



CARTE DU MIDI

(A partir de 11H45)

Lunch Menu

RESTAURANT DE MONTAGNE
Cuisine « Maison » à la cheminée
Bienvenue

Menu français



English Menu



ENTRÉES à partager ou pas ! / Starters

Planche de Charcuteries de la « Maison Rullier » 17.5

*Et notre terrine de cochon avec ses condiments,
Delicatessen, home made pork pâté, gherkins, small onions*

Soupe à l’Oignon 13

Dans son bouillon à la bière « Mont Blanc », pain et râpé de Beaufort
Onion soup with beer “Mont Blanc” and Beaufort

Palette de la Maison 31

Charcuteries de la « Maison Rullier » & fromages Savoyards,
Pickles de légumes, tarte au Beaufort, Ravioles frites, Gravlax de Truite,
Chantilly de courge, Sablés au fromage. *Delicatessen and Savoyard
cheese plater, pickles, , Fried Small raviolis, pumpkin mousse,
cheese biscuits, gravlax of trout, Beaufort tart*

Os à Moelle à la braise avec sa tartine grillée, frottée à l’ail 14.5

Marrow bone and Garlic bread

« Sauts » de Grenouilles », x6 = 13 ; x12 = 24

Pleurotes et noisettes en persillade
Fried frog’s legs, parsley and garlic, mushrooms and nuts.

Le Coin des Hors d’œuvre

Poireau vinaigrette *Leeks vinaigrette* 7

Œuf Mayonnaise *Eggs & Mayonnaise* 8

« Crème de Canut » & Sablés au fromage 9

Fresh cheese with aromatics & Cheese biscuits

Duo de Pâté (Terrine maison & Pâté de tête) 10

Mix of two French pates

SALADES REPAS / Salads

Salade Dauphinoise 19

Salade, Jeunes pousses, Ravioles frites, Saint-Marcellin pané,
Jambon cru de Savoie, Pomme, Noix
*Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured
ham, and walnut*

Le « CROZIBOWL » 17

Crozets, Endives, Carottes, Champignons, Chou, Dés de truite,
Fromage Aux herbes, Pommes, Mélange de graines, Huile de
noisette, Vinaigre de Cidre
*Savoy pasta, Mix of seasonal Vegetables, Nuts oil, Apple, Herbs
cheese, Trout*

Tarte Beaufort et Sérac de vache 17

Charcuteries « crispy », Viandes séchées, jeunes pousses
et graines / *Beaufort & Serac cheese tart, salad and dried meat*

La Bistrotière 21

Poireau vinaigrette, Œuf mayonnaise, Mousse de citrouille,
Jeunes pousses, Crème de Canut, Pâté de Tête, Betterave &
Croutons.
Leeks, egg, pumpkin mousse, salad, beets, Pork pâté & croutons

La Mêlée 8.5

Salade, endive, jeunes pousses et pickles
Green Salad, endive and pickles

« La Frite Savoyarde » 10

Frites maison nappées de sauce reblochon
Home made French fries with Reblochon cheese

Assiette de Frites maison à la graisse de bœuf 7

Home made French fries

Entrées & Salades (Starters & Salads)

Plat du Jour (<i>voir ardoise</i>)	16.5
<i>Dish of the Day (ask for the menu)</i>	
Reblochon rôti , reblochon fondant dans une feuille de brick croustillante, salade, charcuteries et pommes de terre	25
<i>Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes</i>	
Tartiflette , Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade verte	21
<i>Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad</i>	
Gratin de Crozets « Père Rullier » aux Cèpes	20
Pâtes Savoyardes et Cèpes sautés enrobés d'une sauce Mornay et gratinés au Beaufort, servi avec salade verte	
<i>"Crozet" (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese – salad</i>	
Qu pour les gourmands avec Saucisse de Savoie (au choix Diot à l'Ail des ours ou Pormonier) <i>Extra local sausage</i>	24.5
Burger Savoyard , frites maison et salade	22
Pain artisanal, bœuf haché, oignons au thym, lard fumé, raclette, roquette, sauce maison, <i>Savoy burger, French fries and salad (beef, onions, bacon, Raclette cheese, arugula salad, homemade sauce)</i>	
Tartare de Bœuf et copeaux de Beaufort , coupé au couteau à la minute et préparé en salle	170grs= 24 ; 270grs=34
Frites maison & Salade <i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you, French fries & Salad</i>	
Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot à l'ail des Ours) cuites au vin blanc et petits légumes,	19
Polenta crémeuse au Beaufort <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort</i>	
Potée Savoyarde, & p'tit condiment Savora	22
Diot, jambonneau, poitrine, saucisson cuit, choux, carotte, navet, pomme de terre. <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	
Lasagnes à la bolognaise , salade verte / <i>Bolognese lasagnas, green salad</i>	17
Penne à l'italienne , crème de gorgonzola, coulis de tomate, pleurotes, charcuteries crispy, roquette, huile d'olive	17
<i>Penne, delicatessen, tomato sauce, Gorgonzola cheese, mushrooms, arugula salad, olive oil</i>	
Ravioles du Dauphiné crémeuses aux Morilles/ <i>Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream</i>	19

