

ENTREES - STARTERS

Blinis de chèvre chaud sur lit de salade	13,50 €
<i>Hot goat blinis on a bed of salad</i>	
Salade verte, tomates, bacon, fromage de chèvre et blinis	
Green salad, tomatoes, bacon, goat cheese, blinis	

Gratiné à l'oignon	11,00 €
oignons, fromage râpé, croûtons	
Onion, grated cheese, croutons	

Salade des 3 Vallées	14,50 €
Salade verte, tomates, reblochon pané, croûtons, jambon cru	
Green salad, tomatoes, croutons, cured ham, reblochon breaded	

Assiette de Charcuterie - Charcuterie Plate	14,50 €
Jambon cru, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, beurre, cornichons	
Cured ham, ham, rosette, garlic sausage, butter, pickles	

VIANDES - MEATS

Entrecôte¹ 200 G	25,00 €
------------------------------------	----------------

Diots de Savoie au vin blanc et gratin de Crozets	16,00 €
--	----------------

Cuisse de Canard confite	19,00 €
<i>Duck leg confit</i>	

Tartare¹ de bœuf 180 G	24,00 €
<i>Beef tartare</i>	
Viande crue hachée - Minced raw meat	

Supplément sauce Forestière	2,00 €
------------------------------------	---------------

Emincé de Volaille aux Champignons	17,00 €
<i>Minced chicken with mushrooms and cream</i>	

ACCOMPAGNEMENT :

Haricots, riz, frites, gratin dauphinois, salade



HAMBURGERS

Mac Casino	18,00 €
Pain burger, reblochon pané, jambon cru, salade et tomates servi avec frites	
Hamburger bread, reblochon breaded, cured ham, green salad and tomatoes served with french fries	

Hamburger Maison – Homemade Burger	16,00 €
Pain burger, steak haché, salade, tomates, cheddar	
Hamburger bread, chopped steak, green salad, tomatoes, cheddar served with french fries	

POISSON - FISH

Saumon sauce au Citron	21,50 €
<i>Salmon back, butter sauce</i>	

Filet de Colin en papillote – Hake fillet in foil	17,00 €
--	----------------

DESSERTS

Café gourmand – Gourmand Coffee	11,00 €
Café chaud et assortiment de douceurs	
Hot coffee and assorted desserts	

Mousse au chocolat Maison	7,00 €
<i>Homemade Chocolate mousse</i>	

Crème brûlée à la vanille - Crème brûlée with vanilla	8,00 €
--	---------------

Tiramisu au Café Maison –	10,50 €
<i>Homemade Coffee Tiramisu</i>	

Tarte Tatin et sa glace Vanille	10,50 €
« Tatin » Tart with vanilla ice cream	

Ile Flottante	7,50 €
Caramel, foamed egg white and vanilla cream	

Glace ou Sorbet au choix :

Your choice of ice cream or sorbet

1 boule 3,00 € 2 boules 5,00 € 3 boules 7,00 €

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, cassis, caramel, framboise, rhum raisin

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, blackcurrant, caramel, raspberry

SPECIALITES SAVOYARDES

Fondue Savoyarde et son assiette de Charcuterie – Pour 1 personne - Savoy's Fondue and charcuterie plate	23,00 €
<i>- For 1 person</i>	
Emmental, Comté, beaufort fondus au vin blanc, accompagné de salade verte	
Emmental, Comté, Beaufort melted to white wine, served with green salad and charcuterie plate	

Fondue Savoyarde Forestière et son assiette de Charcuterie – Pour 1 personne - Forest Savoy's Fondue and charcuterie plate	25,00 €
<i>- For 1 person</i>	
Emmental, Comté, beaufort fondus au vin blanc, champignons, accompagné de salade verte	
Emmental, Comté, Beaufort, mushrooms, melted to white wine, served with green salad and charcuterie plate	

Raclette Tradition avec assiette de Charcuterie - Pour 1 personne	23,00 €
<i>Traditionnal Raclette and charcuterie plate</i>	
Fromage à raclette fondu, jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, accompagné de salade verte, pommes de terre	
Melted raclette cheese, cured ham, rosette, coppa, ham, served with green salad and potatoes	

Boite Chaude et son assiette de charcuterie	25,00 €
<i>Hot Box and charcuterie plate</i>	
Fromage fondu, pommes de terre et salade verte	

Ravioles aux 3 fromages et jambon cru gratinés	17,00 €
<i>Three cheese "Ravioles" and cured ham upper crusted</i>	
Ravioles emmental, comté, jambon cru	
Ravioli with cheeses, cured ham	

Prix nets – Net prices

1 : Viande d'origine UE – Origine meat : UE

En cas d'allergie et afin d'éviter tout incident, merci d'en informer notre personnel, une liste des allergènes est à votre disposition,

MENU JACKPOT

Gratiné à l'oignon
Ou Blinis de chèvre chaud sur lit de salade
Hot goat blinis on a bed of salad

Hamburger maison – *Homemade Burger*
Ou Diots de Savoie aux crozets
Ou Emincé de Volaille aux Champignons et à la crème
Minced chicken with mushrooms and cream

Accompagnement
Haricots, riz, frites, gratin dauphinois, salade verte
Beans, chips, rice, Potato gratin, green salad

Crème brûlée à la vanille - *Crème brûlée with vanilla*
Ou Mousse au Chocolat Maison – *Chocolate mousse*
Ou Ile Flottante

Café, thé ou infusion

35,00 €



MENU ENFANT (-12 ans)

Steack haché ou Jambon blanc servi avec des frite

1 glace ou sorbet

1 boisson (soft) offerte

14,00 €