

# Carte du Restaurant

Ouvert de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 20h45

## Les Entrées - Starters

Gaspacho vert ( Fèves, concombres, poivron vert et coriandre) <i>Green fresh gaspacho with fava bean, cucumber and green pepper and coriander</i>	12.50€
Melon au jambon des Hautes Alpes <i>Melon with smoked ham</i>	14.50€
Assiette de charcuteries de montagne <i>Assorted pork meat</i>	16.50€
Truite fumée par nos soins et ses blinis <i>Homemade smoked trout with blinis</i>	16.50€

## Notre suggestion de l'été

Une entrée copieuse pouvant être servi en plat principal  
*a hearty starter that can be served as a main course*

Bruschetta de rouget au caviar d'aubergine légumes grillé, roquette et copeaux de parmesan, coriandre et huile d'olive <i>Mountain toast with red mullet and eggplant caviar, grilled vegetables and parmesan cheese, coriander and olive oil</i>	21.00€
---	--------

## Les Pâtes - Pasta

Spaghetti sauce pesto, carbonara, ou arrabiata <i>Pasta with pesto or tomatoes or bolognese sauce</i>	13.50€
Ravioles artisanales des Grands Goulets au saumon fumé maison <i>Small traditional ravioli from "Grands Goulets" with homemade smoked salmon</i>	16.50€

## Les Plats régionaux - Traditional mountain dishes

L'Assiette Gravarotte : Crozets, Jambon cru, Salade verte <i>Homemade baked pasta in blue cheese sauce, prosciutto, and green salad</i>	15.50€
L'Assiette Alpine : Tartiflette, Jambon cru, Salade verte <i>Tartiflette, prosciutto and green salad</i>	16.50€
Fondue savoyarde et sa charcuterie <i>Cheese fondue and assorted charcuterie</i>	20.00€

Raclette et Charcuterie (par pers.) - Sur Commande (minimum 2 personnes) 24.00€  
*Traditional Raclette and assorted charcuterie (per pers.) - To order (2 persons minimum)*

# Carte du Restaurant

Ouvert de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 20h45

## Les Viandes et Les Poissons - Main courses

Hamburger maison steak, sauce cumin-cheddar et Saint-Marcellin <i>Homemade beef Burgers with cheddar cheese and cumin sauce, "Saint-Marcellin" cheese</i>	19.50
Hamburger maison poulet, sauce au poivre et brie <i>Homemade chicken Burgers, pepper sauce and Brie cheese</i>	19.50
Duo de viande veau et canard, jus corsé aux cèpes et bolets <i>Mixed of veal and duck, strong juice with boletus and ceps</i>	21.00
Pavé de boeuf Aubrac grillé à la plancha sauce morilles (180gr) <i>Slab of beef with morels sauce</i>	22.00
Truite du vivier à l'ail, meunière ou à la grenobloise <i>Trout with garlic or butter or lemon and carper</i>	23.00
Souris d'agneau confite aux citrons confits et romarin <i>Confit lamb shank with lemon confit</i>	23.00

## Les Fromages - Cheeses

Faisselle de nos fermes du Canton à la crème ou aux myrtilles <i>Cottage cheese with cream or blueberry</i>	6.00
Assiette de fromage de nos fermes du Canton <i>Assorted local cheese plate</i>	7.50

## Les Desserts - Desserts

Dessert du jour <i>Today's dessert</i>	8.50
Tartelette aux myrtilles <i>Blueberry tart</i>	8.50
Parfait glacé aux fraises, citron et basilic <i>Frozen pudding with strawberries, lemon and basilic</i>	9.00
Verrine mousse au chocolat, crumble noisette et tuile praliné <i>Chocolate verrine, praline tile</i>	11.00
Paulova glacé, sorbet mangue et passion, fruits exotiques <i>Iced pavlova with exotic fruit</i>	10.00
Café gourmand <i>Coffee and its selection of desserts</i>	10.00
Digestif gourmand <i>Liquor and its selection of desserts</i>	13.00

# Carte du Restaurant

Ouvert de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 20h45

## Menu Enfant - 10ans

### Children's menu

Sirop à l'eau  
Sirup

--

½ Spaghetti aux choix  
Ou Petit plat du jour  
Small spaghetti or small Today's special

--

Petit Dessert du jour Ou Glace  
Small dessert of the day or ice cream

## Nos Vins - Wine

	½ Bout.	Bout.
<i>Savoie</i>		
Savoie AOC Apremont blanc		20€
Savoie AOC Mondeuse d'arbin rouge	24 € (50cl)	34€
<i>Bordeaux</i>		
Bordeaux AOC Château Goumin	11€	18€
Bordeaux AOC Château Bonnet	13€	24€
<i>Hautes Alpes</i>		
IGP Domaine Tresbaudon rouge		24€
IGP Domaine Tresbaudon blanc		25€

# Carte du Restaurant

Ouvert de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 20h45

Menu du Jour 26€ ou 30€

Day's Menu 26€ or 30€

Entrée du Jour  
Day's starter

--

Plat du Jour  
Day's Main Course

--

Fromages  
Plate of cheese  
↳ Menu à 30€

--

Dessert du Jour  
Day's dessert