RETOUR AUX FLAMMES, PLATS CUISINES A LA CHEMINEE (*Dishes cooked in Fireplace*):

Demandez notre ardoise des propositions du moment (*Ask to our special menu*)

GRILLADES / MARMITE / FLAMBAGE / BROCHE

VIANDES & POISSONS (*en fonction de l'arrivage*)

Rappel dessert pour les gourmands: « **Matafan aux Pommes** »

À commander uniquement en début de repas (voir page dessert)

Plats (Dishes)

Fondues & Raclettes (*nous consulter*)

PIZZAS

Ingredients supplémentaires / Extra: 1,5 €

MARGARITA : sauce tomate, mozzarella, origan <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	12
REGINA : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano</i>	15
4 FROMAGES : sauce tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan <i>Tomato, mozzarella, goat cheese, raclette, gorgonzola, oregano</i>	15.5
SAVOYARDE : crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon pomme de terre, oignon, origan <i>Cream, mozzarella, bacon, potatoes, onions, reblochon, oregano</i>	17
FORESTIERE : crème fraîche, champignons, lardons fumés, oignons, mozzarella, origan. <i>Cream, mushrooms, bacon, onions, mozzarella, oregano</i>	16
CAPRISIOSA : sauce tomate, mozzarella, champignons, Oignons, poivrons marinés, olives, origan <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, onion, pepper, olives, oregano</i>	16
BIQUETTE-MAYA : crème fraîche, fromage de chèvre, miel mozzarella, roquette, origan <i>Cream, goat cheese, honey, mozzarella, oregano, arugula salad,</i>	16.5
INDIENNE : sauce tomate, poulet & curry, ananas, lait de coco, oignon, mozzarella, origan <i>Tomato, mozzarella, chicken, curry, pineapple, coconut milk, onions, oregano</i>	18
THONATA : sauce tomate, thon, poivrons marinés, œuf, olives, mozzarella, origan <i>Tomato, tuna, pepper, egg, olives, mozzarella, oregano</i>	16
DROMOISE : crème fraîche, ravioles du Dauphiné, noix, Saint Marcellin, mozzarella, origan <i>Cream, mozzarella, small ravioli, walnut, St Marcellin cheese</i>	17
CARNE : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, oignons, poivron, œuf, olives, origan <i>Tomato, mozzarella, beef, onions, pepper, egg, olives, oregano</i>	18
CHEF : crème fraîche, petits légumes, mozzarella, raclette Pormonier et Diots de Savoie, noix, roquette, origan, crème balsamique <i>Cream, mozzarella, walnut, arugula salad, oregano, raclette, Diot, Pormonier, balsamic cream</i>	19.5

LA FORMULE DU MIDI

EXPRESS MENU

22€



Plat du Jour

+

Mousse au Chocolat

ou

Panna Cotta Vanille-Myrtilles

ou

Feuilleté aux Pommes & Caramel laitier

Dish of the Day + Dessert choice

MENU ENFANT 13€

Kid Menu

(10 ans/years)

Un verre au choix - *1 juice*

.....

Petite tartiflette salade / Petite lasagne salade /

Steak haché Frites /

Raclette ou Fondue (avec 2 adultes mini : supp 3€)

Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with cheese) and salad / small lasagnas with salad /

Chopped steak and french fries /


Raclette or Fondue (with 2pers mini : + 3€)

.....

