





Entrées

- Artichauts poivrade en carpaccio, huile vierge, citron, copeaux de parmesan
Carpaccio of tiny artichokes « poivrade », virgin olive oil, lemon, parmigiani cheese.
16 € 
- Salade d'été de poissons marinés et grillés
Marinated and grilled fish summer salad
22 € 
- Bonbon de reblochon fermier rôti, basilic et salade de saison
Farmhouse reblochon cheese rolls roasted, flavored with basil and seasonal salad
14 € 
- Tartare de tomates, olives noires et basilic, burrata crémeuse entière
Tomato tartare, black olives and basil, creamy burrata
19 € 
- Bruschetta de chèvre frais au thym sur belle salade verte
Fresh goat's cheese bruschetta with thyme on its green salad
18 € 
- Lentilles Beluga et œuf mollet froid en salade d'été
Beluga lentils, cold soft-boiled egg on a summer salad
18 € 
- Bowl de légumes, graines, céréale ou légumineux, herbes fraîches, épices, et inspiration du moment
La recette du jour vous est présentée
"Bowl" of vegetables, seeds, cereals or leguminous, fresh herbs, spices, on the moment inspiration.
Recipe of the day is presented to you
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
Planche du Cœur (2 to 4 people): Mountain dry sausage, homemade country terrine, mountain ham, vegetables sticks and radishes.
32 € 
- Melon, pastèque, tomates et basilic en salade fraîche
Fresh salad of melon, watermelon, tomatoes and basil
17 € 
- 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 € 




Poissons

- Saumon sauvage rôti, légumes verts vapeur
Roasted wild salmon, steamed green vegetables **28 €** 
- Pagre entier au four, pommes de terre grenailles et tomates cerises cuites
Whole baked Dentex fish, potatoes and baked cherry tomatoes **36 €** 
- Pavé de cabillaud vapeur, petits légumes printaniers croquants, aioli à part
Steamed cod, spring crisp baby vegetables, aioli sauce apart **26 €** 
- Filet d'Omble tout simplement sur plancha, concassé de poivrons, olives et tomates
Fillet of char seared on plancha, bell peppers, olives and tomatoes dressing **28 €** 



Viandes

- Le traditionnel tartare de bœuf, pomme frites et salade
Poêlé sur demande
Traditional beef tartare served with French fries and green salad
Pan seared on request **22 €** 
- Burger du Cœur, pain bio, steak haché maison, compoté d'oignons, concassé de tomates
Burger du Cœur : organic bread, homemade steak, stewed onions **22 €** 
- Belle entrecôte charolaise (mini 300g), grenailles rôties
Charolais beef rib eyes steak, roasted tiny potatoes **34 €** 
- Filet de poulet fermier, mariné au citron et thym frais. Poêlée de légumes de saison
Free-range chicken fillet, marinated with lemon and fresh thyme. Pan sauted seasonal vegetables **26 €** 
- Souris d'agneau confite 7 heures
Lamb shank, slowly roasted for 7 hours. **26 €** 
- Côte de cochon fermier de Savoie, thym, oignon et diots de notre boucher.
Polenta crémeuse
Local local free-range pork chop, thyme, onions, and local sausages. Creamed polenta **32 €** 
- Coquelet rôti, en caquelon, cébettes et estragon. Gratin dauphinois de la maison
Roasted young cockerel, spring onions and tarragon. Our special dauphiné-style creamed potatoes "au gratin" **25 €** 

Pâtes et risotto

- Crozet en risotto, diots, morilles et parmesan
Risotto of crozets, local sausages, morel and parmigiani cheese **25 €** 
- Penne all arrabiata
Penne arrabiata **18 €** 
- Penne aux cœurs d'artichaut et courgettes sautés
Penne sauted artichoke and zuchini **22 €** 

Plats végétariens

- Gratin de légume de saison, coulis de tomate et poudre d'amandes
Seasonal vegetables gratin, light tomato sauce and almond powder **20 €** 
- Grande assiette de légumes vapeur, herbes fraîches, œuf mollet, graines, huile vierge et citron
Steamed vegetables plate, fresh herbs, soft-boiled egg, seeds, virgin oil and lemon **24 €** 

Le coin savoyard

- Tarte au beaufort, belle salade verte
Beaufort cheese tart, green salad **17€** 
- La fondue de Mamie Lucienne
« Grandma Lucienne » cheese fondue **26€** 
- La fondue aux morilles
Cheese fondue with morels mushrooms **31€** 
- La fondue à la bière et confiture d'échalote
Cheese fondue with beer and melting shallots **28€** 
- Tartiflette au reblochon fermier
Traditional tartiflette (potatoes, farm-made reblochon cheese, onions, cream and bacon) **22 €** 
- Filet de poulet savoyard
Chicken fillet « Savoyard style » (reblochon cheeses, local ham, cream) **22€** 

Formule enfant

13 €



- Un jus de pomme de Savoie ou un sirop
- Au choix : Filet de poulet bio ou pavé de saumon Sauvage
- Avec au choix également : Frites ou légumes
- Dessert : 1 boule de glace au choix ou salade de fruit

- *Local apple juice or any syrup drink*
- *Free range chicken or wild salmon*
- *Side choice of French Fries or vegetables*
- *Dessert : 1 scoop of ice cream or fresh fruits salad*

Desserts

- Tarte myrtille
Blueberries tart **14 €**
- Tatin pommes de la maison
Our special tart tatin (caramelized upside-down apple tart) **11 €**
- Fondant au chocolat mi-cuit, traditionnelle glace vanille Philippe Faur
Chocolate fondant semi-cooked, traditional vanilla ice cream **15 €**
- Faisselle et miel, mouillettes de granny Smith
Faisselle cheese and honey, granny Smith raw dips **11€**
- Composition de fruits de saison, noix, menthe fraîche et superfoods
Assortment of Seasonal fruits, walnuts, fresh mint, superfoods **12 €**
- Fraisier du Cœur
Our special strawberries cake **12 €**
- Tartare de fruits rouges, émincé de menthe et sorbet citron vert
Red-fruits tartare, Chopped mint with lime sorbet **14 €**
- Amiral Génépi
Génépi, Génépi sorbet **12 €**
- Café gourmand
Espresso and sampling of desserts **13 €**
- Assortiment de fromages
Cheese plate **14 €**

Brasserie

- Tarte au Beaufort, salade verte
Beaufort cheese tart, green salad
17 € 
- Omelette aux œufs bios, herbes d'été
Omelette with organics eggs, summer's herbs
14 € 
- Club sandwich poulet
Chicken club sandwich
21 € 
- Tartare (poêlé sur demande)
Beef tartare (pan-sautéed upon request)
22 € 
- Burger du Cœur
Our special burger
22 € 
- Chèvre frais sur toasts/ Bruschetta chèvre salade
Goat's cheese on toast / Bruschetta goat's cheese salad
18 € 
- Lentilles Beluga en salade d'été
Beluga Lentils in summer salad
17 € 
- Penne all'arrabiata
Penne all'arrabiata
18 € 
- Filet de poulet fermier bio, mariné thym et citron
Biological free-range chicken fillet, marinated with lemon and fresh thyme.
26 € 
- Belle entrecôte charolaise (mini 300g), grenailles rôties
Charolais beef rib eye steak, roasted tiny potatoes
34 € 