

## ENTREES - STARTERS

<b>Blinis de chèvre chaud sur lit de salade</b>	<b>14,00 €</b>
Hot goat blinis on a bed of salad Salade verte, tomates, lardons, fromage de chèvre et blinis Green salad, tomatoes, bacon, goat cheese, blinis	

<b>Gratiné à l'oignon</b>	<b>9,00 €</b>
oignons, fromage râpé, croûtons Onion, grated cheese, croutons	

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

<b>Assiette de Charcuterie</b>	<b>14,50 €</b>
Charcuterie Plate Jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, beurre, cornichons Cured ham, ham, rosette, coppa, butter, pickles	

## HAMBURGERS

<b>Mac Casino</b>	<b>14,50 €</b>
Pain burger, reblochon pané, jambon cru, salade et tomates Hamburger bread, reblochon breaded, cured ham, green salad and tomatoes accompanied by french fries	

<b>Hamburger Maison – House Burger</b>	<b>13,50 €</b>
Pain burger, steak haché, salade, tomates, cheddar Hamburger bread, chopped steak, green salad, tomatoes, cheddar accompanied by french fries	

## POISSON - FISH

<b>Saumon sauce au Beurre</b>	<b>14,00 €</b>
Salmon back, butter sauce	

## SPECIALITES SAVOYARDES

<b>Fondue Savoyarde et son assiette de Charcuterie – Pour 1 personne</b>	<b>22,00 €</b>
Savoy's Fondue and charcuterie plate - For 1 person 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	

<b>Fondue Savoyarde Forestière et son assiette de Charcuterie – Pour 1 personne</b>	<b>23,00 €</b>
Forest Savoy's Fondue and charcuterie plate - For 1 person 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	

<b>Raclette Tradition avec assiette de Charcuterie - Pour 1 personne</b>	<b>22,00 €</b>
Traditionnal Raclette and charcuterie plate 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	

<b>Boite Chaude et son assiette de charcuterie</b>	<b>24,50 €</b>
Hot Box and charcuterie plate Fromage fondu, pommes de terre et salade verte	

<b>Ravioles aux 3 fromages et jambon cru gratinés</b>	<b>16,00 €</b>
Three cheese "Ravioles" and cured ham upper crusted Ravioles emmental, comté, fromage frais, jambon cru Ravioli with cheeses, cured ham	

## PLATS - FLAT

<b>Entrecôte<sup>1</sup> 200 G</b>	<b>21,00 €</b>
------------------------------------	----------------

<b>Steak haché<sup>1</sup> 150 G</b>	<b>12,00 €</b>
--------------------------------------	----------------

<b>Steak haché<sup>1</sup> 150 G à Cheval</b>	<b>12,50 €</b>
Minced steak with egg	

<b>Tartare<sup>1</sup> de bœuf 180 G</b>	<b>19,50 €</b>
French raw mince beef <sup>1</sup> Viande crue hachée - Minced raw meat	

<b>Supplément sauce Forestière</b>	<b>1,50 €</b>
------------------------------------	---------------

<b>Emincé de Volaille aux Champignons</b>	<b>14,50 €</b>
Minced chicken with mushrooms and cream	

<b>Cuisse de Canard confite</b>	<b>15,50 €</b>
Duck leg confit	

## DESSERTS

<b>Café gourmand – Gourmand Coffee</b>	<b>9,50 €</b>
Café chaud et assortiment de douceurs Hot coffee and assorted desserts	

<b>Mousse au chocolat Maison</b>	<b>6,00 €</b>
Chocolate mousse	

<b>Crème brûlée à la vanille - Crème brûlée with vanilla</b>	<b>7,50 €</b>
--	---------------

<b>Tiramisu au Café Maison – Coffee Tiramisu</b>	<b>9,50 €</b>
--	---------------

<b>Tarte Tatin et sa glace Vanille</b>	<b>8,50 €</b>
« Tatin » Tart with vanilla ice cream	

<b>Glace ou Sorbet au choix : Your choice of ice cream or sorbet</b>	<b>4,50 €</b>
--	---------------

<b>2 boules</b>	
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, cassis, caramel, framboise, rhum raisin Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, blackcurrant, caramel, raspberry	



## MENU JACKPOT



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

Hamburger maison – Hamburger house <b>Ou</b> Cuisse de Canard confite - Duck leg confit <b>Ou</b> Emincé de Volaille aux Champignons et à la crème Minced chicken with mushrooms and cream
---

<b>Accompagnement</b> Légumes de saison, riz, frites, gratin dauphinois, salade verte Seasonal vegetables, chips, rice, Potato gratin, green salad
--

Crème brûlée à la vanille - Crème brûlée with vanilla <b>Ou</b> Mousse au Chocolat Maison – Chocolate mousse <b>Ou</b> Tarte Tatin et sa glace Vanille - « Tatin » - Tart with vanilla ice cream
--

Café, thé ou infusion
-----------------------

**29,00 €**



**Service du Mercredi au Dimanche  
De 18h45 à 21h**

Réservations : 04.79.55.23.07