

## Les Entrées

Gratinée à l'Oignon French Onion Soup	14.00
Foie Gras Frais Maison, Brunoise de Mangue, Toasts aux Figs Homemade Foie Gras, with Mango Brunoise and Figs Loaf Bread	22.00
Saumon Fumé Maison Homade Smoked Salmon	17.00
Fricassée de Gambas Coco-Curry King Prawns Fricassee with coconut Milk and Curry, Cayenne Pepper and Garlic	25.00
Salade Morzinoise au Reblochon Pané Mesclun de salade, Champignons Frais, Tomates Confites, Jambon de Pays, Salad, French Mushrooms, Candied Tomatoes, Local Ham, Fried Reblochon Cheese	15.00
Salade Caesar Filet de Poulet Fermier Grillé, Romaine, Tomates Confites, Croûtons, Sauce Caesar, Grana Padano Grilled Farmer Chicken Fillet, Roman Salad, Candied Tomatoes, Toast, Caesar Sauce, Grana Padano	16.00
Samossas de Chèvre Frais Brick de Chèvre Frais et Chavignol aux Abricots, Mesclun de Salade, Tomates Confites, Noix Brick with Goat Cheese, Apricot, Salad, Candied Tomatoes and walnuts	16.00



## Plats Végétariens

Rigatoni All'arrabbiata et Burrata Pasta with Arrabbiata Sauce and Burrata	18.00
Risotto au Gorgonzola et Noix Gorgonzola Risotto and Walnuts	19.00

## Les Poissons

Selon arrivage

Truite des Ardoisières Rôtie à la Fleur de Thym Roasted Thyme Stuffed Trout	18.00
Pavé de Saumon Rôti au Soja et Sésame Marinated Salmon in Soja Sauce, Roasted with Sesam	20.00
Pavé de Cabillaud en Croûte de Cacahuètes Grilled Codfish cooked with Peanuts, Parsley and Olive Oil	24.00
Filets de Perches Meunière, Pommes Frites, Salade verte Filets of Perchs served with french fries and Butter Sauce	25.00

Carte des allergènes à votre disposition sur simple demande

# Les Viandes

Accompagnées d'un assortiment de Légumes  
ou sur simple demande de Pommes Frites Maison.

<b>Magret de Canard aux Champignons et Châtaignes</b> Duck Breast Filet, with Mushrooms and Chestnuts	26.00
<b>T-Bone de Veau, Sauce Forestière</b> Côte de Veau et Filet Mignon de Veau Grillés, sauce Crème Champignons des Bois Veal Ribs and Veal Filet Mignon with Creamy Mushrooms Sauce	28.00
<b>Entrecôte Grillée à la Plancha, Mayonnaise Façon Béarnaise ou Forestière</b> Grilled Sirloin Steak , Bearnaise Sauce or Creamy Mushrooms Sauce	26.00
<b>Burger du Sud-Ouest</b> Steack d'Effilochée de Confit de Canard, Cantal, Sauce Barbecue, Tomates et Salade Burger with Red Onions, Pulled Duck, Cantal Cheese, Barbecue Sauce, Tomatoes, Green Salad	20.00
<b>Burger Savoyard</b> Buns, Reblochon Cheese, Steak, Tomato, Green Salad	19.00
<b>Suprême de Poulet Aux Ecrevisses</b> Filet de Poulet Rôti, Sauce Tomatée aux Ecrevisses	23.00

# Les Spécialités

Prix par Personne, Minimum 2 personnes, Price per pers and minimum 2 pers

<b>La Brasérade aux 4 Sauces Maison</b> Viandes de Bœuf, Volaille, Canard avec Pommes Frites et Salade Verte The Hot Stone, Slices of Beef, Chicken and Duck with French Fries, Salad and 4 Homemade Sauces	25.00
<b>La Fondue Savoyarde, Salade Verte</b> Cheese Fondue	20.00
<b>La Fondue Savoyarde et Charcuteries de Pays, Salade Verte</b> Cheese Fondue with Mountain Ham and Salad	25.00
<b>La Raclette Royale et Charcuteries de Pays Salade Verte</b> Melting Cheese with Cold Cuts and Salad	28.00
<b>La Tartiflette et Salade Verte.</b> 1 personne possible Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème Fraîche et Reblochon. Pan fried Potatoes, Bacon, Onions, Cream and Reblochon Cheese, Salad— possible for 1 person	22.00
<b>La Brezlette et Salade Verte.</b> 1 personne possible Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème Fraîche et Brezain Pan fried Potatoes, Bacon, Onions, Cream and Brezain Cheese, Salad— possible for 1 person	24.00

Carte des allergènes à votre disposition sur simple demande

Boissons non comprises. Prix nets en euros, taxes et service compris

## Menu des Airelles

**35 €**

Entree du Soir

—  
Plat du Soir

—  
Dessert du Soir

## Menu Savoyard

**27 €**

Salade Morzinoise

Salade verte, Reblochon fondu sur Toast,  
Champignons, Jambon Fumé

\*\*\*

Tartiflette et Salade Verte  
Ou Brezlette et Salade Verte

\*\*\*

Tartelette aux Myrtilles

Ou Dessert du Jour



## Menu Junior

**12 €**

(jusqu'à 12 ans- until 12)

Jambon Blanc Maison Ou Filet de Poulet

Ou Escalope de Saumon Grillée,

Ou Steak Haché par nos Soins

Pommes Frites Maison Ou Légumes du Jour Ou Rigatoni

\*\*\*

Glace

Ou Mousse au Chocolat Maison

\*\*\*

Jus d'Orange , Sirop à l'Eau,

**Toutes nos viandes  
sont d'origine Française,  
Viande Bovine Française  
Type Races à Viande**

## Les Desserts Maison

-Dessert du Jour	6.00
-Mousse au Chocolat Noir	6.00
-Tartelette aux Myrtilles	7.20
-Salade de Fruits Frais	6.50
-Tarte Tatin	8.50
-Macaron Passion-Chocolat	8.50
-Entremet Vanille Rhubarbe Spéculoos	8.50
-Vacherin Glacé Vanille Cassis	8.00
-Flan aux Œufs à la Verveine	6.50

## Nos Coupes Glacées

Parfums de Glaces:

**Vanille-Chocolat-Café-Pistache-Fraise-Caramel Beurre Salé-Menthe Chocolat**

Nos Sorbets:

**Cassis-Framboise-Clementine de Corse-Ananas-Coco-Citron-Poire**

**Coupe 2 boules : 5.00**

**Coupe 3 boules 7.00**

- L'After Eight	9.00
Glace Chocolat-Menthe, Get 27, Sauce Chocolat, Chantilly	
- la Malibu	9.00
3 boules de Glace Coco, Malibu, Chantilly	
-l'Island	9.00
Glace Coco, Ananas, Citron, Rhum, Chantilly,	
-Coupe Airelles	9.00
Assortiment de 3 boules de Sorbets, Fruits Frais, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	
-La Framboise de Framboise	10.00
Sorbet Framboise, Crème de Framboise, Eau de vie de Framboise	