

LES IMPATIENCES, À PARTAGER

Impatiences, to share

- RILLETTES DE FERA MI FUMÉE**
par nos soins aux fines herbes et citron vert, pain grillé **14,00**
Half smoked Fera fish rillettes with fresh herbs and lime and toast
- GAMBAS CROUSTILLANTES,**
mayonnaise au wasabi **12,00**
Crunchy shrimps, wasabi mayonaise sauce
- FOUGASSE « SAVOYARDE »**
au Reblochon et lardons **9,00**
Homemade flat bread with bacon and reblochon cheese
- POT DE FOIE GRAS**
125 g au parfum de Génépi et pain grillé ... **23,00**
Pot of foie gras 125g with perfume of génépi and toast
- PLANCHE DE CHARCUTERIES**
« sélection » et ses condiments **12,50**
Tasting of regional cured meats, condiments
- PLANCHE DE FROMAGES**
« sélection » de nos régions **12,50**
Platter of ripened cheeses
- PLANCHE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES** « sélection » **15,00**
Platter of ripened cheeses and regional cured meat
- PIZZ'APÉRO,**
voir la carte des pizzas à partir de **11,50**
Home made pizza to share, see the pizza menu

DEMANDEZ LE PLAT DU JOUR

LES PLATS BISTROT DE THOMAS

Dishes «bistrot» of Thomas

- BURGER « ANGUS 2018 »**, bacon, viande de bœuf Angus, Tomme de Savoie, tomates confites, frites soufflées, mesclun de salade **19,50**
Bistrot burger with Tomme cheese, bacon, french fries, sun dried tomatoes mixed salad leaves
- ONGLET DE BŒUF ANGUS** à l'échalote, fleur de sel de Guérande, purée grand mère ou frites soufflées **24,00**
Tab of Angus beef with shallot, fleur de sel from Guérande, mashed potatoes or French fries
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU CHAROLAIS**, frites soufflées et mesclun de salade **24,00**
Knife chopped beef Charolais tartare french fries, mixed salad leaves
- VOLAILE FERMÈRE DE L'AIN** aux morilles, jus court à l'Armagnac et purée grand-mère **25,00**
Wild chicken from AIN with morels, short juice with Armagnac and mashed grandmother
- JOUE DE BŒUF BIEN CONFITE ET FOIE GRAS POËLÉ**, sauce au vin de Savoie, légumes de saison et purée grand mère **24,00**
Ox cheek warm duck foie gras escalpe, seasonal vegetables, home made mashed potatoes
- FILET DE CABILLAUD**, beurre blanc aux fines herbes, légumes de saison et purée à l'huile d'olive **24,00**
Baked cod fish with white butter sauce, winter vegetable and mashed potatoes
- CÔTE DE VEAU AU SAUTOIR**, purée grand-mère et légumes d'hiver, sauce à l'Armagnac **29,00**
Soft veal chop, seasonal vegetable juice with armagnac flavour, home made mashed potatoes

LES BONNES PASTAS

Pasta

- RAVIOLES DE « LA MÈRE MAURY »**, au Reblochon, viande séchée des Alpes au serpolet et ciboulette **21,00**
Reblochon raviolis from « mother Maury » with ham
- CONCHIGLIONI AUX LÉGUMES CONFITS** et jambon de savoie 12 mois, parmesan et basilic **23,00**
Conchiglioni pasta ,sauteed vegetables , 12 month raw ham , Parmesan cheese and basil

LES PIZZAS DE PAOLO

PATE FINE ET CROUSTILLANTE

Pizzas of Paolo thin and crusty pasta

LES CLASSIQUES

- MARGHERITA**: sauce tomate parfumée, mozzarella, basilic, origan, tomates cerises .. **11,50**
Margherita: perfumed tomato sauce, mozzarella, basil, origan, cherry tomatoes
- REINE**: sauce tomate parfumée, mozzarella, champignons, jambon blanc **13,00**
Regina: perfumed tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham
- QUATRE FROMAGES**: base crème, mozzarella, chèvre, bleu, parmesan, origan **13,50**
Cheeses: Cream, mozzarella, goat cheese, blue cheese, Parmesan, origan
- VÉGÉTARIENNE**: sauce tomate parfumée, mozzarella, champignons, courgettes snackées, poivrons, oignons **13,80**
Vegetarian: perfumed tomato sauce, mushroom, quick broiled zucchini, peppers, onions

