



Les Entrées

Lé intras!

<i>Escargots farcis - les 12</i>	<i>7.14</i>	22.00 €
<i>- les 6</i>		12.00 €
<i>Foie gras de canard maison mi-cuit</i>	<i>1</i>	15.00 €
<i>Avec sa confiture d'oignons</i>		
<i>Velouté de potimarron, dés de tomme et croûtons</i>	<i>1.7</i>	15.00 €
<i>Soupe gratinée à l'oignon</i>	<i>1.7</i>	14.00 €

Les Salades

Lau salâdes!

<i>Salade Fromagère</i>	<i>1.5.7.10</i>	18.00 €
<i>Salade verte, toasts de beaufort, reblochon, et raclette, fondus</i>		
<i>Salade César</i>	<i>1.5.7.10</i>	17.00 €
<i>Salade verte, émincé de poulet grillé, parmesan, croûtons, pignons de pin, sauce césar</i>		
<i>Salade des Alpilles</i>	<i>1.3.5.7.10</i>	17.00 €
<i>Salade verte, viande de bœuf séché, jambon de Savoie, sucette de reblochon pané, œuf parfait</i>		
<i>Salade Paysanne</i>	<i>1.3.5.7.10</i>	15.00 €
<i>Salade verte, lardons, tomates confites, œuf parfait, croûtons, toast de chèvre chaud</i>		



Viandes Maturées d'Exception

La viande grillée y foudra dé bouet !

Variétés des viandes selon élevage :

Normande

<i>Côte de bœuf env.1kg</i>	<i>80 €</i>
<i>Faux filet 500 g</i>	<i>50 €</i>
<i>Faux filet 250 g</i>	<i>38 €</i>

Or Rouge Limousine

<i>Côte de bœuf env.1.4kg</i>	<i>150 €</i>
<i>Faux filet 500 g</i>	<i>76 €</i>
<i>Faux filet 250 g</i>	<i>62 €</i>

Garnitures au choix :

<i>Gratin de pommes de terre</i>	<i>7</i>
<i>Pommes rustiques</i>	<i>5.7</i>
<i>Brochette de légumes confits</i>	
<i>Crozets à la crème et au beaufort</i>	<i>1.7</i>
<i>Alligot</i>	<i>1.7 (suppl. 5.00 €)</i>



Une collection de tradition Française

Viandes d'excellences choisies par nos soins : Normande ou Limousine or rouge

Dégustez une viande maigre et subtile, au grain fin et équilibré, découpée dans l'instant puis grillée à la cheminée.

Toutes ces viandes bénéficient d'une maturation de 4 à 18 semaines pour un goût et une tendreté incomparables.

La Tsèmna ou Lè Kokéla

Filet de boeuf Kouisenà 5.7 47.00 €

Filet de boeuf, foie gras poêlé, sauce aux Morilles

Carré d'agneau grillé et beurre persillé 7 29.00 €

Coquelet rôti dans son jus 29.00 €

Magret de canard et sa sauce au miel - 250 grammes 30.00 €

Garnitures au choix : garniture seule 8.00 €

Gratin de pommes de terre 7

Pommes rustiques 5.7

Brochette de légumes confits

Crozets à la crème et au beaufort 1.7

Aligot ché nous 1.7 supplément 5.00 €

(Ecrasé de pomme de terre à l'Étivaz fondu) et garniture seule 12.00 €

Ou encore Lè Kokéla :

Véritable potée Savoyarde 23.00 €

Pommes de terre, carottes, navets, chou, 1/2 jarret, diots, pormonier, coty

Diots au vin blanc 1.7 23.00 €

Accompagnés de crozets à la crème et au beaufort

Diots : saucisse de porc Pormonier : saucisse aux herbes



Tous nos plats sont cuits dans la cheminée
ou dans le four à bois attenant.

Menu des Croets

Le Menu Enfant De 3 à 10 ans

15.00 €

Boisson :

- Sirop à l'eau ou jus de fruit ou soda

Plat au choix:

- Tartiflette
- Diot et ses crozets à la crème
- Tartine de raclette et salade verte

Dessert:

- 1 Boule de glace au choix
- Tarte aux myrtilles



Les Spécialités Savoyardes



Lè spécialita du paï !

Pour 2 personnes minimum

Prix par personne

Servis avec assortiment de charcuterie, salade verte et pommes en robe des champs :

Raclette des Alpes fumée 7 29.00 €

Raclette de Chèvre 7 29.00 €

Raclette des Alpes 7 27.00 €

Tous ces plats sont servis avec salade verte, pommes rustiques et 4 sauces : bourguignonne, tartare, fromage blanc, provençale :

Pierre chaude Royale aux 6 viandes 1.3.5.7.10 36.00 €
Volaille, bœuf, agneau, canard, porc, veau

Pierre chaude Kouisenà aux 4 viandes 1.3.5.7.10 29.00 €
Volaille, porc, canard, veau

Pierre chaude du Montagnard aux 3 viandes 1.3.5.7.10 26.00 €
Agneau, bœuf, volaille

En Solo

Servis avec salade verte :

Fondue Savoyarde aux cèpes 1.7 29.00 €

Fondue Savoyarde aux trois fromages 1.7 24.00 €
Comté, beaufort et meule de Tarentaise

Fondue Suisse 1.7 24.00 €
Gruyère Suisse, vacherin

Supplément Charcuterie - prix par personne 7.00 €

Servis avec jambon cru et salade verte :

Matouille : fondue à la tomme 7 29.00 €
Et ses pommes grenailles

Tartiflette Kouisenà cuite au Four à Bois 1.7 29.00 €

Prix nets

Les Desserts

Fondue au chocolat 1.3.7 13.00 €
Accompagné d'une variété de fruits et guimauves maison

Café ou thé gourmand 1.3.6.7.8 12.00 €

Mi-cuit chocolat 1.3.7.8 12.00 €
Glace vanille

Crème brûlée flambée au Génépi 3.7 11.00 €

Faiselle à la crème ou au coulis de fruits 7 6.00 €

Tarte Tatin chaude 1.3.6.7.8 10.00 €
Glace vanille

Tarte aux myrtilles 1.3.6.7.8 9.00 €

Ile flottante 3.7 7.00 €

Sorbets arrosés 1.3.6.7.8 12.00 €
2 boules, arrosé d'eau de vie au choix

Glaces ou sorbets 1.3.6.7.8 6.00 €
2 boules au choix

Sur demande chocolat chaud et/ou chantilly

Parfums des Glaces :

*Vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, fraise,
rhum-raisin*

Parfums des Sorbets :

Framboise, citron, poire

