



Bienvenue



Bienvenue dans notre restaurant.

Stéphane, par passion pour son métier, n'utilise aucun plat cuisiné et aucune sauce préparée. Il a donc volontairement simplifié la carte ci-après, afin de garantir une qualité dans votre assiette.

Des sauces aux desserts, tout sort de notre cuisine.

Cependant, ce gage de qualité peut demander un peu d'attente de votre part.

Merci par avance pour votre compréhension et votre patience.

Nous vous souhaitons un Bon Appétit.



**RESTAURANT
DE TERROIR**

Une cuisine régionale
en toute convivialité.

PRIX NETS TTC



LISTE DES ALLERGÈNES QUE NOUS SOMMES AMENÉS À UTILISER DANS NOS PRÉPARATIONS

Voici la liste complète des allergènes que nous pouvons trouver dans nos préparations. Pour certains la présence est clairement identifiée dans les plats, et d'autres sont susceptibles d'être faiblement présents du fait de leur utilisation ponctuelle en cuisine. Aussi, les garnitures étant adaptées au quotidien selon nos approvisionnements, il est possible qu'un allergène ne soit pas mentionné sur le plat. Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à nous questionner.

Stéphane



Arachide



Céleri



Crustacés



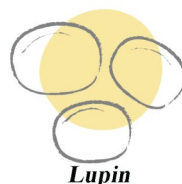
Fruits à coque



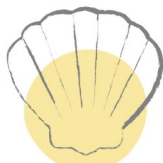
Gluten



Lait



Lupin



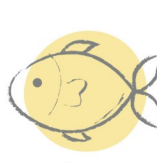
Mollusques



Moutarde



Oeufs



Poissons



Sésame



Soja



Sulfites

PRIX NETS TTC




Découverte des Sélections À la Carte

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES




Servies pour 2 personnes minimum, elles sont toutes accompagnées
de jambon fumé, rosette, jambon blanc et de salade verte




L'Authentique Fondue Savoyarde 	22,00 €
La Raclette traditionnelle (en coupelle)	25,00 €
L'inévitable Tartiflette, au Reblochon fermier (Tartiflette uniquement sur commande)	25,00 €

LE SNACK DES ARAVIS







La Planche du Randonneur (Charcuterie, tomme et reblochon, salade et beignet de pomme de terre)	19,00 €
Le Burger du Montagnard 	20,00 €
(Pain burger maison et steak façon boucher 150gr, confit d'oignon, gratiné à la Raclette, salade et pommes frites maison)	

Le coin des Bambins - 11 € (jusqu'à 12 ans)

Emincé de volaille à la crème 
ou Escalope de Truite sauce douce  
Garnitures du jour







Moelleux au chocolat  
  ou Glace 2 boules

PRIX NETS TTC





Découverte des Sélections À la Carte


LES ENTREES

Assortiment de charcuteries composé d'une terrine de campagne, Viande de boeuf séchée, jambon cru fumé et Coppa	13,50 €
Salade d'endives hivernale avec noix,   pommes et bleu d'Auvergne	12,00 €
Assiette Nordique, Truite fumée  Et sa petite salade de saison	13,50 €
Gratiné de soupe à l'oignon 	12,00 €

LE POISSON

Cassolette de lotte mijotée, sauce safranée  	22,00 €
---	---------

LES VIANDES

Plat du jour garni	18,50 €
Suprême de Pintade et son confit de chou et lard fumé	22,00 €
Joue de Porc braisée sauce moutarde 	20,00 €
Pièce de bœuf du boucher, sauce bordelaise	22,00 €

Viandes d'origine France, sauf Agneau d'origine U.E.

PRIX NETS TTC



Menu gourmand 3 plats à composer - 36 €

Entrée de la carte au choix

ou

Suggestion du jour



Plat de la carte au choix

ou

Plat du jour















Plateau de fromages affinés de Savoie

ou

Dessert de la carte au choix

LES DESSERTS « MAISON »

Glaces maison 2 boules au choix	 	7,50 €
(Glaces Vanille, Café, Chocolat Sorbets Citron, Fraise, Framboise)		
Poire Belle-Hélène ou Dame Blanche	 	9,00 €
Pavlova aux agrumes	 	9,50 €
Crème Brûlée	 	9,50 €
Moelleux au chocolat et glace vanille	 	9,50 €
Poire confite et son cœur chocolat, sablé breton	 	9,50 €

PRIX NETS TTC



Les vins du Domaine Saint Germain



**Domaine Saint-Germain : Raphaël Saint-Germain
élu vigneron de l'année du Guide Hachette 2022 en Savoie
Publié le 18-01-2022**



Dans le Parc naturel régional du massif des Bauges, Raphaël Saint-Germain, biologiste de formation, exploite en bio un vignoble d'une dizaine d'hectares, en majorité situé sur la commune de Saint-Pierre-d'Albigny.

Blancs - 75cl

Chardonnay «Petite Ste Marie »	31,00
Roussette Altesse *	33,00
Chignin Bergeron	35,00

Rouges - 75cl

Gamay Vieilles Vignes	31,00
Mondeuse les Taillis *	33,00
Persan	35,00

*La perle du Domaine, ancien cépage préservé (moins de 1ha cultivé)
Vendanges manuelles et sans sulfites*

Rosé - 75cl

Mondeuse de Savoie*	30,00
---------------------	-------



** disponibles en demi-bouteilles*

PRIX NETS TTC



Les Boissons Froides et Chaudes



LES EAUX MINÉRALES ET SODAS

Evian, Badoit	100 cl	5,00 €
Demi Badoit	50 cl	4,00 €
Perrier (33 cl), Orangina (25cl)		4,00 €
 Yaute Cola / Yaute Tonic	33 cl	4,00 €
 Thé glacé des Alpes / Ginger Beer	33 cl	4,00 €
Sirops	25 cl	2,80 €
Diabolos	25 cl	3,00 €
Jus de Fruits	25 cl	4,00 €
(Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate)		

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso		2,00 €
Double Espresso		3,50 €
Café allongé		2,00 €
Thé noir, thé vert, infusions		2,50 €

LES APÉRITIFS ET BIÈRES

Vin de Noix ou Pamplemousse maison	4 cl	5,00 €
Le Coquelicot rosé		
 (Crémant de Savoie, conversion en bio)	12 cl	8,80 €
 Bière locale des Brasseurs Savoyards	33 cl	6,00 €
Blonde, Blanche (5%) ou Ambrée (7%)		
Heineken Pression	25 cl	4,50 €
Lefe blonde (6,6%)	33 cl	6,00 €
Pastis, Ricard	2 cl	4,50 €
Kir cassis, framboise ou mure	12 cl	6,00 €
Suze, Martini, Porto, Muscat	4 cl	4,80 €
Coupe de Champagne	12 cl	10,50 €
Whisky Long John ou Paddy	4 cl	6,30 €
Bourbon Four Roses	4 cl	6,80 €
Génépi, Liqueur des Aravis, Marc de Savoie	2 cl	4,50 €
Cognac, Armagnac, Calvados	2 cl	4,50 €

PRIX NETS TTC