



## LES ENTRÉES

Starters

### Salade de la Cabane 16<sup>00</sup>

Salade, mozzarella di bufala, chips de jambon cru de Savoie, copeaux de parmesan, tomates cerises, olives noires, basilic frais  
*Salad, mozzarella di bufala, raw ham crisps, parmesan shavings, cherry tomatoes, black olives, fresh basil*

### Tataki de saumon au sésame noir 16<sup>00</sup>

Tagliatelles de concombre, sauce soja  
*Salmon tataki with black sesame seeds, cucumber slivers and soya sauce*

### Oeuf cocotte aux poireaux 14<sup>00</sup>

Copeaux de Beaufort, noisettes torrifiées, crispy oignons, mouillettes de pain bûcheron  
*Baked egg with leeks, Beaufort chips, roasted hazelnuts, crispy onions, farmhouse bread soldiers*

### Traditionnelle gratinée à l'oignon en croûte & copeaux de Beaufort 14<sup>00</sup>

*Onion soup in its crusty pastry and grated Beaufort cheese*

### Ravioles à la truffe noire aux champignons, chips de lard 16<sup>00</sup>

*Black truffle & mushrooms ravioli with crispy bacon*

### Escalope de foie gras chaud poêlée 18<sup>00</sup>

Chutney au confit d'oignons et mangues caramélisées, chips de pain d'épices

*Warm pan-fried foie gras, candied onions & caramelized mango chutney, gingerbread crisps*

## LES PLATS

Dishes

### Royal Cheeseburger de La Cabane 28<sup>00</sup>

Tranche de pain rôtie, compotée d'oignons caramélisés, lamelles de filet de bœuf, sauce morilles, fromage à raclette fumé, pommes campagnardes  
*Savoy cheese burger : Slices of roasted bread, caramelized onions, slices of beef tenderloin, morels sauce, smoked raclette cheese, country potatoes*

### Filet de bœuf poêlé & son croustillant de noisettes 29<sup>00</sup>

Pommes croquette au Beaufort, poêlée de pleurotes, sauce au poivre mignonette  
*Pan-fried beef tenderloin, crispy hazelnuts, pepper sauce, potatoes croquettes with Beaufort cheese & stir-fried oyster mushrooms*

### Côte de bœuf grillée 31<sup>00</sup>

Os à moelle, gratin savoyard & sauce béarnaise  
*Grilled prime rib, béarnaise sauce, marrowbone, Savoy gratin*

### T-Bone de veau aux girolles 28<sup>00</sup>

Purée maison à l'huile aromatisée à la truffe  
*Veal T-Bone with girolle mushrooms, home-made mashed potatoes with truffle oil*

### Souris d'agneau confit au jus 25<sup>00</sup>

Patates douces au four & légumes d'antan  
*Lamb shanks confited with juice, baked yam with old-style vegetables*

### Magret de canard laqué au miel de sapin 26<sup>00</sup>

Jus réduit, pleurotes & gratin savoyard  
*Lacquered duck breast with pine honey, reduced juice, oyster mushrooms & Savoyard gratin*

### Poke bowl au saumon grillé, graines de sésame 23<sup>00</sup>

Saumon mariné au soja, riz thai, avocat, pousse de soja, citron vert, mangue, concombre, chou blanc & sésame  
*Soy marinated salmon, Thai rice, avocado, soy sprouts, lime, mango, cucumber, white cabbage & sesame*

### Risotto aux Saint Jacques & fondue de poireaux à la crème 24<sup>00</sup>

Riz arborio, Saint Jacques justes snackées & poireaux fondants  
*Scallops risotto with leek fondue with cream*

### Risotto Périgourdin 25<sup>00</sup>

Foie gras poêlé, magret de canard fumé, champignon à l'huile de truffe  
*Périgord risotto : pan-fried foie gras, smoked duck breast, mushroom with truffle oil*

## LES SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

Traditional specialities

Spécialités savoyardes pour 2 personnes sauf tartiflette  
*Minimum 2 persons except for tartiflette, price per person*

### Raclette grande tradition 27<sup>00</sup>

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie fine, pommes de terre parfumées au lard & laurier, salade verte  
*Melted cheese served with a fine selection of cold meats and potatoes with a hint of bacon and laurel, green salad*

### Raclette fumée 28<sup>00</sup>

Fromage fumé fondu servi avec son assiette de charcuterie fine, pommes de terre parfumées au lard & laurier, salade verte  
*Melted smoked cheese served with a fine selection of cold meats and potatoes with a hint of bacon and laurel, green salad*

### Tartiflette au Reblochon fermier 24<sup>00</sup>

Servie avec salade verte et jambon cru.  
Lard de Savoie, pommes de terre sautées, oignons, Reblochon fermier fondu et gratiné  
*Baked potatoes with local bacon, onions, melted and grilled Reblochon cheese on top. Baked in the oven and served with a green salad & smoked ham*

### Pierrade 27<sup>00</sup>

Tranches de bœuf à griller, pommes paysannes, accompagnées de 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise  
*Slices of beef to grill on hot stone grill, served with rustic potatoes & 3 sauces : tartare, mayonnaise & cocktail sauce*

### Pierrade Royale 31<sup>00</sup>

Tranches de bœuf, veau, volaille et magret de canard servies avec pommes paysannes & 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise  
*Slices of beef, veal, poultry & duck breast served with rustic potatoes & 3 sauces : tartare, mayonnaise and cocktail sauce*

## LES FONDUES

Prix par personne - Minimum 2 personnes  
*Price per person - Minimum 2 persons*

### Fondue Traditionnelle 24<sup>00</sup>

Crouçons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté du Jura, et de Beaufort de Savoie fondus, parfumés au vin blanc et Kirsch, salade verte  
*Croutons of bread to dip in pot of melted Emmental, Comté du Jura & Beaufort de Savoie, with a hint of white wine and Kirsch, served with green salad*

