








Entrées

- Terrine de foie gras Maison, chutney de pomme au vinaigre de cidre, toasts 22 € 
 - Bonbon de reblochon fermier rôti, basilic et salade de saison
Roast Farmhouse Reblochon Cheese bonbon flavoured with basil
& served with a seasonal salad 14 € 
 - Bowl de légumes, graines, céréale ou légumineuse, herbes fraîches, épices,
et sa viande ou poisson du moment
La recette du jour vous est présentée
*Buddha bowl of vegetables, seeds, cereals or pulses, flavoured with fresh herbs and
spice
according to the Chef's inspiration* 17 € 
 - Planche du Cœur **(2 à 4 personnes)**: Saucisson de montagne entier, terrine
maison génépi et genièvre, jambon de montagne, bâtonnets de légumes et
radis
*Cœur de Megève platter composed of dry cured mountain sausage, home made terrine
with alpine herbs and juniper berries, mountain ham
with vegetable sticks and radishes (for 2 to 4 people)* 32 € 
 - Soupe de légumes du jour, tranche de pain de montagne et morceau de
tomme de Savoie
*Soup of the day, slice of mountain bread
and a slice of tomme cheese from Savoie* 12 € 
 - Endives en salade, pomme, Roquefort et noix d'Automne
Chicory salad with, apple, roquefort cheese and autumn nuts 16 € 
-



Poissons

- Filet de Turbot grillé, patate douce, brocolis
Grilled filet of turbot and sweet potato, with broccoli **30€** 
- Pavé de cabillaud vapeur, petits légumes printaniers croquants, aïoli à part
Steamed cod and crisp spring vegetables, accompanied by garlic sauce (served separately) **26 €** 



Viandes

- Le traditionnel tartare de bœuf, pommes frites et salade
Poêlé sur demande
Traditional beef tartare served with French fries and green salad
Paned seared on request **22 €** 
 - Burger du Cœur, pain bio, steak haché maison, compotée d'oignons,
concassée de tomates
Coeur de Megève burger with organic bread, freshly minced steak and
a cooked onion & tomato garnish **22 €** 
 - Belle entrecôte charolaise (mini 300g), grenailles rôties, champignons du
moment et os à moelle
Entrecôte of Charolais beef with roast baby potatoes, seasonal mushrooms and
marrowbone **34 €** 
 - Souris d'agneau confite 7 heures, polenta et tomates confites **26 €** 
 - Coquelet rôti, en caquelon, cébettes et estragon, pommes grenaille et
châtaignes
Pot roasted young cockerel, spring onions and tarragon with chesnuds and roast baby
potatoes **25 €** 
-





Pâtes et risotto

- Crozet en risotto, diots, morilles et parmesan
Crozet pasta Risotto style with local sausages, morel mushrooms and Parmesan cheese **25 €** 
- Penne à la bolognaise et lard fumé
penne pasta with bolognese sauce and smoked bacon **18 €** 

Plats végétariens

- Gratin de légumes de saison, coulis de tomate et poudre d'amandes
Gratin of seasonal vegetables with a light tomato sauce and powdered almonds **20 €** 
- Grande assiette de légumes vapeur, herbes fraîches, œuf mollet, graines, huile vierge et citron
Steamed vegetables platter with fresh herbs, soft boiled egg and seeds, seasoned with virgin oil and lemon **24 €** 

Le coin savoyard

- La fondue de Mamie Lucienne
Grandma Lucienne's cheese fondu **26€** 
 - La fondue aux morilles
Cheese fondu with morel mushroom **31€** 
 - Tartiflette au reblochon fermier
Traditional tartiflette (potatoes, farmhouse reblochon cheese, onions, cream and bacon) **22 €** 
 - Filet de poulet savoyard
Savoy style chicken fillet with reblochon cheese, local ham and cream **22€** 
-

Formule enfant

13 €



- Un jus de pomme BIO ou un sirop
- Au choix : steak haché frais ou pavé de Cabillaud
- Avec au choix également : Frites ou légumes
- Dessert : 1 boule de glace au choix ou salade de fruit

- *organicl apple juice or any cordial*
- *Fresh minced steak or cod fish*
- *Side dish of French Fries or vegetables*
- *Dessert: 1 scoop of ice cream or fresh fruit salad*

Desserts

- Pain perdu aux poires et caramel, glace vanille
Pears and caramel French toast, with vanilla ice cream **13 €** 
- Fondant au chocolat mi- cuit, traditionnelle glace vanille Philippe Faur
Melting Chocolate cake with traditionally made vanilla ice cream **15 €** 
- Composition de fruits de saison, noix, menthe fraiche et superfoods.
Assortment of Seasonal fruit, walnuts, fresh mint, superfoods **12 €** 
- Amiral Génépi
The Admiral, a sorbet flavoured with Génépi liqueur **12 €** 
- Café gourmand
Espresso coffee with sweet treats **13 €** 
- Assortiment de fromages
Cheese platter **14 €** 