast de chèvre <i>Goat's cheese on toast, salad</i>	17 €
Tartare de Thon albacore à sashimi, sauce vierge, graine de sésame <i>Raw red tuna tartare marinated with condiments oil and sesame seed</i>	21 €
Carpaccio de bœuf : copeaux de parmesan, roquette, huile basilic <i>Sliced Raw beef carpaccio with arugula, parmesan and basilic oil</i>	21 €
Carpaccio de Tête de Veau au deux sauces <i>Sliced calfs head carpaccio with two sauce</i>	22 €
Tataki de bœuf mûré, sauce Teriyaki : cacahuètes, oignons cébettes, sésame <i>Matured Beef tataki, teriyaki sauce, peanuts, spring onions, sesame seeds</i>	23 €
Les Escargots de bourgogne à la persillade <i>Snails with garlic and parsley butter</i>	Par 6 13 € Par 12 *
Cuisses de grenouilles à la persillade <i>Frog legs with garlic and parsley butter</i>	25 €
DUO de Persillade : 6 escargots et 4 cuisses de grenouilles <i>6 Snails and 4 frog legs with garlic and parsley butter</i>	26 €

Le Restaurant vous informe que la carte complète est servie / Served from
de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30

En dehors de ces horaires, la cuisine vous propose les plats marqués * / Outside these hours : only dishes with *



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

Prix nets

Les Grandes Salades Repas / Main Course Salads

		Avec Frites
Salade du Berger * : Toast de chèvre, jambon sec, tomates <i>Goat's cheese on toast, cured ham, salad, tomatoes</i>	25 €	29 €
Tarte au Beaufort et sa salade verte <i>Beaufort cheese pie with green salad</i>	25 €	29 €
Salade César * : Salade, filet de poulet, croûtons, parmesan, sauce césar à l'anchois <i>Caesar : salad, chicken breast, croutons, parmesan, dressing with anchovies</i>	25 €	29 €
Tomate Burrata : Burrata, roquette, parmesan, tomates, jambon sec <i>Burrata, arugula, parmesan, tomatoes, cured ham</i>	25 €	29 €
Assiette de l'Armailly : Salade, tarte au beaufort, toast de chèvre, tartiflette, jambon sec <i>Green salad, beaufort cheese pie, goat's cheese on toast, tartiflette, cured ham</i>	30 €	34 €

Les Poissons Garnis / Garnished Fish

Fish'n chips * : filet de cabillaud pané, frites, salade et sauce tartare <i>Breaded cod fish, fries, salad and tartare sauce</i>	28 €
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>	36 €
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>	36 €
DUO de Thon : Steak & Tartare, sauce vierge, graine de sésame <i>Half bluefin tuna steak and half raw red tuna tartare</i>	39 €

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

1 Garniture comprise au choix / 1 Side included

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

Les Pâtes au Four / Oven Pasta

Lasagnes à la bolognaise * / <i>Bolognese lasagna</i>	27 €
Raviolos farcis au fromage, crème aux girolles, beaufort * <i>Cheese raviolo pasta with chanterelle mushroom cream, beaufort cheese</i>	28 €



Prix nets

Les Viandes Garnis / Garnished Meat

Le Bœuf / Beef

Steak tartare au couteau* (250 g), frites salade / Raw minced steak, french fries, salad	28 €
Carpaccio Italien, avec Burrata entière frites et roquette <i>Sliced raw beef with Burrata, french fries and arugula</i>	30 €
Joue de Bœuf confite, sauce gribiche et ravigote / Candied beef cheek	33 €
Noix d'Entrecôte d'exception (260 g) / Rib eye steak	36 €
Persillé de bœuf BLACK ANGUS (260 g) / BLACK ANGUS Chuck flap	44 €
Filet de bœuf (220 g) Nature / plain	38 €
Beef tenderloin Aux girolles/ chanterelle mushrooms sauce	45 €
Côte de bœuf d'exception (1 kg+) pour 2 pers / Prime beef rib for 2 pers	110 €
Côte de bœuf maturée (1 kg+) pour 2 pers / Matured beef rib for 2 pers	195 €

Le Veau/ Veal

Tête de veau sauces gribiche et ravigote, pommes vapeur / Calf's head	33 €
Rognons de veau servis rosés, à la persillade / Veal kidneys served dew, parsley garlic butter	35 €
Ris de veau aux girolles / Veal sweet breads with chanterelle sauce	47 €

Le Porc/ Pork

Pluma ibérique pata negra « de bellota »* (300 g) grillé / Grilled Iberian savage pork	36 €
--	------

La Volaille/ Poultry

Filet de Poulet* (sans peau) Nature / plain	28 €
Prime chicken breast (skinless) Aux girolles / mushrooms chanterelle cream	35 €

Les Duos/ Duos

Joue de Bœuf & Tête de veau snackées / Candied beef cheek & Calf's head	36 €
Rognons & Ris de veau à la persillade / Veal kidneys & sweet breads, parsley garlic butter	42 €

