



Formule Midi

Plat “ ❄ ” + Dessert

39€

LES ENTRÉES

GRATINÉE LYONNAISE

Soupe à l'oignon, croutons dorés, gratinée au beaufort.

16€

LA SALADE SAVOYARDE

Jambon de Savoie, pommes de terre, dés de tomme, salade verte, tomates, champignons, pignons de pin, croûtons, vinaigrette à la moutarde et aux noix.

17€

PLANCHE DE CHARCUTERIE DES MONTAGNES (pour 2 personnes)

30€

LES PLATS

TOURTE À LA MODE SAVOYARDE ❄

Pommes de terre, compotée d'oignons, tomme de Savoie, pancetta.

28€

TARTIFLETTE AU VIEUX JAMBON GRATINÉ ❄

Servi avec salade.

26€

BOITE DE MONT D'OR CHAUD

Servi avec pommes de terre et salade.

36€

RACLETTE (pour 2 personnes - quantité limitée, sur réservation uniquement)

Pommes de terre à volonté, accompagnées de charcuterie et salade.

34€ /
personne

BURGER DES ALPAGES ❄

Steak haché 180g Angus Salers, lard fumé au poivre, morbier fondu, tomate, salade, cornichons, mayonnaise aux épices des sous bois. Servi avec frites et salade.

29€

LES DESSERTS

NOTRE TARTE AUX MYRTILLES ET SA CRÈME FOUETTÉE

12€

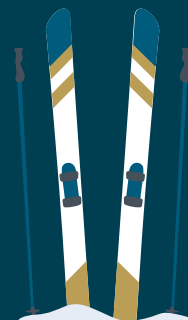
FLAN DE MONTAGNE

Caramel laitier, servie à la louche.

10€

TARTELETTE MONT BLANC

13€



En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.
La liste détaillée des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix nets en euros incluant les taxes et le service.



LES DIGESTIFS 4cl

EAUX DE VIE & LIQUEURS

GET 27	11€
BAILEYS IRISH CREAM	11€
LIMONCELLO	11€
MIRABELLE	11€
POIRE WILLIAMS	14€
CHARTREUSE VERTE	14€
BAS ARMAGNAC GELAS VSOP	14€
CALVADOS DROUIN XO	18€
COGNAC HENNESSY VS	18€
COGNAC REMY MARTIN VSOP	22€
COGNAC HENNESSY XO	42€

LES CHAMPAGNE À LA COUPE 12.5cl

NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT	17€
ABELÉ 1757	21€
ABELÉ ROSÉ 1757	22€



Lunch Menu

Main course “❄️” + Dessert

39€

STARTERS

GRATINÉE LYONNAISE

Onion soup, golden croutons, topped with beaufort cheese.

16€

LA SALADE SAVOYARDE

Savoy ham, potatoes, diced tomme cheese, green salad, tomatoes, mushrooms, pine nuts, croutons, mustard and walnut vinaigrette.

17€

MOUNTAIN CHARCUTERIE PLATTER (for 2 people)

30€

MAIN COURSE

SAVOYARD-STYLE PIE ❄️

Potatoes, onion compote, Tomme de Savoie cheese, pancetta.

28€

TARTIFLETTE WITH GRATINÉD OLD HAM ❄️

Served with salad.

26€

HOT MONT D'OR CHEESE BOX

Served with potatoes and salad.

36€

RACLETTE (for 2 people - limited quantity, reservation required)

Unlimited potatoes, accompanied by cold cuts and salad.

34€ /
person

ALPINE BURGER ❄️

180g Angus Salers beef patty, smoked pepper bacon, melted Morbier cheese, tomato, lettuce, pickles, forest-spice mayonnaise. Served with fries and salad.

29€

DESSERTS

OUR BLUEBERRY TART WITH WHIPPED CREAM

12€

Flan de montagne

Milk caramel, served ladle-style.

10€

MONT BLANC TARTLET

13€



If you have any allergies, please inform the Head Waiter when placing your order.
A detailed list of allergens is available upon request. Net prices in euros include taxes and service.



DIGESTIVES 4cl

BRANDIES & LIQUEURS

GET 27	11€
BAILEYS IRISH CREAM	11€
LIMONCELLO	11€
MIRABELLE	11€
POIRE WILLIAMS	14€
CHARTREUSE VERTE	14€
BAS ARMAGNAC GELAS VSOP	14€
CALVADOS DROUIN XO	18€
COGNAC HENNESSY VS	18€
COGNAC REMY MARTIN VSOP	22€
COGNAC HENNESSY XO	42€

CHAMPAGNE BY THE GLASS 12.5cl

NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT	17€
ABÉLÉ 1757	21€
ABÉLÉ ROSÉ 1757	22€