

ENTRÉES ET SALADES

Plateau de charcuterie Alpine et tomme de Savoie 39,20 €

pour 2 à 4 personnes The range of Alpin meats and cheese for 2 or 4 persons

L'irrésistible Transalpine et ses gressins 26,00 €

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 23,30 €

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

La Veggie 24,50 €

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

La Norvégienne 25,70 €

Mesclun, saumon fumé par nos soins, pamplemousse, tomates, blinis, huile d'olive citron, ricotta aux agrumes *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

Soupe à l'oignon traditionnelle, croûtons et fromage 14,70 €

Onions soup, croutons, cheese



Tous nos prix sont nets et service compris

VIANDES

Hamburger des cimes maison (home made) fabrication limitée **29,90 €**
Pain maison aux céréales, compotée d'oignons, bœuf poêlé, salade, tomate, fromage d'Abondance, frites, sauces en supplément *Homemade bread cereals, stewed onions, pan-fried beef, lettuce, tomato, Abundance cheese, French fries, extra sauce*

Ribs de bœuf braisé pomme de terre au four et crème **34,90 €**
Braised beef ribs, baked potato and cream

Entrecôte simmenthal grillée (env. 400 g), sauces en supplément **38,60 €**
Sirloin steak, extra sauce

Tartare classique Viande coupée au couteau, câpres, cornichons, oignons et frites **25,30 €**
Knife-cut meat, capers, pickles, onions and french fries

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

Sauces en supplément *extra sauce*

Sauce gorgonzola *Gorgonzola cheese*

Sauce au poivre *Pepper sauce*

+3,00 €

Sauce aux cèpes *Cèpe mushroom*

+3,70 €

Garniture : frites ou petits légumes de saison ou gratin dauphinois
Side dish: French fries or vegetables or cheese-topped dish

SÉLECTION DU BOUCHER

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

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

SPÉCIALITÉS ET PÂTES

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**
(servie 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 pormonier) **29,10 €**
2 differents 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'Abondance, salade mesclun **24,00 €**
Beef lasagna with Abundance cheese, salad

Rigatoni, crème de truffe et ricotta *Pasta, truffle cream with ricotta cheese* **27,00 €**

Tous nos prix sont nets et service compris

PIZZAS

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

La Chicken base tomate, poulet mariné aux épices, poivrons, poivrons confits, oignon, mozza fior di latte, pesto *tomato sauce, marinated chicken, sweet peppers, onions, cheese* 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 Pic blanc base crème, mozza fior di latte, reblochon, oignons confits, pomme de terre, jambon de pays *cream base, mozza fior di latte, reblochon cheese, candied onions, potatoes, prosciutto* 24,20 €

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

Supplément œuf *Extra egg* +1,60 €

FROMAGES

Palette de fromages de nos alpages, mesclun et noix 19,60 €

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 thé gourmand 13,50 €

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

Poire pochée au vin chaud 13,50 €

Flan pâtissier 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 €

Tous nos prix sont nets et service compris

CRÊPES & GAUFRES

	CRÊPES	GAUFRES
Sucre <i>Sugar</i>	4,80 €	5,40 €
Confiture Myrtille, fraise, marron <i>Jam: blueberry, strawberry, chesnut</i>	5,90 €	6,50 €
Citron <i>Lemon</i>	5,90 €	6,50 €
Chocolat <i>Chocolate</i>	5,90 €	6,50 €
Chocolat et Chartreuse <i>Chocolate and liqueur</i>	7,50 €	8,50 €
Alcool Chartreuse ou Grand Marnier	7,50 €	8,50 €
Nutella <i>Nutella</i>	7,30 €	8,20 €
Caramel beurre salé maison <i>Toffee salted butter</i>	7,30 €	8,20 €
Supplément Chantilly <i>Extra chantilly cream</i>	+1,60 €	+1,60 €

COCKTAILS

Irish coffee	12,90 €
Apérol Spritz	12,90 €
Le Mojito Yuzu	12,90 €
La descente des glaciers (gin, crème de myrtille, génépi, citron)	12,90 €
La Mule « Chartreuse Ginger tonic »	12,90 €
Virgin Mojito Yuzu	9,50 €

