NOS SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

DU 01 OCTOBRE AU 01 JUIN

NOS SALADES

Salade de Reblochon AOP

16,80€

Reblochon pané, salade, tomates, pommes de terre, jambon cru, noix, huile de noix, huile d'olive, miel

Salade Montagnarde

16,80€

Fromage de comté, salade, jambon cru, pomme de terre, lardon grillé, oeuf dur, tomate cerise, croûtons aux herbes, vinaigrette moutarde à l'ancienne maison

NOTRE FAMEUSE SOUPE GRATINÉE MAISON

8,00€

Oignons, croûtons de pain grillés, gruyère râpé

NOTRE TARTIFLETTE MAISON

14,60€

Pommes de terre, reblochon, lardons, oignons, crème fraiche, accompagné de salade verte

NOTRE RACLETTE 26,00€

Fromage à raclette, jambon cru, viande des Grisons, jambon blanc, saucisson pur porc, pommes de terre, bacon, cornichons, accompagné de salade verte

Supplément fromage à raclette (150g)

6,00€

NOS FONDUES

MINIMUM 2 PERSONNES - PRIX PAR PERSONNE

Savoyarde 26,00€

Fromage de comté, de beaufort (ou abondance), emmental, vin blanc, kirsch, pain. Pommes de terre accompagnées de salade verte

Savoyarde aux Cèpes 28,80€

Fromage de comté, de beaufort (ou abondance), emmental, vin blanc, kirsch, cèpes, pain. Pommes de terre accompagnées de salade verte

Savoyarde Truffe 32,00€

Fromage de comté, de beaufort (ou abondance), emmental, vin blanc, kirsch, brisure de truffe, pain. Pommes de terre accompagnées de salade verte

NOS PLANCHES D'ACCOMPAGNEMENT

Planche Spécial Fondue

16,50€

Jambon cru, viande de grison, jambon blanc, cornichons

Planche Jambon blanc à la Truffe

12,50€

3,80€

Jambon blanc à la truffe, beurre, cornichons, oignons

Salade verte

Salade verte, oignons rouges, poivrons, olives, vinaigrette (moutarde à l'ancienne maison)







NOTRE BRASERO DE TABLE

MINIMUM 2 PERSONNES - PRIX PAR PERSONNE

Viande de bœuf extra (280 gr par personne) 28,50€

Volaille (280 gr par personne) 27,50€

DUO

Boeuf (140 gr) + Volaille (140 gr) 32,00€

Accompagné de sauces : Roquefort, Cèpes, Poivre, Bourguignonne,

Mayo, Ketchup. Frites à volonté

ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de demi-Reblochon 6,50€

À faire cuire sous le brasero



Bœuf (140 gr) 8,00€

Volaille (140 gr) 8,00€



NOS PLATS CUISINÉS

PLAT INDIVIDUEL

Mijoté d'Armorique 18,50€

Poireaux, carottes, pommes de terre, poitrine fumée, saucisses aux pistaches, courgettes, chou vert

Tripes à la Provençale 22,50€

Gras-double de bœuf, lard de poitrine, oignon, sauce tomate, tripes, pommes de terre



