

## EN ENTREE ou A PARTAGER (*Starters and To Share*):

Gravlax de truite maison et sa crème à l'aneth. 15 €

*Trout gravlax with dill creamy sauce.*

Croustillants de reblochon avec sa sauce dip. 15 €

*Reblochon cheese fried served with dip sauce.*

Os à moelle à la fleur de sel et ses toasts. 14 €

*Beef marrow bone with toasts.*

Grande ardoise de charcuteries et fromages du Pays. 22 €

*Big platter of local charcuteries and cheeses to share.*

## NOS SALADES (*Our Salads*):

**Salade Cheesie** : salade, croustillants de reblochon, copeaux de Beaufort, tranches de butternut gratinées à la raclette et cerneaux de noix. 16 €

*Green salad, Beaufort cheese and crunchy reblochon, grilled butternut with raclette and nuts.*

**Salade Chicken** : salade, poulet croustillant, fromage de chèvre, œuf mollet et tomates confites. 16 €

*Green salad, crispy chicken, goat cheese, egg and confit tomatoes.*

**Salade Veggie** : salade, falafels, crudités, chou rouge mariné, graines de courge. 16 €

*Green salad with falafels, raw veggies, red cabbage and seeds.*

**Poke Bowl** : riz sauvage, chou rouge, betteraves, carottes, fèves édamames, cacahuètes et mangue, au choix truite marinée ou falafels. 18 €

*Rice, red cabbage, carrots, edamame beans, beet, peanuts, mango and choice of trout or falafels.*

**PRIX NETS**

## NOS SOUPES (*Our Soups*):

**Soupe Goulash** : potage hongrois avec pommes de terre, bœuf et légumes. **12 €**

*Goulash soup from Hungary with beef, potatoes and vegetables*

**Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort avec ses croûtons.** **11 €**

*Onion soup with breadcrumbs and grilled Beaufort cheese*

## NOS BURGERS (*Our Burgers*):

**Rastro Burger** : pain buns potatoes, steak de bœuf « dry aged » de chez Metzger 180gr, raclette, oignons confits, salade, cornichons aigres doux et sauce burger, servi avec frites fraîches et salade. **19,50 €**

*Minced beef steak dry aged 180gr, potatoes buns, raclette cheese, caramelized onions, cucumber pickles, salad and burger sauce, served with fries and green salad.*

**Chicken Burger** : pain buns sésame, poulet croustillant, raclette, oignons confits, salade, cornichons aigres doux et sauce burger, servi avec frites fraîches et salade. **18,50 €**

*Crispy chicken steak, buns, caramelized onions, raclette cheese, cucumber pickles, salad and sauce served with fries and green salad.*

**Veggie Burger** : pain buns sésame, steak végétal, raclette, oignons confits, salade, cornichons aigres doux et sauce burger, servi avec frites fraîches et salade. **18,50 €**

*Vegetarian steak, buns, caramelized onions, raclette cheese, cucumber pickles, salad and burger sauce served with fries and green salad.*

### MENU ENFANT / KID'S MENU (jusqu'à 11 ans) : 11 €

*Tenders de poulet, frites-salade ou*

*Mini Tartiflette, salade ou*

*Pizza bambino (jambon, fromage)*

**Dessert** : *Glace Haribo ou 1 Boule de glace*

*Tartiflette, salad or chicken tenders with fries and salad or Pizza bambino*

*Dessert (Haribo ice cream or scoop ice cream)*

## NOS PLATS (*Our Main Dishes*):

Bavette d'Aloyau de chez Metzger (min.240gr) avec sa sauce au choix. 25 €

*Grilled beef sirloin steak from Metzger served with a sauce of your choice.*

Côte de Bœuf à partager de chez Metzger (≈1Kg) avec 2 sauces au choix. 🕒 79 €

*Grilled Beef's rib from Metzger for two persons with 2 sauces of your choice.*

Souris d'agneau à la crème d'ail. 🕒 24 €

*Lamb shank with garlic creamy sauce.*

Pied de porc croustillant, désossé et farci aux cèpes, à la crème d'ail. 🕒 22 €

*Stuffed pork foot with funghi porcini mushroom and garlic creamy sauce.*

Tartare de bœuf au couteau préparé par la Cheffe. 22 €

*Beef tartare prepared by our Cheffe.*

Tataki de truite laquée à la japonaise. 23 €

*Trout tataki japanese style.*

TOUS NOS PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC SALADE VERTE ET

AU CHOIX : FRITES FRAICHES OU LEGUMES DU JOUR

*ALL OUR MAIN DISHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD AND*

*CHOICE OF FRENCH FRIES OR VEGETABLES OF THE DAY.*

### **SUPPLEMENTS:**

Sauces: gorgonzola, poivre ou échalote (*blue cheese, pepper or shallot*) 2,50 €

Portion de frites fraîches ou légumes du jour (*portion of french fries or vegetables*) 6 €

🕒: 15' d'attente minimum.

