

## A PARTAGER

Plateau de charcuterie Alpine et fromage de Savoie pour 2 à 4 personnes  
The range of Alpine meats and cheese for 2 or 4 persons

39,20 €

## PIZZAS

Home made, Premium ingredients

La 4 saisons base tomate, poivrons confits, oignons, artichauts, tomate confite, aubergine confite, mozza fior di latte, roquette tomate sauce, candied peppers, onions, artichokes, candied tomato, candied eggplant, mozza fior di latte, arugula 22,90 €

L'Italienne base tomate, mozza fior di latte, roquette, aubergine et tomate confite, lard fumé, poignons, basilic frais et burrata 100g tomate sauce, mozza fior di latte, arugula, eggplant and tomato confit, smoked bacon, pine nuts, fresh basil and burrata 100g 28,20 €

La Margarita base tomate, mozza fior di latte 17,80 €  
tomato sauce, cheese mozzarella

La Chicken base tomate, poulet mariné aux épices, poivrons, poivrons confits, oignon, mozza fior di latte, pesto 22,80 €  
tomato sauce, marinated chicken, sweet peppers, onions, cheese

La Pepino base tomate, mozza fior di latte, poivrons confits, spanata piccante, oignons et tomates confites, œuf tomato sauce, mozza fior di latte, candied peppers, spanata piccante, candied onions and tomatoes, egg 22,80 €

Calzone base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, champignons frais, œuf, tomate confite, roquette, pesto tomato sauce, mozza fior di latte, cooked ham, fresh mushrooms, egg, tomato confit, arugula, pesto 25,30 €

La Prosciutto base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit tomato sauce, mozza fior di latte, cooked ham 18,90 €

La Pic blanc base crème, mozza fior di latte, reblochon, oignons confits, pain de terre, jambon de pays cream base, mozza fior di latte, reblochon cheese, candied onions, potatoes, prosciutto 24,20 €

La Chamois base crème, mozza fior di latte, chèvre, miel, noix, origin cream base, mozza fior di latte, goat cheese, honey, walnuts, oregano 22,80 €

La Chantebise base crème, mozza fior di latte, crème truffée, rustelle (jambon cuit à la truffe), ricotta, huile de truffe, tomates confites cream base, mozza fior di latte, truffle cream, rustella (ham cooked with truffe), ricotta, truffle oil, preserved tomatoes 32,00 €

La 4 Fromages base crème, bleu, chèvre, reblochon, mozza fior di latte, origin cream base, blue - goat - reblochon cheese, mozza fior di latte, oreoano 22,50 €

Supplément œuf Extra egg +1,60 €

## SUR LE POUCE

Soupe à l'oignon traditionnelle, croûtons et fromage 14,70 €  
Onions soup, croutons, cheese

Croque-monsieur frites ou salade 17,20 €  
Toasted cheese sandwich with ham, french fries or salad

Croque-madame frites ou salade 18,50 €  
Toasted cheese sandwich with ham and fried egg, french fries or salad

Frites French fries 9,40 €

Sauce cheddar et oignons crispies Cheddar sauce and crispies onions +3,00 €

Nuggets de poulet sauce barbecue et frites 17,80 €  
Chicken nuggets, french fries

Steak haché façon bouchère 150 g, frites, sauces en supplément 17,80 €  
Chopped steak, french fries, extra sauce

Steak haché à cheval façon bouchère 150 g, frites, sauces en supplément 18,90 €  
Chopped steak with egg, french fries, extra sauce

Sauces en supplément extra sauce  
Sauce gorgonzola Gorgonzola cheese +3,00 €  
Sauce aux cèpes Cèpe mushroom +3,70 €



## SALADES

L'Irrésistible Transalpine et ses gressins Mesclun, mozzarella Burrata, lard fumé, tomates confites, pigignons, basilic, crème de balsamique, gressins, aubergine confite 26,00 €  
Cold, burrata cheese, smoked bacon, sundried tomatoes, pine nuts, basil, cream of balsamic, bread sticks, crystallized eggplant

La Caesar Mesclun, tomate, poulet croustillant, maïs, fromage provolone, œuf, croûtons, huile de sésame, oignons croustillants 23,30 €  
Salad, tomatoes, crispy chicken, sweetcorn, cheese, egg, croutons, oil of sesam, onions crispies

La Veggie Chou chinois, pousse de soja, carotte rapée, coriandre, cacahuète, nouille de riz, courgette, edamame, poivron confit, assaisonnement soja et huile de sésame 24,50 €  
Chinese cabbage, bean sprouts, grated carrot, coriander, peanuts, rice noodles, zucchini, edamame, candied peppers, soy seasoning and sesame oil

La Norvégienne Mesclun, saumon fumé par nos soins, pamplemousse, tomates, blinis, huile d'olive citron, ricotta aux agrumes 25,70 €  
Salad, smoked salmon, grapefruit, tomatoes, blinis, oil of olive lemon, citrus ricotta

Gaufre et son saumon gravlax, mesclun et ricotta citron 25,70 €  
Waffle and gravlax salmon, mixed greens and lemon ricotta