LES GOURMANDES

- ALPAGE**: sauce tomate parfumée mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette **14,80**
Alpine: perfumed tomato sauce, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnut & rocket salad
- BISTROT**: sauce tomate parfumée, mozzarella, tomates cerises, jambon cru affiné, roquette, parmesan **14,80**
Bistro: perfumed tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, 24 month aged raw ham, rocket salad & Parmesan
- ORÉE DU BOIS**: base crème, mozzarella, tomme de Savoie, oignons confits, viandes séchées des Alpes, cèpes, roquette... **15,80**
Orée du bois: Cream, mozzarella, tomme de Savoie cheese, oignons, air dried beef from the Alps
- GOURMANDE**: base crème, mozzarella, jambon blanc, champignons, huile à la truffe, roquette, parmesan **16,80**
Gourmande: cream base, mozzarella, ham, mushrooms, truffle oil, arugula, parmesan

LES FROMAGES

Cheeses

- FAISSELLE À LA CRÈME** **6,00**
Faiselle white cheese with cream
- SÉLECTION DE NOS ALPAGES** **9,50**
Platteur of cheeses from our high mountain pastres

LES PLATS REGIONAUX

Regional dishes

- TARTIFLETTE CRÉMEUSE AU REBLOCHON DE SAVOIE** et mesclun de salade **20,00**
Tartiflette creamy Reblochon de Savoie, bacon with spices mesclun salad
- BOÎTE CHAUDE RÔTIE PARFUMÉE** au « Chignin Bergeron », pommes grenaille en robe des champs et mesclun de salade **20,00**
Baked Savoie cheese with « Chignin Bergeron wine » steamed potatoes, mixed salad
- FONDUE DE SAVOIE AUX TROIS FROMAGES**, mesclun de salade (minimum 2 pers.) **22,00**
Savoie cheeses fondue, mixed salad leaves (mini. 2 people)
Suggestion: cèpes the chef's suggestion: *cèpes mushroom* **6,00**
- RACLETTE AU LAIT CRU DE NOS MONTAGNES**, charcuteries « La Dent du Villard », (minimum 2 pers.) **29,00**
Raclette raw milk from our mountain, meats « La Dent du Villard » (minimum 2 people)
- EN ACCOMPAGNEMENT** charcuteries « La Dent du Villard »
Accompanying meats « La Dent du Villard » **11,00**

MENU DES PETITS 12,50€

Children's menu

(pour les -12 ans / for children under 12 years)

- Mini-pizza Margherita ou poisson pané légumes**
ou **steak frites, glace ou yaourt**
Mini Margherita pizza or breaded fish steak fries or vegetables or yogurt ice

NEWS

NOS PLATS SONT DISPONIBLES À LA VENTE A EMPORTER

LES ENTRÉES DE FLORENT

Starters of Florent

- CAPPUCCINO DE POTIRON**, éclats de châtaignes, Pumpkin soup like cappuccino, chestnuts **12,50**
- ESCARGOTS AUX AMANDES**, purée de pommes de terre, persil, wasabi **12,50**
Burgundy snails in persley and almonds butter, mashed potatoes with wasabi
- SALADE CÉSAR**, salade romaine, suprême de volaille, croûtons, parmesan, tomates cerise L: **14,00** XL: **18,00**
César salad: roman lettuce, chicken breasts, croûtons, parmesan cheese, cesar dressing
- CARPACCIO DE BŒUF AUX NOISETTES**, Tomme de Savoie, et roquette **15,00**
Beef carpaccio with hazelnuts, Tomme de Savoie cheese, rocket salad
- SALADE DE « MAMIE LILIE »**, légumes confits, fromage de chèvre, croûtons, viande de bœuf séchée, œuf mollet, graines de courge L: **14,00** XL: **18,00**
Mixed salad leaves, sauteed vegetables, goat cheese, croutons , dried beef ,pumpkin seeds
- TARTE FINE AUX CÈPES**, oignons confits, viande séchée de bœuf et roquette **16,00**
Thin cepes mushrooms ,dried beef ,oignons preserve tart
- COMPRESSE DE BOUDIN NOIR**, pommes de Savoie et jeunes pousses **16,00**
Black pudding with Savoie apples

Directeur de la rédaction : Sylvain Chardonnet , Rédacteur en chef stratégie : Hélène Chardonnet, Chef de cuisine : Thomas Lelong, Chef de salle : Edwin Georges, Chef de l'apéro : Baptiste Roullier.

