

Et pourquoi pas commencer par...

Why not start with...

Tranche de terrine des Belleville, préparée par notre boucher : 9€

Piece of homemade Savoy Terrine

Carpaccio de bœuf / *beef carpaccio* : 10€

Petite crudité / *Small veggy salad*: 9€

Selon la météo : Gaspacho ou soupe du jour : 8€

Depending of the weather Gaspacho or Soup of the day

Charcuterie de Savoie : jambon blanc, jambon sec, rosette et terrine des Belleville 16€

Savoie Cured meat platter

Les Plats / *Our Dishes*

Gaspacho du jour XL avec sa chiffonnade de jambon sec : **17€**

Gazpacho of the day XL with dry ham chiffonnade

Soupe du jour XL avec fromage râpé et croûtons : **16€**

Soup of the day XL with cheese and croutons

Lasagnes maison et salade / *Homemade lasagna and salad* : **23€**

Carpaccio de bœuf XL, frites et salade : **22€**

XL beef carpaccio with fries and salad

Duo de Diots de Savoie et son chou farci aux légumes servi dans son bouillon : **24€**

Duo of sausages served with cabbage stuffed with veggies in broth

La salade Fraîcheur : **19€**

Mélange de romaine et iceberg, tomates, radis, pomme de terre, concombre, oignons pickle, œuf dur, jambon sec, brochette de melon et pomme

Mix of salad, tomatoes, cucumber, radish, potatoes, onions pickle, hard egg, dry ham, apple and melon skewer

Le Burger: **24€**

Buns, steak haché, Raclette, lard fumé, oignons frits, salade, tomate, cornichons & frites

Buns, steak, raclette cheese, salad, bacon, crispy onions, tomato, pickles served with fries

Veggy burger : **22€**

Buns, rösti de pomme de terre, raclette, oignons frits, salade, tomate, cornichons & frites

Buns, rosti potatoes, raclette cheese, salad, crispy onions, tomato, pickles served with fries

Les Spécialités *œ* Specialities

Tartiflette, salade verte / *Reblochon tartiflette and green salad* : 21€

Tartiflette végétarienne, salade verte / *Veggy Reblochon tartiflette and green salad* : 20€

L'Assiette Hillary : boîte chaude, pommes de terre, charcuterie et salade 28€

The Hillary's: melting cheese box, potatoes, cured meat and green salad

SEULEMENT à l'intérieur / Inside ONLY

La raclette : pommes de terre, charcuterie et salade : 29€/pers (minimum 2 pers)

Raclette cheese: potatoes, cured meats, green salad (price per person, mini 2 pers)

Fondue 3 fromages, croûtons et salade *œ* Cheese fondue, bread croutons and salad 22€/pers

Fondue 3 fromages, charcuterie, salade, croûtons 29€/pers

Cheese fondue, cured meats, salad, bread

Supplément charcuterie / *Extra cured meat*: 7€/pers

Plat de pommes de terre vapeur pour fondue / *Plate of boiled potatoes for cheese fondue* : 5€

Desserts

Tarte tatin et son caramel au beurre salé **8.50€** (*sup glace vanille : 3€*)

Apple pie and salted caramel coulis (extra vanilla ice cream: 3€)

Assiette de fromages (Reblochon, Comté) **Cheese plate : 8.90€**

Yaourt **Nature** Plaisir des Alpes : **2.80€**

Yaourt **Myrtilles** Plaisirs des Alpes : **3€**

Fruits frais selon disponibilité : **2.50€**

Glaces : Vanille, café, chocolat, rhum raisin, caramel beurre salé

Sorbets : Framboise, génépi, coco, poire, passion, citron vert

1 boule : 3€

2 boules : 6€

3 boules : 9€

Sup chantilly : 1€

Dame Blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées : **9.90€**

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées : **9.90€**

Caramel liégeois : 2 boules caramel salé, sauce caramel maison, chantilly, amandes effilées : **9.90€**

Coupe bounty : 2 boules coco, sauce chocolat maison, chantilly : **9.90€**

Pour bien digérer / To digest well: 7€

Le poirier : 1 boule poire + 2cl d'eau de vie de poire / *scoop of pear + 2cl of pear alcohol*

Le Menuires : 1 boule génépi + 2cl de génépi / *scoop of genepi + 2cl of genepi alcohol*

L'exotique : 1 boule coco + 2cl de Malibu / *scoop of coconut + 2cl of coconut alcohol*

Le framboisier : 1 boule framboise + 2cl d'eau de vie de framboise / *scoop of raspberry + 2cl of raspberry alcohol*