

Nore beau plateau de charcuterie et fromage Ibérique,
Pan con tomate, confiture de cerise noire
pour 2 à 4 personnes
The range of Iberian meats and cheese, pan con tomate, black cherry jam
For 2 or 4 persons

UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ

Combinez votre plateau Ibérique
avec sa bouteille de vin 75cl des Hautes Corbières (AOC)
Pour 2 à 4 personnes
Range of Iberian meats and cheese, pan con tomate, black cherry jam and 75cl bottle
of wine Hautes Corbières (AOC)
For 2 or 4 persons

POTAGES MAISON

Notre soupe à l'oignon traditionnelle, ses croûtons et son fromage

Onion soup, croutons, cheese

Potage aux légumes du marché *Vegetable soup*

SUR LE POUCE

Notre gros croque-monsieur Frites ou salade

Toasted cheese sandwich with ham, french fries or salad

Le croque-madame Frites ou salade

Toasted cheese sandwich with ham and fried egg, french fries or salad

Le croque montagne au fromage à raclette et au lard fumé Frites ou salade

Toasted cheese raclette with smoked bacon, french fries or salad

La tourte aux poireaux, Mesclun et croûtons à l'ail *Hot leek pie, salad, garlic croutons*

Frites *French fries*

Jambon blanc, frites *Boiled ham, french fries*

Saucisses, frites *Frankfurter sausage, french fries*

Le Steak haché façon bouchère 150 g, frites

Chopped steak, french fries

Sauce Roquefort *Roquefort cheese ou 2100 (oignons, champignons, lardons, crème)*

onions, mushrooms, lardons ou sauce poivre (pepper sauce) ou sauce barbecue (barbecue sauce)

Sauce aux cèpes *Cèpe mushroom*

Le Steak haché à cheval façon bouchère 150 g, Frites

Chopped steak with egg, french fries

Sauce Roquefort *Roquefort cheese ou 2100 (oignons, champignons, lardons, crème)*

onions, mushrooms, lardons ou sauce poivre (pepper sauce) ou sauce barbecue (barbecue sauce)

Sauce aux cèpes *Cèpe mushroom*

Omelette nature Frites ou salade *Plain omelette, french fries or salad*

Omelette jambon fromage Frites ou salade *Ham & cheese omelette, french fries or salad*

Omelette paysanne Frites ou salade (lardons, pomme de terre, oignons)

Omelette with lardons, potatoes, onions, french fries or salad

Omelette aux cèpes Frites ou salade *Cèpe mushroom omelette, french fries or salad*

Omelette fromage Frites ou salade *Cheese omelette, french fries or salad*

PIZZA TRADITIONNELLE

PIZZAS Home made, Premium ingredients

Végétarienne

Tomate, poivrons, oignons, champignons, aubergine confite, mozza, salade

Tomatoes, sweet peppers, onions, mushrooms, crystallized eggplant, mozza, salad

L'Italienne Roquette, aubergine confite, tomate confite, provolone, lard fumé, pignons, basilic

Rocket salad, crystallized eggplant, sundried tomatoes, cheese provolone, smoked bacon, basil, pine nuts

Texane Tomate, bœuf, poivrons, oignons, fromage *Beef, cheese, sweet peppers, onions*

La Chicken Tomate, poulet mariné aux épices, chorizo, poivrons, fromage

Marinated chicken, chorizo, sweet peppers, cheese

La Jambon fromage *Ham and cheese*

Spéciale Tomate, champignons, artichaut, jambon, fromage, œuf

Mushrooms, artichokes, ham, cheese, egg

La Reblochonne

Tomate, fromage, ail, oignons, lardons, reblochon, persil

Cheese, garlic, onions, lardons, cheese reblochon, parshley

Calzone Sauce tomate crémeuse, fromage, champignons, lardons, œuf, salade

Tomatoes, cream, cheese, mushrooms, lardons, egg, salad

La Raclette Tomate, oignons, lardons, pomme de terre, crème,

fromage à raclette, tranche de jambon de pays

Onions, lardons, potatoes, cream, tomatoes, lardons, cheese raclette, cured ham

La 4 fromages Crème, bleu, chèvre, reblochon, mozzarella

Cream, blue cheese, goat cheese, mozza, cheese reblochon

La Marguarita Tomate, mozzarella *Tomatoes, cheese mozzarella*

Supplément œuf *Extra egg*

SALADES REPAS

L'irrésistible Transalpine et ses gressins Mesclun, mozzarella Burrata, lard fumé,

tomates confites, pignons, basilic, crème de balsamique, gressins, aubergine confite

Salad, burrata cheese, smoked bacon, sundried tomatoes, pine nuts, basil,

cream of balsamic, bread sticks, crystallized eggplant

La Caesar

Mesclun, tomate, poulet aux épices, maïs, fromage provolone, œuf, croûtons, huile de sésame, oignons croustillants

Salad, tomatoes, marinated chicken, sweetcorn, cheese, egg, croutons, oil of sesam, onions crispies

La Végétarienne aux légumes confits et son œuf Mesclun, tomates, aubergines,

courgettes et poivrons confits, copeaux de provolone, pignons, œuf, gressins

Salad, tomatoes, eggplant, zucchini and candied peppers, provolone chips, nuts, egg, bread sticks

La Norvégienne

Mesclun, saumon fumé par nos soins, pamplemousse, tomate, blinis, huile olive citron