Fait Maison : Plats élaborés sur place à partir de produits bruts. Pour la liste des allergènes, nous contacter. *Fact Home: Dishes elaborated on the spot from raw products. For the list of allergens, contact us.*

Tous nos prix sont en Euros nets, TVA en vigueur et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. *All prices are net in Euros, TVA and service charge in effect. Alcohol abuse is dangerous for health. Drink in moderation.*

LES DESSERTS DE MATHILDE

Desserts of Mathilde

CLAFOUTIS AUX MYRTILLES et amandes effilées.....	8.50
<i>Bleuberry and sliced almond batter pudding</i>	
BON GÂTEAU au « Chocolat Guayaquil » et glace vanille.....	8.50
<i>Home made « Guayaquil Chocolate » soft cake</i>	
COMME UNE TARTE TATIN , crème épaisse.....	8.50
<i>Bistrot style tart tatin, thick cream</i>	
LES BUGNES de Savoie à partager ou pas ! sauce chocolat « Guayaquil ».....	8.50
<i>Savoie large fritter dusted with fine sugar</i>	
CRÈME CARAMEL maison.....	8.00
<i>Homemade caramel custard</i>	
GAUFRE DE BRUXELLES , à votre convenance.....	8.00
<i>Brussels waffle at your convenience</i>	
CAFÉ GOURMAND	9.00
<i>Gourmand coffee served with selection of miniature desserts</i>	
LES VERRINES de glaces ou sorbets arrosés <i>Home made ice-cream or sobet with alcohol</i>	9.00

LE COMPTOIR DU BISTROT A TOUTES HEURES

The counter of the bar

POT DE FOIE GRAS au parfum de Généri à partager, pain grillé.....	23.00
<i>Pot of foie gras, with toast, to share</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES « SÉLECTION » et ses condiments.....	12.50
<i>Tasting of regional cured meats, condiments</i>	
PLANCHE DE FROMAGES « SÉLECTION » de nos régions.....	12.50
<i>Platter of ripened cheeses</i>	
PLANCHE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES « SÉLECTION »	15.00
<i>Platter of ripened cheeses and regional cured meats</i>	
CORNET DE FRITES SOUFFLÉES , sauce cocktail.....	6.00
<i>Bistrot french fries, cocktail sauce</i>	
RILLETTES DE FÉRA MI FUMÉE par nos soins aux fines herbes et citron vert, pain grillé.....	14.00
<i>Half smoked Fera fish rillettes with fresh herbs and lime and toast</i>	
GAMBAS CROUSTILLANTES , mayonnaise au wasabi.....	12.00
<i>Crunchy shrimps, wasabi mayonaise sauce</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU CHAROLAIS, frites soufflées et mesclun de salade.....	24.00
<i>Knife chopped beef Charolais tartare french fries, mixed salad leaves</i>	
TARTIFLETTE CRÉMEUSE AU REBLOCHON DE SAVOIE et mesclun de salade.....	20.00
<i>Tartiflette creamy Reblochon de Savoie, bacon with spices mesclun salad</i>	
LES SALADES L: 14.00 XL: 18.00	
LES PIZZAS à partir de.....	11.50
FOUGASSE « SAVOYARDE » aux lardons et reblochon.....	9.00
<i>Homemade flat bread with bacon and reblochon cheese</i>	
GAUFRE DE BRUXELLES à votre convenance.....	8.00
<i>Warm Brussels waffle</i>	
BON GÂTEAU au « Chocolat Guayaquil ».....	8.50
<i>Home made « Guayaquil Chocolate » soft cake</i>	
COMME UNE TARTE TATIN , crème épaisse.....	8.50
<i>Bistrot style tart tatin, thick cream</i>	
CAFÉ GOURMAND	9.00
<i>Gourmet coffee</i>	

BOISSONS CHAUDES

Warm drinks

Café.....	2.00
Grand crème.....	3.80
Grand café.....	3.80
Thé & Infusion.....	3.80
Chocolat chaud.....	3.80
Vin chaud.....	5.00
Grog.....	5.00
Citron pressé chaud.....	6.00
Cappuccino.....	4.50

SOFT

Drinks

Schweppes 25 cl.....	3.80
Limnade 25 cl.....	3.80
Jus de fruits 25 cl.....	3.80
Ice tea 25 cl.....	3.80
Orangina 25 cl.....	3.80
Perrier 33 cl.....	4.00
Evian 33 cl.....	3.50
Badoit 33 cl.....	3.50
Sirop à l'eau 33 cl.....	2.80
Coca-cola light/zéro 33 cl.....	3.80
Fruits pressés.....	6.00
Eaux minérales : Évian ou Badoit 75 cl.....	6.50

APERITIFS

Ricard 2 cl.....	3.50
Pastis 2 cl.....	3.80
Martini rouge ou blanc 4 cl.....	4.00
Suze 4 cl.....	4.00
Campari 4 cl.....	4.00
Porto 7 cl.....	5.00
Americano 15 cl.....	10.00
Bloody mary 20 cl.....	10.00
Gin tonic 30 cl.....	9.00
Campari orange 20 cl.....	10.00
Vodka orange ou pomme 20 cl.....	9.00
Cocktail du Moment 25 cl.....	9.00
Mojito 25 cl.....	10.00
Verre de vin 12 cl. à partir de.....	4.00
Kir vin blanc 12 cl.....	4.00
Kir royal 12 cl.....	12.00
Coupe de Champagne 12 cl.....	11.00

