

A partager

Ardoise de charcuterie

(Jambon cru, Saucisson, Coppa, Roulé)

12,00 €

Ardoise de viande séchée

15,00 €

Bocal de terrine maison et Pickles

12,00 €

Nos Entrées

Escargots faits maison

Beurre à l'ail des ours

Par 6 10,00 €

Par 12 18,00 €

Risotto de Crozets au fromage St-Paul

Coppa et copeaux de Tomme

16,00 €



Terrine maison

18,00 €



Foie gras de canard maison

Figues et chutney du moment

21,00 €

Nos Plats

Filet de truite (Famille Petit) poché, beurre blanc au Chasselas de Haute-Savoie

Accompagné de risotto de petit épeautre et légumes glacés

26,00 €

Filet de bœuf grillé

Gratin savoyard ou frites et légumes

Beurre café de Paris 32,00 €

Aux cèpes 38,00 €

Aux girolles 38,00 €

Magret de canard aux myrtilles ou cèpes ou girolles

Gratin savoyard ou frites, et légumes

31,00 €

Suprême de volaille cuit basse température sauce reblochon

Gratin savoyard ou frites, et légumes

23,00 €

Risotto de petit épeautre du Velay, légumes glacés (végétarien)

21,00 €

Notre Suggestion

Tête de veau, langue de bœuf sauce gribiche servies en cocotte

24,00 €

Risotto de Crozets au fromage St-Paul Coppa et copeaux de Tomme

21,00 €

Nous travaillons essentiellement avec des produits frais. Certains plats peuvent être manquants.

Origine des viandes : Volaille (France), Bœuf (France), Veau (France)

Nos Spécialités



Le Berthoud

Fromage d'Abondance cuisiné au vin blanc servi avec pommes de terre, charcuterie et salade verte

24,00 €

La croûte aux cèpes

Toast grillé, fromage, jambon, cèpes, crème et une salade verte

26,00 €

Moelleux de Jura (Boîte chaude)

Fromage chaud doré au four servi avec pommes de terre, charcuterie et salade verte

28,00 €

→ Minimum 2 personnes (Prix par personne)

Raclette Royale

Fromage à raclette fondu sur table accompagné de pommes de terre, charcuterie, diots et salade verte
→ à consommer sur place

Nature 28,00 € par personne

Fumée au bois de hêtre 28,00 € par personne
(Le fumaillon)

Fondue savoyarde

Charcuterie – jambon, coppa, saucisson - et salade verte

Nature 28,00 € par personne

Ail des ours 30,00 € par personne

Aux cèpes 32,00 € par personne

Reblochonnade à la braise

Demi Reblochon accompagné de pomme de terre, charcuterie et salade verte
ainsi que des diots de Savoie chauds

30,00 € par personne

Supplément charcuterie	6.00 €
Supplément ½ reblochon	8.50 €
Supplément viande séchée	8.50 €

Fondue bourguignonne

Boeuf servi avec gratin savoyard ou frites, salade verte et sauces maison, 250g / pers

30,00 € par personne

Fondue bourguignonne façon bressane

Dinde à paner, servi avec gratin savoyard ou frites, salade verte et sauces maison, 250g / pers

30,00 € par personne

Pierrade aux trois viandes

Bœuf, dinde, canard, servi avec gratin savoyard ou frites, salade verte et sauces maison, 250g / pers.

30,00 € par personne

Supplément viande 200g : 16.00 €

Le Fromage

Ardoise de fromages de nos alpages

Abondance de la Ferme Grillet à Abondance
Bleu de Saint-Paul et Tomme de la Ferme des Chalets d'Oche à Saint-Paul
Reblochon de la fromagerie Bouchet

10,00 €

Nos Desserts

Les douceurs du Chef

10,00 €

**Gaufre croustillante, praliné noisette maison
Et crème glacée au chocolat blanc**

Tartelette aux Myrtilles

**Coulant au chocolat, Valrhona (15 min)
Crème glacée à la vanille en gousse**

Nougat glacé aux fruits secs, coulis de fruits rouges

Café ou thé gourmand

Expresso ou thé servi avec un assortiment de mini desserts maison



Champagne gourmand

(Coupe de champagne servie avec un assortiment de mini desserts maison)
16,00 €

Nos Glaces

Coupe de boules

(Glace ou sorbet : Chocolat, vanille, fraise, abricot, poire, framboise, citron, mangue)

1 Boule **3,00 €**

Supplément chantilly **1,00 €**

Dame blanche

(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

9,50 €

Nos arrosées

10,00 €

Coupe Colonel

(Sorbet citron, vodka)

Coupe Williamine

(Sorbet et eau-de-vie de poire)

Coupe Abricotine

(Sorbet et eau-de-vie abricot)

Coupe Framboisine

(Sorbet et eau-de-vie framboise)

Irish Coffee

(Café, whisky, chantilly)

Savoyard Coffee

(Café, Génépy, chantilly)

Nos Menus

Menu des jeunes chefs (- 12 ans)

16,00 €

Un sirop au choix



Une sélection dans ces plats en demi- portion :

Filet de truite, risotto de petit épeautre
Ou Filet de bœuf grillé, gratin ou frites
Ou Suprême de volaille, sauce reblochon, gratin ou frites
Ou Risotto de petit épeautre aux légumes
Ou Raclette (en plus de 2 adultes)
Ou Fondue (en plus de 2 adultes)



2 boules de glace



Menu de la Chevrette

54,00 €

Risotto aux crozets

Ou

Escargots faits maison par 12

Ou

Terrine maison

Ou

Foie gras de canard maison



Granité au myrtille et champagne Serge Demière



Filet de bœuf grillé, café de Paris ou crème de cèpes

Ou

Magret de canard aux myrtilles

Ou

Suprême de volaille sauce au reblochon

Ou

Filet de truite poché, beurre blanc au Chasselas



Fromages de nos alpages

Ou

Dessert au choix (hors champagne gourmand)



Les Burgers

Burger « Chevrette »

Pain artisanal, steak haché, oignons rouges, mesclun,
Lard grillé, sauce burger maison, fromage à raclette

21,00 €



Burger « Royal »

Pain artisanal, steak haché, oignons rouges, mesclun,
sauce burger maison, fromage à raclette,
Et escalope de foie gras poêlée et jus réduit

28,00 €

Burger « Forestier »

Pain artisanal, steak haché, oignons rouges, mesclun,
sauce burger maison, fromage à raclette,
Et sauce aux girolles

25,00 €



Nos Burgers sont servis avec frites et salade

→Nos BURGERS sont aussi à l'emporter

(Sont servis chauds avec des frites)

Burger « Chevrette » : 15 €

Burger « Royal » : 20 €

Burger « Forestier » : 18 €



Menu de la Saint-Sylvestre 2025

80 € par personne
(hors boissons)



Verre de Champagne de bienvenue
avec sa mise en bouche
(*Cromesquis de civet de Cerf*)



Terre et mer

Foie gras de canard Mi-cuit
Gravelax de saumon et Hibiscus
Beurre aux agrumes



Raviole de Saint-Jacques de St Brieuc
Curry vert et lait de coco



Granité aux agrumes



Grenadin de veau aux girolles
pommes et légumes oubliés



Le camembert de chez nous affiné aux truffes



Vanille et noix de Pécan



Cette soirée sera animée par « Jo musique »



Réservation au 04.50.73.60.27

