

Nos entrées

Starters

Saucisson à partager <i>Sausage to share</i>	5 €
Carpaccio de Bœuf, Huile d'Olives et Parmesan <i>Beef Carpaccio with Olives oil and Parmesan</i>	9.90 €
Carpaccio de Saumon, Huile d'Olives, Aneth et Parmesan <i>Salmon Carpaccio with Olives oil, Aneth and Parmesan</i>	9.90 €
Ardoise de Charcuteries de Montagnes <i>Jambon Blanc, Jambon Fumé, Saucisson, Cornichons et Confiture d'Oignons</i> <i>Local dry meat slade with Jam, Sausage, Gherkins, onion jam</i>	9.90 €
Ardoise Terre-Mer <i>Saumon, Foie Gras, Tomates Confites et Salade Verte</i> <i>Salmon, Foie Gras, Tomato Confit and Salad</i>	12 €

*En suggestion pour le vin avec l'Ardoise Terre-Mer:
Vin liquoreux du Sauternais, Château Menota, le verre : 4.90 €*

Salade du Maroly	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
	10.00 €	13.00 €
<i>Verte, Choux rouge, lardons, croûtons et Comté</i> <i>Salad, Red cabbage, croutons, diced bacon, Comté cheese</i>		
Salade de la Biquette	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
	10.00 €	13.00 €
Verte, Jambon Cru, Tomates, Toasts de Chèvre sur Huile d'Olive et Herbes de Provence <i>Salad, Local dry meat, Tomatoes, Goat Cheese Toasts on Olive Oil and Herbs de Provence</i>		
Salade Baurandine	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
	10.00 €	13.00 €
<i>Verte, Jambon Cru, Tomates et Feuilleté au Reblochon</i> <i>Salad, Local dry meat, Tomatoes, Reblochon Pie</i>		

Nos Pizzas

La Margherita:

Tomate, mozzarella, olives 10.00 €

La Classique :

10.60€

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives

Tomato, ham, Mozzarella, olives

La Camping :

11.60€

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives, champignons

Tomato, ham, Mozzarella, olives, mushrooms

La Valaisanne :

13.60€

Tomate, jambon fumé, pommes de terre, fromage à raclette

Tomato, smoked ham, potatoes, Raclette cheese

La Baurndine :

13.60€

Oignons, crème, pommes de terre, reblochon, lardons

Onions, cream, potatoes, Reblochon, bacon

La 4 Fromages :

14.80€

Tomate, reblochon, chèvre, bleu, mozzarella, olives

Tomato, Reblochon, Goat cheese, Blue cheese, mozzarella, olives

La Bergen :

12.90€

Tomate, saumon, crème, mozzarella, olives

Tomato, smoked salmon, mozzarella, olives

La Piq Piq :

13.00€

Tomate, poivron, chorizo, mozzarella, olives

Tomato, green pepper, chorizo, mozzarella, olives

La Biquette :

13.00€

Épaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella

Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella

La Végétarienne :

Tomate, mozzarella, oignon, poivron, courgette, aubergine, olives 11.00 €

Tomato, mozzarella, onion, green pepper, courgette, aubergine, olives

La Burrata:

Tomate, mozza après cuisson, coppa, mozza "Burrata", Pesto 11.60 €

Tomato, mozza after cooking, coppa, mozza « Burrata », Pesto

Supplément 0.50€ par ingrédient
You can add an extra of 0.50€ per ingredient

Nos plats

Main courses

Gratin de Raviolles au Comté, Salade Verte 14.00 €

Lasagnes de Légumes (poivrons, courgettes, aubergines, tomates, oignons, ail) et Salade Verte 14.00 €

Vegetables Lasagni (peppers, zucchini, eggplant, tomatoes, onions, garlic), Salad

Fricassée de Joue de Porc à l'Ancienne, Gratin de Crozets 16.00 €
Cheek of Porc, Crozets Gratin

Filets de Perche à l'Ail et au Persil 17.00 €
Garlic and parsley Perch Filets

Magret de Canard, Sauce Miel et Moutarde à L'Ancienne 18.90 €
Ecrasé de Pommes de Terre et Petits Légumes
Pour apprécier le magret, nous le servons rosé uniquement
Duckbreast (cooking Rosé), Honey and Mustard Sauce

Entrecôte Grillée, Frites et Salade Verte 18.90 €
Grilled Entrecote, Chips and Salad

Entrecôte Grillée avec
- **Sauce au Poivre** *with a Pepper Sauce* 19.90 €
- **Sauce des Sous Bois** *with a Mushrooms Sauce* 19.90 €

Omelette au Fromage d'Abondance, Frites et Salade Verte 14.00 €
Omelette with Abondance Cheese, Chips and Salad

