

# Nos planches à Partager (2/4pers.)

## Our sharing Platters

La planche apéritive (sélection de charcuteries et de fromages artisanaux) The aperitif sharing platter (selection of artisan cold meats & cheeses)	21.00€
La planche de noix de jambon du Grand Bec The Grand Bec sharing platter (Artisan Savoy raw ham)	18.00€
La planche du bucheron (Sélection de charcuteries artisanales) The logger's sharing platter (Selection of Artisan cold meats)	19.00€

### Menu Petit Montagnard 15.50€

Enfant -12ans / Children -12years

Coca-Cola – Sprite – Orangina – Jus de pomme – Eau minérale

*Coca-Cola – Sprite – Apple juice – Mineral water*

+ Brochette de bœuf ou poulet ou poisson du jour servi avec frites ou légumes.

*Children cheeseburger or chicken nuggets or fish of the day served with homemade french fries or vegetables.*

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,  
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included

# Nos Entrées

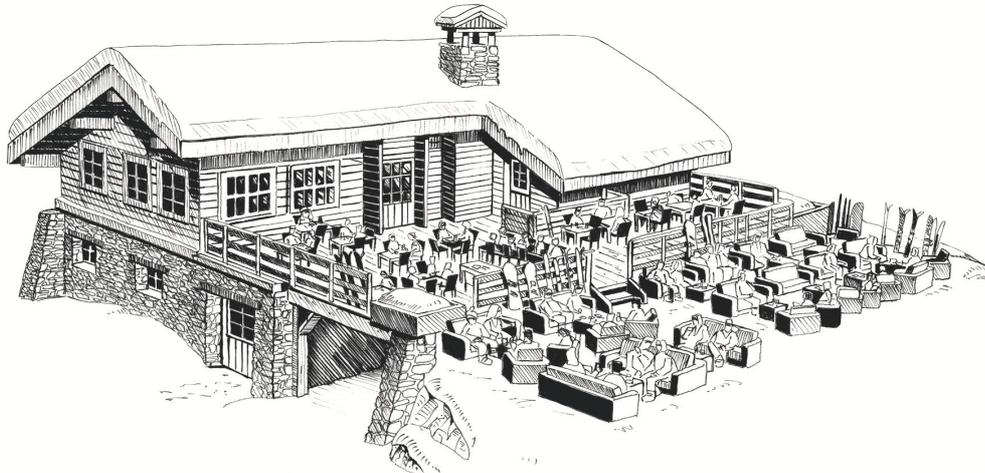
## Our Starters

Bocal de Foie-Gras mi-cuit partager » Servi avec toasts briochés, confit d'oignons (Glass jar of Foie-Gras served with onions jam & its toasts)	« Idéal à	19.50€
Verrine campagnarde façon grand-mère partager » Glass jar of country style pâté	« Idéal à	15.50€
La soupe du moment Soup of the Day		12.50€

# Nos Salades Entrées

## Our First Main Salads

Salade "Biquette" (salade, chèvre chaud de Savoie pané, chiffonnade de lard aux épices, noix, toasts) (salad, warm breaded Savoy cheese, fine rasher of bacon, walnuts, toasts)	13.50€
Salade "Clos Bernard" (salade, jambon cru, lardons, pommes de terre, oignons, Beaufort, croutons) (salad, raw ham, grilled bacon, onions, Beaufort, croutons)	12.50€



Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,  
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included

# Nos Grillades au Feu de Bois

## Our Wood fire Grilled Specialities

Toutes nos grillades sont servies avec frites maison et salade verte

All grilled specialities are served with french fries and green salad

Entrecôte 220grs Rib steak	27.00€
Côte de Bœuf « Angus » (minimum 1kg - 2 pers.) Beef Rib (min. 1kg - 2pers.)	84.00€
Magret de canard, sauce au bleu Filet of duck breast, blue cheese sauce	29.00€
Brochette de Diots et Pormoniers - Gratin de Crozets et sauce oignons , vin blanc Pork sausages stewer - Crozets & onion white wine sauce	24.00€
Brochette de Poulet mariné Chicken stewer	24.00€
Filet de poisson de notre région à la plancha sauce vierge Fish filet cooked with the plancha, Virgin sauce	27.50 €
<u>Supplément changement de garniture : Poêlée de légumes - Gratin de Crozets</u> Extra to modifie your dish : vegetables - Crozets	3.00€
<u>Supplément garniture : Poêlée de légumes - Gratin de Crozets - Frites</u>	4.50€
Sauce au choix : Echalote - Reblochon - Champignons Sauces : Shallots - Savoy cheese - Morels	2.00€

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,  
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included

# Fromages & Desserts

## Cheeses & Deserts

L'assiette de la « Cave d'affinage de Savoie » Selection of Artisanal Savoy cheeses	9.00€
Faïsselle Nature Plain white cheese	6.00€
Faïsselle accompagnée de : Myrtilles – Miel – Confiture de fraise Plain white cheese with : - Bilberries – Honey – Strawberry jam	7.50€
Le Café du Gourmet (Gourmet coffee)	10.50€
Le Thé du Gourmet (Gourmet tea)	11.50€
« Tarte du Fontany » (Myrtilles) Blueberry tart	8.50€
« Pomme cuite au feu de bois et glace spéculoos » Wood fire grilled apple with speculoos ice-cream	9.50€
Géant du Clos Bernard (Grand choux avec chantilly au génépi) Large Puff in chantilly scented in génépi	9.50 €

### Coupe de glace / Sorbet :

1 boule : 4.00€

2 boules : 6.50€

3 boules : 8.00€

Supplément chantilly

2.00€

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,  
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included