### Fondue Savoyarde aux Cèpes 27<sup>00</sup>

Fondue Traditionnelle aux cèpes, salade verte  
*Traditional fondue with ceps mushrooms, served with green salad*

### Fondue aux Morilles 30<sup>00</sup>

Fondue Traditionnelle aux morilles  
*Traditional fondue with morel mushrooms, served with green salad*

### Fondue Savoyarde au Reblochon 26<sup>00</sup>

Accompagné de lamelles de jambon cru, pommes de terre en robe des champs au laurier, salade verte  
*Savoy fondue with melted Reblochon served with cured ham slices, jacket potatoes with bay, served with green salad*

### Fondue Savoyarde au Beaufort et cidre de Savoie 27<sup>00</sup>

Accompagné de lamelles de jambon cru, pommes de terre en robe des champs au laurier, salade  
*Savoy fondue with melted Beaufort and local cider served with cured ham slices, jacket potatoes with bay, salad*

### Fondue Suisse dite moitié moitié 27<sup>00</sup>

Caquelon de vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse, vin blanc, Kirsch, pommes de terre & salade verte  
*Pot of melted vacherin Fribourgeois and Swiss gruyère cheeses flavoured with white wine & Kirsch, served with potatoes and green salad*

### Fondue Bourguignonne 27<sup>00</sup>

Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, pommes paysannes. 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise  
*Dices of beef to dip in pot of flavoured hot oil, served with fried potatoes, and its 3 sauces: tartare, mayonnaise and cocktail*

### Fondue Bourguignonne Royale 31<sup>00</sup>

Fondue bourguignonne accompagnée de dés de bœuf, volaille, veau & magret de canard, pommes paysannes. 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise  
*Dices of beef, poultry, veal & duck breast to dip in pot of flavoured hot oil, served with fried potatoes, and its 3 sauces : tartare, mayonnaise and cocktail*

### Sélection de charcuteries 8<sup>00</sup>

Pour 2 personnes  
*Cold meat platter, for 2 people*

## LES DESSERTS

Luscious desserts

### Le Chocolat Noir pour 2 personnes, prix pour 1 pers 12<sup>00</sup>

En fondue accompagnée de leurs fruits de saison et chamallow  
*Black chocolate for 2 persons, price per person. Chocolate fondue served with seasonal fruits & marshmallow*

### Trio de crèmes brûlées 11<sup>00</sup>

Variation autour de trois parfums du moment  
*Crèmes brûlées trio. Variation around 3 flavours of the moment*

### Moelleux au chocolat coeur coulant au Nutella, glace chocolat blanc 10<sup>00</sup>

*Smooth Chocolate cake with Nutella, served with white chocolate ice cream*

### Tarte tatin au caramel beurre salé et sa boule vanille 10<sup>00</sup>

*Warm apple pie tatin flavored with salted butter served with a scoop of vanilla ice cream*

### Tiramisu aux myrtilles 10<sup>00</sup>

Myrtilles compotées, biscuit de Savoie & envolée de mascarpone  
*Tiramisu with stewed blueberries, Savoie biscuit & mascarpone*

### Café ou Thé gourmand 11<sup>00</sup>

Café ou thé servi avec 1 mini moelleux, 1 mini crème brûlée, 1 mini tarte tatin & 1 mini tiramisù  
*Coffee or tea served with 1 mini smooth chocolate cake, 1 mini creme brulee, 1 mini tarte tatin & 1 mini tiramisù*

## DÉLICIES GLACÉS

Ice cream cups

### Dame blanche 7<sup>50</sup>

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly  
*Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream*

### Chamois d'or 8<sup>00</sup>

Glaces caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes, crème de marrons, Chantilly  
*Salted caramel, vanilla, praline with hazelnuts chunks ice creams, chestnut cream, whipped cream*

### Gourmandine 8<sup>00</sup>

Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné aux éclats de noisettes, Chantilly, copeaux de chocolat  
*White chocolate ice cream, brownie pieces, warm chocolate, praline ice cream with hazelnuts, whipped cream, chocolate chips*

### Colonel 8<sup>00</sup>

Sorbet citron, Vodka 3cl  
*Lemon sorbet, Vodka 3cl*

## CAFÉS SPÉCIAUX

Special Coffees

### Irish Coffee 9<sup>00</sup>

Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème  
*Whiskey, cane sugar, coffee, cream*

### Mountain Coffee 9<sup>00</sup>

Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème  
*Génépi, cane sugar, coffee, cream*



## MENU ENFANT

1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson / 1 Main Course + 1 Dessert + 1 Drink

13,90

### CHOISIS TON PLAT Choose your main course

- Steak haché frais Charolais cuit à coeur *Fresh Charolais beef burger*
- Aiguillettes de poulet pané *Breaded chicken aiguillettes*
- Tagliatelles au saumon *Salmon pastas*
- Tartiflette *Tartiflette*

#### Accompagnement au choix :

Frites ou poêlée de légumes ou Tagliatelles  
*Choose between: French fries, Pan-fried vegetables or pasta*

### TA GOURMANDISE Choose your dessert

- Tarte tatin *Apple pie tatin-style*
- Brownie Sundae *Ice cream Cup*
- Compote de pommes Bio Andros *Organic applesauce*
- Glace Push-up Haribo *Push up Haribo ice cream*

### ET TA BOISSON Choose your drink 20cl

Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, FuzeTea, Fanta, Capri-Sun, jus d'orange, jus de pomme, Vittel