ALCOOLS

Whisky et son soft 4 cl	8,80 €
Gin et son soft 4 cl	8,80 €
Vodka et son soft 4 cl	8,80 €
Rhum et son soft 4 cl	8,80 €
Tequila et son soft 4 cl	8,80 €
Génépi 4 cl	8,80 €
Chartreuse VEP et MOF 4 cl	8,80 €
Kir 16 cl	6,60 €
Anis 3 cl	5,20 €

NOS SPIRITUEUX 4 cl

Whisky : Aberlour, Chivas, Jack Daniels, etc.	12,90 €
Rhum : Don papa, Diplomatico grande réserve, etc.	12,90 €
Gin : Portobello, Bombay, etc.	12,90 €
Vodka : Zubrowska, etc.	12,90 €
Chartreuse VEP	17,20 €
Chartreuse MOF	17,20 €

Tous nos prix sont nets et service compris

VINS

Verre de vin 10 cl		6,20 €
Verre de vin supérieur 10 cl		9,80 €

VINS ROUGES

	37,5 cl	75 cl
Gamay de Savoie AOC - Cuvée Gastronomie	13,30 €	22,90 €
Côte du Rhône AOC Réserve du Chapitre	13,50 €	23,00 €
Côte du Rhône AOC Vidal Fleury		33,50 €
Côte du Rhône Vieilles Vignes AOP - Michel d'Azilles		27,90 €
Saint Joseph AOP-Ro-Rée - Domaine Louis Cheze		62,00 €
Crozes Hermitage AOC - Petite Ruche - Maison Chapoutier		55,80 €
La clape AOP- Château Pech-Celeyran - Champs des pierres 2019		40,00 €
Minervois La Livinière AOP - Château de Fauzan-Falizia 2018		40,50 €
Val de cesse IGP - Clos Jadis 2016		40,50 €
Pic Saint Loup AOP - La Meute		29,50 €
Pic Saint Loup AOP - Dame Jeanne - Bergerie Des Capucins		44,00 €
Corbières AOP - Castelmaure La Pompadour		41,50 €
Faugeres AOP - 360°		34,50 €
Languedoc AOP - Puech Haut Prestige 2020		54,00 €
Jeff Carrel vin de France - Les Darons		33,30 €
Pinot noir - Bourgogne AOP - Clos St Germain - Domaine de Rochebin		42,10 €
Mercurey Vieilles Vignes - Domaine Faiveley 2021		69,00 €
Mercurey AOC - Domaine de la Bressande 2020		65,00 €
Châteauneuf-du-Pape AOC - Le clos des Oratoires		108,00 €
Côte Rôtie AOP - Brune et Blonde de Guigal 2020		135,00 €
Saint-Émilion Grand Cru AOC - Haut de la Gaffelière 2021		62,50 €

VINS BLANCS

	37,5 cl	75 cl
Apremont de Savoie AOC - Cuvée Gastronomie	16,70 €	28,50 €
Roussette de Savoie AOC - Cuvée Altesse		39,80 €
Chignin Bergeron de Savoie AOC - Cuvée Gastronomie		46,00 €
Chardonnay Pays d'Oc IGP - Jean Giner		22,90 €
Chardonnay Les Cotilles - Domaine Roux		30,50 €
Côtes De Gascogne - Gros et petit Manseng doux - Ubi n°4		29,50 €
Sancerre AOC - Domaine Lemain Pouillot		46,00 €
Crozes Hermitage AOP - Philippe et Vincent Jaboulet		52,00 €
Chablis AOP - Le Finage - La chablisienne		48,00 €

VINS ROSÉS

	75 cl	150 cl
CÔTES DE PROVENCE AOC		
Domaine Pontfract	30,10 €	
Symphonie - Maison Ste Marguerite	48,50 €	112,80 €
CORSE		
AOP - Domaine Casa Rossa	28,40 €	
IGP - Casanova		59,80 €

CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
J.H Quenardel - Brut	95,00 €	
G.H Mumm Cordon Rouge Brut	100,00 €	
Moët et Chandon - Brut	115,00 €	
Dom Pérignon - Brut	390,00 €	850,00 €

Tous nos prix sont nets et service compris