

A PARTAGER - TO SHARE -

GNOCCO FRITTO 7,00
Beignets italiens à l'origan et au parmesan
Italian donuts with oregano and parmesan

**LA PLANCHE SAVOYARDE DE
LA FROMAGERIE DE LA COCHETTE** 25,00
Noisette de jambon Savoyarde, terrine savoyarde aux figues et Noilly Prat, saucisson aux noisettes, tomme des Bauges fermière, panne montagnarde, tommette de chèvre fermière, Beaufort AOP, chutney d'oignons et condiments, beurre de Savoie aux noisettes & pain d'alpage / Savoy ham, Savoy terrine with figs and Noilly Prat, sausage with hazelnuts, dried pork belly, Tomme des Bauges cheese, goat's cheese, Beaufort cheese, onion chutney & condiments, savoy butter with hazelnuts & Alpine bread

ENTRÉES - STARTERS -

VELOUTÉ 12,00
Butternut, huile d'herbes et espuma aux cèpes
Butternut, herb oil and espuma with porcini mushrooms

FOIE GRAS 19,00
En terrine, chutney de rhubarbe, confit d'oignons, pain brioché
In a terrine, rhubarb chutney, candied onions, brioche bread

SAUMON 16,00
Mi-cuit en croûte de sésame, salade croquante et baba ganoush
Semi-cooked salmon, in a sesame crust, crunchy salad and baba ghanoush

L'OEUF FERMIER 14,00
Cuit à 64 degrés, crème de morilles, mirepoix de légumes, chips de jambon, jeunes pousses
Farm egg poached at 64 degrees, morel cream, vegetable mirepoix, ham crisps, baby leaf salads

PORK BELLY 19,00
Poitrine de porc fermier confite et laquée à l'érable, noix de Saint-Jacques poêlées, crème de panais
Confit and maple glazed farm pork belly, pan-fried scallops, parsnip cream

BETTERAVES 14,00
Déclinaison de betteraves en salade, noix de cajou & falafel
Variation of beets in salad, cashews and falafel

TATAKI DE BOEUF 15,00
Pavé de bœuf, saisi puis mariné, servi comme un carpaccio, roquette, tomates confites et parmesan
Seared & marinated beef steak served as a carpaccio, arugula, sun-dried tomatoes and parmesan

PLATS - MAIN COURSES -

POULET FERMIER 24,00
Ballotine de poulet fermier, mousseline aux cèpes, gratin savoyard, carottes fanées, poids gourmands, crème de morilles
Free-range chicken ballotine, porcini mushroom mousseline, Savoy gratin, wilted carrots and gourmet weights, morel cream

VEAU 28,00
Mignon de veau en croûte de spanata calabra, polenta au Beaufort, pousses d'épinard, pleurotes et céleri rave, jus d'ail noir
Veal mignon in a spanata calabra crust, polenta with Beaufort cheese, spinach shoots, oyster mushrooms and celeriac, black garlic juice

CANARD 26,00
Magret grillé et cromesquis de confit de canard IGP, purée de patate douce, shitaké et chou de Bruxelles, jus de canard aux tomates confites / Grilled breast and cromesquis of duck confit, mashed sweet potatoes, shitake and Brussels sprouts, duck juice with sun-dried tomatoes

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 25,00
A la plancha, poêlée de pommes grenailles et panais, cébette et sauce au foie gras, crumble de jambon de Savoie
Iberian pork a la plancha, pan-fried potatoes and parsnips, scallion and foie gras sauce, Savoy ham crumble

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 19,00
Crème aux morilles, œuf parfait, salade de roquette, noix de pecan et parmesan / Mushroom risotto, morel cream, poached egg, arugula salad, pecan nuts and parmesan

BAR 26,00
Filet de bar grillé, gnocchis de pommes de terre aux herbes fraîches, betterave, jeunes pousses d'épinard et fondue de poireaux, beurre blanc safranée / Grilled sea bass fillet, potato gnocchi with fresh herbs, beetroot, baby spinach and leek fondue, saffron white butter



TRADITION DES ALPAGES TRADITIONS FROM THE MOUNTAIN PASTURE

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette, Prix par personne
Minimum 2 people except Tartiflette, Price per person

TARTIFLETTE MAISON 21,00
Pommes de terre, poitrine fumée savoyarde, oignons grillés, Reblochon fondu AOP
Potatoes, Savoy smoked bacon, grilled onions, melted Reblochon AOP

**FONDUE SAVOYARDE
CLASSIQUE** 22,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon Gruyère des Bauges, Beaufort AOP et Abondance fondus, parfumés au vin blanc et Kirsch, servis avec une salade verte
Classic Savoyard fondue and green salad : dices of bread to deep into a pot of melted Gruyère des Bauges, Beaufort AOP and Abondance cheese, flavoured with white wine and Kirsch, Avec charcuterie / With cold meats + 5,00 €