## VIANDES

Hamburger des cimes maison (home made) fabrication limitée 29,90 €  
Pain maison aux céréales, compôte d'oignons, bœuf poêlé, salade, tomate, fromage d'Abbondance, frites, sauces en supplément

Abbondance braisé et cèpes, œufs, oignons, pain-fried beef, lettuce, tomato, abundance cheese, french fries, onion supplement 34,90 €

Ribs de bœuf braisé come de terre au four et crème 38,60 €  
Braised beef ribs, baked potato and cream

Entrecôte simmenthal grillée (env. 400 g), sauces en supplément 25,30 €  
Sirloin steak, extra sauce

Tartare classique viande coupée au couteau, câpres, cornichons, oignons et frites 26,60 €  
Knife-cut meat, capers, pickles, onions and french fries

Tartare poêlé classique, sauces en supplément pain-fried tartare beef, extra sauce 26,60 €

Sauces en supplément extra sauce  
Sauce gorgonzola Gorgonzola cheese +3,00 €  
Sauce aux cèpes Cèpe mushroom +3,70 €

Garniture : frites ou petits légumes de saison ou gratin dauphinois 29,90 €/pers  
Side dish: french fries or vegetables or cheese-topped dish

## SPECIALITES ET PATES

Raviole au bleu de Sassenage, noix et huile de noix 28,60 €  
Small ravioli with blue cheese sauce, walnuts

Escalope savoyarde de poulet au lard fumé, gratinée sur des pommes de terre confites Savoie style chicken with smoked bacon, candied potatoes 28,60 €

Raclette à l'ancienne au lait cru et charcuterie, pommes vapeur 29,90 €/pers  
(service pour 2 personnes et uniquement à l'intérieur du restaurant)

Raclette served only for 2 persons and only inside the restaurant

Duo de diots de Savoie, gratin de crozets (fumé et parmonier) 29,10 €  
2 différents Savoie style Sausage with pasta crozet

Gratin de crozets au bouillon de légumes 19,90 €  
Savoie style pastry

Tartiflette, salade mesclun 28,90 €  
Supplément charcuterie extra cold cuts meat +7,20 €

Lasagnes fraîches de bœuf, fromage d'Abbondance, salade mesclun 24,00 €  
Beef lasagna with Abbondance cheese, salad

Rigatoni all'arrabiata Pasta, tomato sauce 19,90 €  
Rigatoni au gorgonzola Pasta, gorgonzola sauce 20,50 €  
Rigatoni, crème de truffe et ricotta Pasta, truffle cream with ricotta cheese 27,00 €

## DEMANDE VOS SUGGESTIONS DU JOUR

### A VOTRE SERVEUR

Ask your waiter for the dishes of the day

## SELECTION DU BOUCHER

Côte de bœuf (1,250 kg) sur pierre chaude et sauces (pour 2-3 pers.) 90,50 €  
Beef rib, sauté, marrognée with Vegetables (for 2 to 3 people)

Épaule de porcet confite, jus d'aï et pommes grenailles (pour 2-3 pers.) 99,00 €  
Shoulder of piglet confit, garlic juice and small potatoes (for 2 to 3 people)

## PÂTISSERIES MAISON

Crème brûlée aux arômes de vanille 10,60 €

Tarte aux myrtilles 10,80 €

Tarte au citron meringuée 10,80 €

Tarte Tatin chaude, boule de glace vanille 12,00 €

Café gourmand ou le gourmand 13,50 €

Brioche perdue, pomme confite et boule de glace 14,20 €

Poire pochée au vin chaud 13,50 €

Fian pâtisier façon grand-mère 11,00 €

Supplément boule de glace Extra ice cream +3,50 €

Coupe glacée : La Dulce 1 boule chocolat blanc, 1 boule chocolat au lait, 1 boule caramel beurre salé, granola, sauce caramel beurre salé, chantilly 13,60 €

## FROMAGES

Palette de fromages des alpes, mesclun et noix 19,60 €

## CREPES & GAUFRES

CRÊPES GAUFRES

Sucre Sugar 4,80 € 5,40 €

Confiture Myrtille, fraise, marron 5,90 € 6,50 €  
Jam: blueberry, strawberry, chestnut

Citron Lemon 5,90 € 6,50 €

Chocolat Chocolate 5,90 € 6,50 €

Chocolat et Chartreuse Chocolate and liqueur 7,50 € 8,50 €

Alcool Chartreuse ou Grand Marier 7,50 € 8,50 €

Nutella Nutella 7,30 € 8,20 €

Caramel beurre salé maison Toffee salted butter 7,30 € 8,20 €

Supplément Chantilly Extra chantilly cream +1,60 € +1,60 €

## PETITS SKIEURS (-8 ans) Boisson non comprise 15,60 €

Petite pizza jambon fromage ou nuggets frites ou steak haché frites 15,60 €  
Glace ou compôte de pommes

Pizza ham and cheese or chicken nuggets, french fries or chopped steak french fries  
Ice cream or applesauce



ENGLISH VERSION



En cas de paiement séparé de l'addition finale, merci de l'indiquer au serveur à la prise de commande - Tous nos prix sont nets et service compris  
In the event of separate payment from the final bill, please indicate this to the server when ordering.  
All prices are net and include service