

BIENVENU AU SCHUSS !

# Menu Midi



## SALADES

Salade de Chèvre Chaud : toasts de chèvre, miel, noix, tomates, lard grillé <i>goat cheese toasts with honey, walnuts, tomatoes, bacon grilled</i>	17,90
Salade Caesar : blanc de poulet, copeaux de parmesan, tomates confites, croûtons, sauce ceasar <i>chicken escalope, parmesan cheese, confited tomatoes, crouts, ceasar sauce</i>	17,90
Salade Fraîcheur : émiette de saumon, anchois frais, mozzarella burrata, tomates cerises, asperges vertes, croûtons, pesto <i>salmon fresh anchovies, mozzarella, burrata, tomatoes, green asparagus, crusts, pesto</i>	18,50
Salade Schuss : toasts de reblochon, pommes de terre et lardons grillés, jambon cru, tomates <i>reblochon cheese toasts, bacon, hot potatoes, smoked ham, tomatoes</i>	18,30
Salade Verte : green salad	5,90

## ENTREES STARTERS

Soupe du Moment : servie avec croûtons et fromage rapé <i>soup of the day with croutons and cheese</i>	13,30
Croûtes des Alpes : pain, vin blanc, lard, tomates, champignons, raclette fumée <i>bread, white wine, bacon, tomatoes, mushrooms, smoked raclette cheese</i>	14,50
Escargots de Bourgogne : snails les 6 11,70 les 12 17,90	17,90
Planche de charcuterie selection of cooked meats	13,00



### Menu Bambino 13,80 €

Enfants de - de 12 ans /children before 12

Petite Bolognaise ou Petits Gnocchis Gratifiés ou 5 Nuggets 100 % filet de poulet, Frites + Fromage Blanc ou Pom'pote ou Baton Glacé



## Omelettes (4 oeufs) frites et salade

Nature just 4 eggs	14,50
Fromage OU Jambon cheese OR ham	16,90
Fromage ET Jambon cheese AND ham	18,90
La Gourmande : Reblochon, Lardons, Cèpes <i>reblochon cheese, bacon and mushrooms cèpes</i>	20,80



## Spécialités Savoyardes

regional dishes

Tartiflette Tradition au Reblochon et Salade <i>potatoes, cream, bacon, onions, reblochon cheese, salad</i>	20,50
Tartiflette du "SCHUSS" servie avec jambon cru et Salade <i>Tartiflette with cured ham and salad</i>	22,50
Vacherin Mont d'Or 450 gr (boîte chaude des Alpes) Assortiment de charcuterie, pommes de terre et salade <i>cheese melted in his wood box, with delicatessen platter, potatoes, salad</i>	26,90

Les Spécialités suivantes sont servies pour 2 personnes minimum

Prix par personne / Uniquement à l'intérieur !

Fondue Savoyarde aux Fromages Suisse 50 % Vacherin 50 % Gruyère Suisse	21,00
Fondue "La Complète" avec Charcuterie et Salade <i>fondue with delicatessen platter and salad</i>	25,90
Supplément Cèpes par Personne <i>supplement mushrooms cèpes</i>	3,00
Raclette au Lait Cru avec charcuterie, pommes de terre et salade <i>raclette hot cheese with delicatessen platter, potatoes and salad</i>	25,50
Raclette Fumée au Bois de Hêtre et Genièvre "Brézain" avec charcuterie, pommes de terre et salade <i>raclette smoked hot cheese with delicatessen platter, potatoes and salad</i>	28,80



## Nos Desserts

Assiette de Fromages des Alpes	9,80
Fromage Blanc nature ou sucre 5,90€ confiture myrtille 6,90€ <i>white cheese sugar 5,90€ blueberry jam 6,90€</i>	
Crème Brûlée, cassonade caramélisée cream "brûlée"	7,90
Mousse au Chocolat Maison <i>Homemade chocolat mousse</i>	7,90
Coeur coulant chocolat Maison, glace à la vanille <i>Homemade moise chocolate cake, vanilla ice cream</i>	8,00
Profiteoles Maison 2 gros choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,80
Tarte Tatin Maison et sa glace vanille <i>Homemade upside down pie with vanilla ice cream</i>	8,60
Panna Cotta Maison et Coulis de Fruits Rouges	7,20
Café Gourmand ou Thé <i>sweet coffee</i>	8,90



### Nos tartes Maison aux Fruits Frais

Myrtilles ou Framboises 8,80€ (selon arrivage)  
*blueberry or raspberry tart home made / according to load*



## PLATS CHAUDS

grammage avant cuisson/weight before cooking  
les plats sont accompagnés de légumes et frites (ou pâtes à la demande)

Entrecôte Grillée 300gr	25,30
1/2 Poulet Rôti (500 gr) <i>roasi chicken</i>	18,80
Brochette de Boeuf 300gr <i>grilled beef brochette</i>	25,30
Suppléments Sauces aux Cèpes ou Gorgonzola ou Poivre Vert	4,60
Filet de Poulet Grainé au Reblochon dans sa crème aux Champignons avec son Jambon Cru sur lit de salade <i>chicken breast browned reblochon cheese, mushrooms cream, cured ham</i>	23,50
Ribs : travers de porc mariné, frites <i>marinated pork ribs, chips</i>	19,20
Filet de saumon grillé <i>grilled salmon filet</i>	20,90
Plat du Jour <i>dish of the day</i>	15,80