**FONDUE SAVOYARDE
AUX MORILLES** 31,00
servie avec une salade verte
Savoyard fondue with morels : served with green salad

**RACLETTE
GRANDE TRADITION** 28,00
Raclette au lait cru de Savoie IGP médaille d'or 2020 servi avec son assiette de charcuteries savoyardes, pommes de terre en robe des champs, et salade verte
Traditional raclette : melted cheese served with local cold meats platter, jacket potatoes & green salad

**PIERRADE
TRADITIONNELLE** 26,00
Tranches de bœuf, servies avec frites ou gratin Savoyard, salade verte & 3 sauces : aioli, poivre et gorgonzola
Slices of beef ready to grill on a hot stone served with french fries or Savoy gratin, green salad & 3 sauces: aioli, pepper and gorgonzola

PIERRADE ROYALE 30,00
Tranches de magret, poulet fermier, bœuf & poitrine de porc, servies avec frites ou gratin Savoyard, salade verte et 3 sauces : aioli, poivre et gorgonzola
Slices of duck breast, free-range chicken, beef and pork belly, served with french fries or Savoy gratin, green salad & 3 sauces: aioli, pepper and gorgonzola

**ASSIETTE DE VIANDES
SUPPL.** 14,00
Extra meat plate

Nos fondues sont réalisées exclusivement avec des fromages locaux provenant de la Fromagerie de la Cochette sur les bords du lac d'Annecy.
Our fondues are made exclusively with local cheeses from La Fromagerie de la Cochette near of Annecy lake.



Demandez la version végétarienne
Ask for the vegetarian version



Plat Végétarien
Vegetarian dish



Recette régionale
Local recipe

POUR VOTRE SÉCURITÉ, APPLICATION DES NORMES SANITAIRES COVID-19

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Un restaurant du groupe Restaurant - Alpage - Carte Menu - Création graphique A. Madelin - Impression - Printlock.com

DESSERTS - DESSERTS -

CHOCOLAT 8,50
Moelleux au cœur caramel, crème glacée à la pistache
Smooth chocolate cake with caramel heart, pistachio ice cream

TIRAMISU 8,00
Poires de Savoie pochées et chocolat
Tiramisu, poached pears from Savoie and chocolate

CHEESECAKE 8,00
Spéculoos, chocolat blanc et mascarpone, coulis de framboise
Speculoos, white chocolate and mascarpone, raspberry coulis

MONT BLANC 8,00
Mousse de marron, crème de marron, meringue et biscuit de Savoie
Chestnut mousse, chestnut cream, meringue and Savoy biscuit

ARDOISE GOURMANDE 10,00
Déclinaison de mignardises du moment de notre cheffe pâtissière
Variation of sweets of the moment from the pastry chef

FONDUE AU CHOCOLAT 9,00
Fruits frais à plonger dans un caquelon de sauce chocolat
Fresh fruits to dip in a pot of chocolate sauce

FROMAGES 15,00
Sélection de fromages affinés
Selection of mature cheeses

GLACES - ICE CREAM -

CHAMOIX 9,00
Glaces caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes. Crème de marrons, chantilly
Caramel fleur de sel ice cream, vanilla, praline with pieces of hazelnuts. Chestnut cream, whipped cream

GOURMANDINE 9,00
Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace pralinée aux éclats de noisettes, chantilly, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, pieces of brownies, hot chocolate, praline ice cream with chips hazelnuts, whipped cream, chocolate shavings

COUPE ALPAGIO 9,00
Sorbet myrtille, sorbet framboise, glace vanille et éclats de meringue, coulis de framboise, chantilly
Blueberry sorbet, raspberry sorbet, vanilla ice cream and meringue pieces, raspberry coulis, whipped cream

ALPAGE 10,00
Crème glacée au Génépi, et liqueur de Génépi 3 cl
Génépi ice cream, and Genépi liqueur 3 cl

AFTER EIGHT 10,00
Glace menthe chocolat et Get 27 3cl
Mint chocolate ice cream and Get 27 3cl

DO IT YOURSELF
2 BOULES 4,50 - 3 BOULES 6,00
2 or 3 scoops of ice cream

Parfums Flavors:
vanille, fraise, café, chocolat, chocolat blanc, praliné, caramel fleur de sel, citron, menthe chocolat, myrtille, framboise, génépi / Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, white chocolate, praline, fleur de sel caramel, lemon, chocolate mint, blueberry, raspberry, génépi

SUPPLÉMENT Extra 1,50
Sauce chocolat, coulis, Chantilly
Chocolate sauce, coulis, whipped cream