Salad, smoked salmon, grapefruit, tomatoes, blinis, oil of olive lemon

La Chantebise

Mesclun, tomate, magret fumé épicé par nos soins, foie gras maison, noix, gésiers, lard fumé, huile de noix

Salad, tomatoes, smoked duck filet, walnuts, gizzards preserved, smoked bacon, oil of walnut, home made foie gras

La Verte et ses tomates *Salad and tomatoes*

NOS VIANDES

Garniture : frites ou légumes ou gratin

Side dish: french fries or vegetables or cheese-topped dish

Le fameux hamburger des cimes maison (home made) fabrication limitée

Pain maison aux céréales, compotée d'oignons, bœuf poêlé, lard fumé, salade,

tomate, fromage à raclette. Et abondance, accompagné de ses frites

Homemade bread cereals, stewed onions, pan-fried beef, bacon, lettuce, tomato,

raclette cheese. And abundance, accompanied by his fries

Notre belle Côte de bœuf de 1,2 kg pour 2 personnes sur sa pierre chaude et ses sauces

Beef rib, sauce with Vegetables for 2 persons

Le Filet de bœuf (environ 230g) sauce aux cèpes et sa chips de lard fumé

Fillet of beef steak with cèpe mushroom sauce, slide dish, crisp bacon

Le filet bœuf Rossini et son jus de viande *Fillet of beef steak with foie gras*

L'incontournable Joue de porc confite sauce aigre douce et sa garniture

Porc cheek, sweet and sour sauce, slide dish

Faux filet grillé (environ 230 g) beurre persillé *Sirloin steack, parshley butter*

Sauce Roquefort *Roquefort cheese ou 2100 (oignons, champignons, lardons, crème) onions, mushrooms, lardons ou sauce poivre*

(pepper sauce) ou sauce barbecue (barbecue sauce)

Sauce aux cèpes *Cèpe mushroom*

Le Tartare façon Chantebise

Viande coupée au couteau accompagné de sa marinade épicée

au gingembre, piment oiseau, oignons nouveaux, ail, persil et ses frites

Tartare Beef cut in knife with ginger sauce, hot Pepper bird, onions, parshley, garlic and french fries

L'Escalope savoyarde de poulet au lard fumé gratinée et ses frites

Savoie style chicken with smoked bacon, cream and french fries

PIÈCES DU BOUCHER

NOS PÂTES, GRATINS ET SPÉCIALITÉS

La Traditionnelle Raclette à l'ancienne au lait cru et son ardoise de charcuterie,

pommes vapeur (servie pour 2 personnes et uniquement à l'intérieur du restaurant)

Raclette served only for 2 persons and only Inside the restaurant

Le Murçon du Trièves sauce muroise

(à l'échalotte et au vin de Savoie), gratin dauphinois et salade

Sausage murçon with wine sauce creamed potatoes and salad

Les Diots de Savoie sur leur gratin de crozets *Savoie style Sausage with pastry*

Tout simplement Le Gratin de crozets au bouillon de légumes *Savoie style pastry*

La Fameuse Tartiflette et son panaché de charcuterie

Gratin de Cannellonis ricotta épinards au fromage d'Abondance de Savoie

Spinach and cheese ricotta cannellonis oven grilled

Lasagnes fraîches de bœuf au fromage d'Abondance et son mesclun

Beef lasagna with cheese Abondance, salad

Spaghettis nature *Nature pasta*

Sauce Bolognaise ou 2100 (oignons, champignons, lardons, crème) *Onions, mushrooms, lardons*

Sauce aux cèpes *Cèpe mushroom*

Le Gratin Dauphinois à la crème *Dauphiné style creamed potatoes*



DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU JOUR !!!

Ask our dishes of the day !!!

MENU KID (-8 ans)

Petite Pizza jambon fromage ou Spaghettis bolognaise

ou Steak haché frites, glace vanille/chocolat ou crêpe au sucre ou yaourt

Pizza ham and cheese or bolognaise spaghetti or chopped steak french fries

Ice cream or sugar crepe or yoghurt

PÂTISSERIES

intégralement confectionnée par nos soins.

N'oubliez pas de demander nos suggestions du jour.

Le Paris Brest maison en godille

Le Tiramisu maison

La Crème Brûlée aux arômes de vanille

Notre fameuse Tarte aux fruits rouges : myrtille ou framboise

Les Profiteroles au chocolat Valrhona, crème fouettée Grand-Marnier

La Tarte au citron meringuée

Tarte Tatin chaude et sa boule de glace vanille

L'irrésistible Café gourmand

Le Thé gourmand

FROMAGES

Assiette de fromage, salade et noix

Fromage blanc à la crème

Fromage blanc à la crème, miel et noix

Pic Blanc : fromage blanc, crème, compotée de myrtille

Pic Blanc des Pères Chartreux : Pic Blanc avec Chartreuse verte

La Grande Rousse : fromage blanc, crème, compotée de myrtille et chantilly

GLACES

Regardez nos suggestions

Mystère

Kim cône

CRÊPES & GAUFRES SUCRÉES

Sucre *Sugar*

Confiture Myrtille, abricot, fraise, marron

Jam: blueberry, apricot, strawberry, chesnut

Citron *Lemon*

Chocolat *Chocolate*

Chocolat et Chartreuse *Chocolate and liqueur*

Alcool Chartreuse ou Grand Marnier

Nutella *Nutella*

Caramel beurre salé maison *Taffee salted butter*

Supplément Chantilly *Extra chantilly cream*

NOS VINS

soigneusement sélectionnés

par nos soins

Voir notre carte des boissons