Fruit ou Fromage Blanc ou 1 boule de glace - *ice cream*

1 sucette (si tu manges tout) - *1 lollipop (if you eat everything)*

Pizzas & Menus

 LES FROMAGES / Cheese	
Saint-Marcellin pané sur lit de roquette - Saint-Marcellin cheese, arugula salad	8
Planche de fromages de Savoie (Beaufort, Tomme, Emmental, Reblochon) - Savoyard cheese plater	12
Fromage blanc de campagne sucre ou confiture - Fresh cheese, sugar or jam	6.5

 **LES DESSERTS « MAISON » / Deserts « home made »**

Crème "renversante" au caramel, crêpes crispy <i>Upside custard caramel, crispy creps</i>	8
Mousse au chocolat de la Maison et noisettes caramélisées <i>Chocolate mousse</i>	8.5
"Matafan aux Pommes", à partager ou pas!!! (A commander uniquement en début de repas) <i>Savoyard Pancake with appel and caramel (order at the beginning)</i> Suppl. chantilly = 2 Suppl. Boule de glace Vanille = 3 Suppl. Flambé (rhum, calvados ou génépi) = 4	11
Tarte frangipane aux myrtilles <i>Blueberries pie and almond cream</i>	8.5
Poire pochée au Vin chaud, Brioche perdue & glace speculoos / <i>Pear cooked in hot wine, eggy sweet bun & speculoos ice cream</i>	10
Les traditionnelles Profiteroles au chocolat Sauce au chocolat - <i>Chou pastry (filled with ice cream), whipped cream, hot melted chocolate</i>	9.5
Dessert du moment / <i>Suggestion (see desk)</i> voir ardoise	
Expresso ou Thé & autre Cafe ou Génépi gourmand - 11 / 11.5 / 15 <i>Financier noisettes, Mousse chocolat, Panna cotta vanille-myrtille, Waffle marron, Sorbet aux fruits</i> <i>Coffee or tea with sweet dainties</i>	

 **LES GLACES / Ice cream** 10

Dame blanche (3b.glace vanille, chocolat chaud, chantilly) <i>Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream</i>	
Chocolat liégeois / Café liégeois	
Dolce Vita (2b.glace caramel, 1b.glace vanille, caramel laitier, éclats de caramel chantilly) <i>Salted butter caramel, vanilla, caramel topping and whippedcream</i>	
Mont Blanc (2b.glace marron, 1b.glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly) <i>Chestnut, meringue, vanilla, chesnut cream and whipped cream</i>	
Vanoise (1b.sorbet myrtille, 1b.glace yaourt, 1b.sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly) <i>Blueberry, yogurt, strawberry, blueberry jam, meringue and whipped cream</i>	
Gourmande (1b.glace marron, 1b.glace chocolat, 1b.glace spéculos, chocolat chaud, spéculos, chantilly) <i>Chestnut, chocolate, speculoos, hot chocolate topping, speculoos (biscuit) and whipped cream</i>	
Colonel : 2 boules de sorbet citron, vodka - <i>2 scoop of Lemon ice cream, vodka</i>	9
William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William- <i>2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol</i>	9
Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi - <i>2 scoop of genepi ice cream, génépi alcohol</i>	9

Nos parfums de Glaces & Sorbets (Maitre artisan glacier: GLACES DES ALPES)

2 boules (scoops): 6 - 3 boules (scoops): 8

Glaces : Marron, Chocolat, Caramel beurre salé, Vanille, Spéculos, Café, Yaourt

Ice cream: Chestnut, chocolate, salted butter caramel, vanilla, speculoos, coffee, yogurt

Sorbets : Citron, Myrtille, Fraise, Poire, Génépi.

Sherbets: Lemon, blueberry, strawberry, pear, genepi

- Suppléments Chantilly ou Nappage Extra whipped cream or topping : 2

Fromages, Desserts & Glaces (Cheese, Deserts & Ice cream)

Prix nets exprimés en €. Taxes et Service compris. Paiement CB (mini 10€), ANCV (2 /pers) et Espèces uniquement.