**PRIX NETS**

# SPÉCIALITÉS SAVOYARDES :

## SAVOYARD AND REGIONAL SPECIALITIES

**Boite chaude des Alpes**, servie avec pommes de terre et salade. (🕒 15' min) 20 €

*Local cheese melted in a wooden box served with potatoes and salad.*

**Tartiflette au Reblochon et lard fumé**, salade verte 18 €

*Baked potatoes with smoked bacon, cream, onions and Reblochon cheese served with green salad.*

### MINIMUM 2 PERSONNES :

Prix par personne

**Fondue Savoyarde** (200gr/pers) : avec croûtons et salade verte 22€

*Cheese fondue served with breadcrumbs and green salad.*

○ Avec charcuterie *(served with charcuterie platter)* 27€

**Fondue aux Cèpes** (200gr/pers) : avec croûtons et salade verte 26€

*Cheese fondue with porcini mushrooms served with breadcrumbs and green salad.*

○ Avec charcuterie *(served with charcuterie platter)* 31€

**Raclette Savoyarde à la rampe** (300gr/pers) : servie avec pommes de terre, salade, charcuterie et condiments (fromage au lait cru de vache, doux et crémeux) 27 €

*Cheese Raclette mild and creamy served with potatoes, charcuterie platter and condiments.*

Supplément Charcuterie 5€/personne

Assiette de Salade Verte 5 €

Toutes nos fondues sont élaborées aux trois fromages, râpés par nos propres soins.

**PRIX NETS**

## NOS PIZZAS (*Our Pizzas*) :

<b>Pizza Margherita</b> : tomate, mozza, basilic frais, olives.	14 €
<b>Pizza Reine</b> : tomate, mozza, champignons, jambon, olives.	15 €
<b>Pizza 4 fromages</b> : tomate, mozza, reblochon, gorgonzola, chèvre, olives.	16 €
<b>Pizza Bergère</b> : tomate, mozza, noix, chèvre, miel, olives.	15 €
<b>Pizza Savoyarde</b> : crème, mozza, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, olives.	16 €
<b>Pizza Ortolana</b> : tomate, mozza, champignons, poivrons, oignons, tomates confites, artichauts, olives	15 €
<b>Calzone Royale</b> : tomate, crème, mozza, champignons, jambon, œuf, olives, roquette.	17 €
<b>Pizza Fuego</b> : tomate, mozza, spianatta piccante, piment, oignons, poivrons, olives.	16 €
<b>Pizza Roquette-Man</b> : tomate, mozza, jambon cru italien, burrata, tomates confites, roquette et olives	18 €
<b>Pizza Mortadella</b> : crème, mozza, mortadelle italienne, pesto de pistaches, burrata, roquette, olives	18 €
<b>Pizza Meat Lovers</b> : tomate, mozza, viande hachée de bœuf, oignons, lardons, jambon, sauce BBQ, olives	17 €
<b>Pizza Poulette</b> : crème, mozza, poulet, champignons, tomates confites, roquette et olives	17 €
<b>Pizza Ranch</b> : tomate, mozza, poulet, oignons, poivrons, sauce BBQ, olives	16 €
<b>Pizza La Pera</b> : crème, mozza, gorgonzola, jambon cru italien, poires, roquette, olives et crème de balsamique.	18 €

*Ingrédient supplémentaire: 1€*

*PRIX NETS*

## LE COIN GOURMAND (The sweet corner):

Dessert ou tarte maison du jour (selon disponibilité)	7 €
<i>Dessert or tart homemade of the day</i>	
Verrine tarte citron revisitée	8 €
<i>Revisited lemon tart verrine.</i>	
Mousse au chocolat sur lit de poires	8 €
<i>Chocolate mousse with pears.</i>	
Panna cotta au coulis de myrtilles ou caramel beurre salé	8 €
<i>Homemade panna cotta with blueberry or toffee</i>	
Café gourmand : café servi avec quatre gourmandises	11 €
<i>Sweet coffee: espresso served with four little desserts.</i>	
Assiette des fromages	8 €
<i>Little dish of sorted cheeses</i>	
Boule de glace au choix : vanille, fraise, chocolat, caramel ou citron.	3 €/u
<i>Scoop of ice cream: vanilla, strawberry, lemon, toffee or chocolate.</i>	
Supplement Chantilly (whipped cream)	0,50 €

*PRIX NETS*



TOUS NOS PLATS et DESSERTS CORRESPONDENT A LA MENTION **FAIT MAISON** : PLATS ÉLABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS (sauf glaces)

- Nous pouvons remplacer la charcuterie des spécialités savoyardes par des légumes.
- Nous avons la liste d'allergènes sur demande.