Burger du Pépé 17.00 €
Lard Grillé, Salade Verte, Tomate et Echalote confites sur Steak Hâché du Boucher (180 gr), Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger accompagné de Frites et Salade Verte
Grilled bacon, Salad, tomato and shallot confit Steak Haché Butcher (180 gr), Raclette cheese and Reblochon, Burger Sauce with Chips

Le Fromage

Ardoise de Fromages des Aravis 6.00 €
Cheese slate with local cheese

Les Desserts

Crème Brûlée Génépi *crème brulée Génépi* 7.00 €
Panacotta Fruits Rouges *Red fruits Panacotta* 7.00 €
Dessert du Jour *Home made dessert* 7.00 €
Assiette Gourmande *A mixture of deserts* 9.00 €

Nos Glaces *Ice creams*

Toutes nos glaces et nos coupes sont fabriquées artisanalement par un Maître Artisan en Haute-Savoie

All ice creams are made by a local craftsman

Nos Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Chocolat Blanc, Miel, Caramel Beurre Salé, Bimbo (les célèbres bonbons colorés),

Nos Sorbets : Citron Vert, Myrtille, Framboise, Génépi, Fraise des Bois

1 boule : 2.40 € 2 boules : 4.30 € 3 boules : 5.00 €

Supplément Chantilly ou Coulis: 1.50 €
Extra whipped cream or sauce

Les Coupes Glacées

Myrtille Melba 6.70 €
Glace vanille, glace myrtille, coulis de myrtille, chantilly

Framboise Melba 6.70 €
Glace vanille, glace framboise, coulis de framboise, chantilly

Dame Blanche 6.70 €
Deux boules de Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Gourmande 6.70 €
Glace Chocolat blanc, glace miel, caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly

Nutella 6.70 €
Glace vanille, Glace chocolat blanc, Nutella et chantilly

Colonel Local 7.60 €
Deux boules de sorbet Génépi, Génépi

L'Irlandaise 7.60 €
Glace vanille, Glace café, Whisky chaud, Crumble et chantilly



Le Coin Des Spécialités



Tartiflette et Salade Verte Reblochon fondu, pommes de terre, lardons, oignons <i>Melted Reblochon Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad</i>	16.90 €
Tartiflette, Salade Verte et Charcuterie <i>With Charcuterie</i>	19.90 €
Tartichèvre et Salade Verte Fromage de Chèvre fondu, pommes de terre, lardons, oignons <i>Melted Goat Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad</i>	16.90 €
Tartichèvre, Salade Verte et Charcuterie <i>With Charcuterie</i>	19.90 €
Fondue Savoyarde, Salade Verte	prix/pers : 16.50 € min. 2/pers
Fondue Savoyarde, Salade Verte et Charcuterie	prix/pers : 19.50 € min. 2/pers
Fondue Forestière, Salade Verte <i>Fondue with Mushrooms and Salad</i>	prix/pers : 18 € min. 2/pers
Fondue Forestière, Salade et Charcuterie <i>With Charcuterie</i>	prix/pers : 21 € min. 2/pers
Pela Des Aravis, Salade Verte et Charcuterie Fricassée de pommes de terre et reblochon, servis à la poêle <i>Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, bacon, onions served in a pan, Salad</i>	prix/pers : 21 € min. 2/pers
Pela Des Sous Bois, Salade Verte et Charcuterie Fricassée de pommes de terre aux cèpes et Reblochon, servis à la poêle <i>Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, cèpe mushrooms, bacon, onions served in a pan, Salad</i>	prix/pers : 24 € min. 2/pers
Reblochonade ou Raclette Reblochon ou Raclette à fondre, charcuterie, Salade Verte et Pommes de Terre <i>Reblochon or Raclette Cheese to melt onto potatoes, with salad and charcuterie</i>	prix/pers : 22 € min. 2/pers

**Avec les spécialités, nous vous conseillons
nos vins de Savoie en Bouteille (voir la carte des vins)**

*To accompany our specialities,
we have a selection of Savoie wine by the bottle*

Pour Les Petits

de moins de 10 ans

9.50 €



Apéro Sirop (menthe, fraise, grenadine)

Syrup (mint, strawberry, grenadine)

Assiette De Raclette

Raclette Fondue, Pommes de terre et Charcuterie
Melted Raclette Cheese with potatoes and Charcuterie

Ou

Nuggets, Frites

Nuggets, Chips

OU

Mini Tartiflette

Melted reblochon, sauteed potatoes, bacon, onion

Glace 1 Boule et sa Friandise

1 scoop of ice cream and sweet

Pour accompagner le Menu Enfant, nous vous suggérons

Le jus de pomme bio, le verre 3 €

Your kids will love our organic apple juice 3 € glass