BIÈRES

Beer

Pression Stella 25 cl.....	3.80
Pression Stella 50 cl.....	7.50
Pression Leffe 25 cl.....	4.00
Pression Leffe 50 cl.....	8.00
Panache 25 cl.....	3.60
Panache 50 cl.....	7.20
Monaco 25 cl.....	3.60
Monaco 50 cl.....	7.20
Bout. 1664 33 cl.....	4.00
Bout. Leffe brune 33 cl.....	5.00
Bout. Leffe ruby 25 cl.....	5.00
Bout. Hoegaarden 33 cl.....	5.00
Bout. Cidre Val de Rance 33 cl.....	3.80

DIGESTIFS

Liqueurs

Rhums Havana 4 cl.....	6.00
Manzana 4 cl.....	6.00
Vodka 4 cl.....	6.00
Tequila 4 cl.....	6.00
Gin 4 cl.....	6.00
Amaretto 4 cl.....	6.00
Cointreau 4 cl.....	6.00
Grand marnier 4 cl.....	7.00
Get 27 & Get 31 4 cl.....	7.00
Eau-de-vie 4 cl.....	8.00
La Chartreuse verte & jaune 4 cl.....	8.00
Armagnac 4 cl.....	13.00
Calvados 12 ans d'âge 4 cl.....	13.00
Bailey's 4 cl.....	6.00
Génépi 4 cl.....	7.00
Cognac Normandin Mercier vieille fine Champagne 4 cl.....	16.00
Cognac Normandin Mercier grande Champagne extra 4 cl.....	14.00
Cognac Normandin Mercier grande Champagne 4 cl.....	12.00

WHISKIES

Whisky

Tullamore 4 cl.....	7.00
Jack daniel's 4 cl.....	7.00
Jameson 4 cl.....	7.00
Chivas régale 4 cl.....	8.00
Maker's mark 4 cl.....	8.00
Ballantine's & sodas 20 cl.....	9.00
Royal salute 4 cl.....	29.00



L'ÉPICERIE ARTISANALE

The artisanal grocery store

Notre « sélection » de produits issus d'artisans locaux sont sans colorant sans conservateur.
Our « selection » of products from local artisans are no dyes or preservatives.

LES VELOUTÉS 8.50	LES CONDIMENTS 6.00	LES FROMAGES AFFINÉS
• Courgettes au Beaufort	• Confit d'oignons au miel de Savoie	• Beaufort d'alpage d'été le kg 26.00
• Asperges à la tomme de Savoie	• Confit d'oignons aux myrtilles sauvages	• Tomme de Savoie fermière le kg 17.50
• Potimarron aux queues d'écrevisse et safran	• Confit de figues (spécial foie gras et fromage)	• Tommette de chèvre la pièce 9.50
	• Chutney myrtille, gingembre	• Reblochon la pièce 9.50
LES TARTINABLES 6.00	LES CONFITURES 6.50	LES CHARCUTERIES ARTISANALES « LA DENT DU VILLARD »
• Caviar de tomates séchées, basilic	• Myrtilles sauvages	• Noisette de jambon de Savoie le kg 28.00
• Tapenade d'olives noires aux cèpes et chanterelles	• Fraises, fraises des bois	• Carré de jambon 9 mois frotté au serpolet le kg 28.00
• Pesto à l'ail des ours, tomates séchées et amandes	• Framboises au thym citron	• Coppa des Alpes le kg 28.00
	• Figs et poires de Savoie	• Saucisson nature ou Beaufort la pièce 6.00
LES TERRINES DE PAYS 6.50	• Mures et myrtilles	
• Terrine au Beaufort	• Myrtilles et citrons confits	
• Terrines au Généri	MIELS GOURMANDS	
• Terrine à l'ail des ours	• Miel de montagne 250 g 5.00 500 g 10.00	
• Terrine aux myrtilles	• Miel de fleurs sauvages crémeux 500 g 10.00	
LES MOUTARDES RUSTIQUES 6.00	LES CROZETS DE PAPI 7.50	PLATS CUISINÉS SAVOYARDS
• Aux myrtilles	• Crozets à l'ancienne nature 500 g	• Potée savoyarde 1 kg 15.00 2.7 kg 38.00
• Au généri	• Crozets à l'ancienne sarrasin 500 g	• Petit salé aux lentilles vertes 1 kg 15.00
		• Diots, crozets et trompettes de la mort 1 kg 15.00
		• Cassoulet savoyard 1 kg 15.00