Sauce au Poivre / Pepper sauce : 4 €

Sauce Girolles / chanterelle sauce : 7 €

1 Garniture comprise au choix / 1 Side included

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 *	28 €
<i>Onions, diced bacon, cream, potatoes and melted reblochon</i>	
Tartiflette royale * , avec salade verte, jambon sec et jambon blanc	33 €
<i>Tartiflette with green salad, local cured ham and ham</i>	
La Boite chaude au lait cru, 250g, avec salade, pomme de terre, charcuterie et condiments	35 €
<i>Melted raw milk cheese in a box served with potatoes, charcuterie, condiments and salad</i>	

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	28 €/pers
<i>Savoyard cheese fondue with beaufort cheese and white wine</i>	
Fondue savoyarde Royale au beaufort et au Chignin avec Salade verte et charcuterie	35 €/pers
<i>Savoyard cheese fondue with beaufort cheese and white wine with charcuterie and salad</i>	
Raclette fermière de montagne au lait cru, servie à l'ancienne fromage à volonté <u>sur place</u>	35 €/pers
Charcuterie, condiments, pomme de terre <i>Charcuterie trade, potatoes, pickles, unlimited melted raw milk cheese only on site</i>	
Veggie Raclette fermière de montagne au lait cru, à l'ancienne fromage à volonté <u>sur place</u>	35 €/pers
Poivrons, tomates et légumes confits, champignons frais, pomme de terre et condiments <i>Peppers, tomatoes and vegetables, mushrooms, pickles, melted raw milk cheese and potatoes</i>	
Pierrade de viande de bœuf Maturée 250 gr/pers	35 €/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>	

Supplément de charcuteries / extra charcuterie	7 € /pers
Supplément de viande de bœuf 250 g / 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>	21 €
Napolitaine : tomates, fromage, anchois, câpres, olives <i>Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, olives</i>	21 €
Végétarienne* : tomates, fromage, légumes du soleil, champignons, roquette <i>Tomato sauce, cheese, mixed vegetables, mushrooms, arugula</i>	21 €
Texane : tomates, fromage, chorizo, poivrons, oignons <i>Tomato sauce, cheese, chorizo, peppers, onions</i>	21 €
Persillade : tomates, fromage, bœuf haché, oignons, pesto, persil <i>Tomato sauce, cheese, minced beef, onions, pesto, parsley</i>	22 €
Paysanne* : tomates, fromage, jambon blanc, lardons, chorizo <i>Tomato sauce, cheese, ham, bacon, chorizo,</i>	22 €
Montagnarde : tomates, raclette, lardons, oignons <i>Tomato sauce, bacon, onions, raclette cheese</i>	22 €
Fromagère* : crème, fromage, chèvre, raclette, Beaufort <i>Cream, cheese, goat's cheese, raclette, Beaufort</i>	22 €
Burrata : Tomate, fromage, Burrata Entière , jambon sec, roquette, tomates confites <i>Tomato sauce, cured ham, Burrata, arugula, candied tomato</i>	26 €

Garlic bread :	5 €
Garlic bread and cheese :	6 €
Pasta Fritta :	7 €

Bol de salade verte / Green salad bowl	4 €
Petites frites / Pot of French fries	5 €
Haricots verts à l'ail / Garlic green been	9 €



Prix nets

Les Desserts

Tarte aux myrtilles et crème chantilly / <i>Blueberry pie with whipped cream</i>	11 €
Tarte Tatin et crème Chantilly / <i>Upside down apple pie with whipped cream</i>	11 €
Crème brûlée / <i>Crème brûlée</i>	11 €
Fondant au chocolat, glace vanille et crème anglaise en chantilly <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream and custard whipped cream</i>	11 €
Crumble aux pommes et framboises et glace vanille <i>Apple & raspberry crumble with vanilla ice cream</i>	12 €
Profiterole à la glace vanille, sauce chocolat et crème chantilly <i>Profiterole with vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	12 €
Tiramisu traditionnel / <i>Traditional tiramisu</i>	13 €
Affogato : glace vanille enrobée de crumble et expresso <i>Coated vanilla ice cream and espresso</i>	10 €
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 genépi</i>	17 €

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 / <i>2 scoops</i>	6 €
Affogato : glace vanille enrobée de crumble et expresso <i>Coated vanilla ice cream and espresso</i>	10 €
Dame blanche : glaces vanille et sauce chocolat chaude, chantilly <i>Vanilla ice cream and chocolate sauce, whipped cream</i>	11 €
Chocolat Liégeois : glaces chocolat et vanille et sauce chocolat, chantilly <i>Chocolate & vanilla ice cream and chocolate sauce, whipped cream</i>	11 €
Café Liégeois : glaces café et vanille et expresso, chantilly <i>Coffee & vanilla ice cream and espresso, whipped cream</i>	11 €
Ardéchoise : glaces marron, vanille, crème de marron et éclat de meringue, chantilly <i>Chestnuts & Vanilla ice cream, chestnuts cream and meringue, whipped cream</i>	12 €
Nut' ella : glaces Nuty, vanille et du Nutella, chantilly <i>Nuty & Vanilla ice cream and Nutella, whipped cream</i>	12 €
Coupe Colonel : sorbet citron arrosé de vodka / <i>lemon ice cream and vodka</i>	13 €



Prix net

