

# Le coin montagne

## mountain corner

<b>Croziflette</b>	21
<i>Lardons, reblochon, salade verte</i>	
<i>Bacon, reblochon cheese, green salad</i>	
<b>Fondue Savoyarde (2 personnes min) (v)</b>	25 pp
<b>Savoyard Fondue (min 2 people)</b>	
<i>Fromages de Savoie, salade verte</i>	
<i>Savoy cheeses, green salad</i>	
<b>+ Charcuterie (pour 2 personnes)</b>	+12
<i>Jambon blanc, jambon cru et rosette</i>	
<i>Cooked ham, cured ham, and rosette</i>	



# Le bar à pâtes

## pasta bar

21

### Choix de pâtes / Choice of pasta:

- Linguine
- Gnocchi

### Sauce au choix / Choice of sauce:

- Pesto ail noir, ricotta & graines de courge (v)  
*Black garlic pesto, ricotta & pumpkin seeds*
- Pomodoro, tomates (v)  
*Pomodoro, tomatoes*
- Tartufata (aux truffes) (v) +4  
*Truffle tartufata*

### Gratin de Ravioles à la meule de Tarentaise

## Le menu enfant

Jusqu'à 12 ans

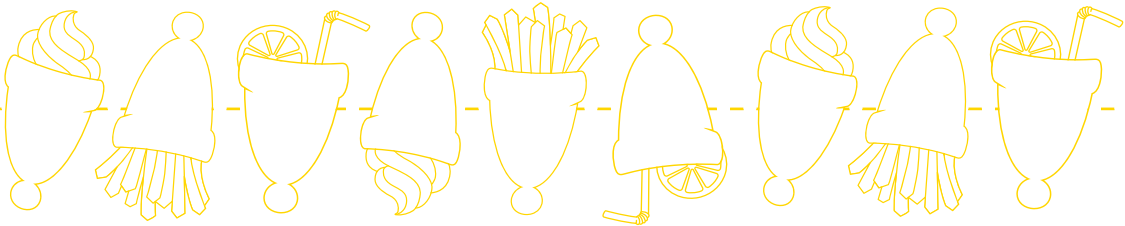
Suprême de poulet ou poisson pané  
Pâtes sauce tomate ou frites  
Sirop à l'eau au choix  
Glace surprise

## kid's menu

15.50

up to 12 years old

Chicken supreme or breaded fish  
Pasta with tomato sauce or fries  
Flavoured syrup with water (choice)  
Surprise ice cream



## Les desserts

### desserts

<b>Baba au Rhum</b>	9.50
<i>Chantilly vanille</i>	
<i>Vanilla whipped cream</i>	
<b>Café Gourmand / Gourmet coffee</b>	12
<i>Mini desserts with coffee</i>	
<b>Tiramisu</b>	9.50
<i>Recette classique maison</i>	
<i>Homemade classic recipe</i>	



(à partager pour 2)

<b>Tarte tatin &amp; crème d'Isigny</b>	18
<i>Recette classique maison</i>	
<i>Homemade classic recipe</i>	
<b>Mousse chocolat &amp; toppings</b>	18
<i>Recette maison chocolatée</i>	
<i>Homemade chocolate recipe</i>	

# À partager *to share*

# Les entrées *starters*

<b>Planche de Charcuterie / Charcuterie board</b> <i>Charcuteries fines, tranchées</i> <i>Selection of finely sliced cured meats</i>	21
<b>Planche de Fromages / Cheese board (V)</b> <i>Sélection affinée du moment</i> <i>Selection of aged cheeses of the moment</i>	21
<b>Planche Mixte / Mixed board</b> <i>Charcuteries &amp; fromages à partager</i> <i>Cured meats &amp; cheeses to share</i>	22
<b>Rillettes de Bœuf / Beef rillettes – Maison Rullier</b> <i>Recette artisanale aux herbes</i> <i>Artisanal herb-infused recipe</i>	12
<b>Croque à la Truffe avec salade / Truffle croque</b> <i>Jambon et béchamel truffée, meule de Tarentaise</i> <i>Ham and truffle béchamel, Tarentaise cheese toastie</i>	23
<b>Portion de Frites Fraîches</b> <i>Portion of fresh French fries</i>	7

<b>Pizzetta à l'Italienne / Italian-style pizzetta (V)</b> <i>Champignons, oignons, burrata et salade de roquette</i> <i>Mushrooms, onions, burrata and arugula salad</i>	17
<b>Soupe à l'Oignon / French onion soup (V)</b> <i>Gratinée, tuile de meule de Tarentaise</i> <i>Gratinated, Tarentaise cheese crisp</i>	14
<b>Potage du moment / Soup of the moment</b> <i>Homemade soup</i>	13
<b>Œuf Meurette du POP</b> <i>Confit d'oignons, lardons crispy</i> <i>Oignon confit, crispy bacon bits</i>	17
<b>Mozzarella di Bufala &amp; Focaccia (V)</b> <i>Mozzarella fraîche, pesto pistache-roquette</i> <i>Fresh mozzarella, pistachio &amp; rocket pesto</i>	14

# Les plats *main*

<b>Burger Effiloché de Bœuf / Pulled beef burger</b> <i>Fromage, sauce barbecue au whisky</i> <i>Cheese, whisky barbecue sauce</i>	28
<b>Burger Végétarien / Végétarian burger (V)</b> <i>Galette de légumes</i> <i>Vegetables patty</i>	26
<b>Suprême de Volaille « Façon Normande »</b> <b>Chicken supreme "Normandy-style"</b> <i>Cidre, crème fraîche, pommes</i> <i>Cider, crème fraîche, apples</i>	24
<b>Boeuf d'Aubrac / Aubrac beef</b> <i>Grillade, jus à l'ail noir</i> <i>Grilled, black garlic jus</i>	27
<b>Salade César / Caesar salad</b> <i>Poulet tendre, parmesan, sauce maison</i> <i>Tender chicken, parmesan, homemade dressing</i>	25

<b>Risotto aux Champignons / Mushroom risotto (V)</b> <i>Champignons, crème, Grana Padano</i> <i>Mushroom, cream, Grana Padano cheese</i>	18
<b>Truite bouillon coco / Coconut trout</b> <i>Gingembre, citronnelle, coriandre</i> <i>Ginger, lemongrass, coriander</i>	24
<b>Pièce de Cochon Ibaïma / Ibaïama pork</b> <i>Jus aux épices</i> <i>Spice jus</i>	25
<b>Magret de canard / Duck breast</b> <i>Sauce miel et thym</i> <i>Honey and thyme sauce</i>	26

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches  
Mousseline de patate douce  
Gratin dauphinois  
Poêlée de champignons

## SIDE DISHES

Fresh fries  
Sweet potato purée  
Dauphinois potato gratin  
Sautéed mushrooms