## Nos Formules SCHUSS

La Tradition 21,90 €	L'Italienne 18,90 €
Plat du Jour <i>Dish of the day</i>	1/2 Pizza avec Frites et Salade Margharita ou Reine ou Orientale ou Pepperoni
1 Café Gourmand 1 sweet coffee	+ Panna Cotta maison/coulis Fruits Rouge

## Burgers Gourmands

Pain préparé par notre boulanger



Savoyard boeuf pain, steak, salade, sauce burger, raclette, oignon, tomate, lard bread, beef, salad, burger sauce, raclette cheese, onions, tomatoes, bacon	19,90 <sup>week</sup> 24,90 <sup>month</sup>
Savoyard poulet pain, poulet, salade, sauce burger, raclette, oignon, tomate, lard bread, fried chicken, salad, burger sauce, raclette cheese, onions, tomatoes, bacon	19,90
Roosty Burger galettes roosty, steak, salade, oignon, lard, sauce gorgonzola, potatoes roosty, beef, salad, onions, bacon, gorgonzola cheese sauce	19,90

## Pâtes et Onocchi

Linguines Bolognaise	18,00
Gnocchi Gratifiés au Reblochon avec Jambon Cru sur Lit de Salade <i>gnocchi browned with reblochon cheese, cured ham on the salad</i>	19,90

## PIZZAS MAISON

Base sauce tomate	€
Margharita s. tomate, mozzarella tomato sauce, mozzarella cheese	12,90
Sicilienne s. tomate, jambon blanc, mozzarella tomato sauce, mozzarella cheese, ham	13,90
Napolitaine s. tomate, mozzarella, tomates fraîches, anchois, câpres, olives tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes, anchovies, capers, olives	13,90
Reine s. tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	14,80
Végétarienne s. tomate, mozza, poivrons, asperges, poireaux, champignons, persil tomato sauce, mozzarella, peppers, asparagus, fondu of leeks, mushrooms, pesto	14,90
Parme s. tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc, champignons, roquette tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, ham, mushrooms	14,90
Pepperoni s. tomate, mozzarella, saucisson pepperoni, poivrons, oignons tomato sauce, mozzarella, pepperoni sausage, peppers, onions	15,20
Hawaïenne s. tomate, mozzarella, poulet au curry, ananas, oignons tomato sauce, mozzarella, chicken curry, pineapple, onions	15,20
Caprese s. tomate, mozzarella, tomates fraîches, mozza "Di Buffala", roquette, pesto tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, mozza "Di Buffala", roquette salad pesto	15,20
Orientale s. tomate, mozzarella, poivrons, oignons, chorizo, merguez, olives tomato sauce, mozzarella, peppers, onions, chorizo, merguez, olives	15,20
Américaine s. tomate, mozzarella, oignons, poivrons, boeuf haché, oeuf, olives tomato sauce, mozzarella, onions, peppers, minced beef, egg, olives	15,20

Base sauce blanche crème	
4 Fromages s. crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, raclette, olives cream, four different cheeses	15,80
Savoyarde s. crème, mozzarella, p. de terre, lardons, oignons, reblochon cream sauce, mozzarella, potatoes, onions, bacon, reblochon cheese	15,80
Nordique s. crème, mozzarella, fondue de poireaux, saumon frais et fumé, câpres cream sauce, mozzarella, fondu of leeks, salmon, smoked salmon, capers	16,30

## Coupes de Glace ice cream

1 boule : 3,20€ / 2 boules : 5,80€ / 3 boules : 7,50€ / supp. chantilly 2,00€	
Chocolat Liégeois : glace chocolat, vanille, sauce chocolat maison, chantilly	8,90€
Café Liégeois : glace café, vanille, sauce café, chantilly	8,90€
Dame Blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly	8,90€

## Crêpes / Gaufres

Crêpe sucre	4,30	Nutella	5,00
Gaufre sucre	4,70	Nutella Banane	5,90
Beurre sucre	4,80	Chocolat Fondu	5,00
Citron sucre <i>sugar and lemon</i>	4,80	Chocolat Banane	5,90
Confiture myrtille ou framboise	4,80	Grand Marnier	6,90
Miel <i>honey</i>	4,80		
Pomme caramel beurre salé maison	5,60	Supplément Chantilly	1,90

# BIENVENU AU SCHUSS

## Menu soir



### Plateau apéro à partager !

Assortiment de charcuteries et fromages des Alpes 19,60€

### SALADES

Salade de Chèvre Chaud : toasts de chèvre, miel, noix, tomates, lard grillé goat cheese toasts with honey, walnuts, tomatoes, bacon grilled	17,90
Salade Caesar : blanc de poulet, copeaux de parmesan, tomates confites, croûtons, sauce caesar chicken escalope, parmesan cheese, confited tomatoes, cruts, caesar sauce	17,90
Salade Fraicheur : émiette de saumon, anchois frais, mozzarella burrata, tomates cerises, asperges vertes, croûtons, pesto salmon fresh anchovies, mozzarella, burrata, tomatoes, green asparagus, cruts, pesto	18,50
Salade Schuss : toasts de reblochon, pommes de terre et lardons grillé, jambon cru, tomates reblochon cheese toasts, bacon, hot potatoes, smoked ham, tomatoes	18,30
Salade Verte : green salad	5,90

### ENTREES STARTERS

Soupe du Moment : servie avec croûtons et fromage rapé soup of the day with croutons and cheese	13,30
Croûte des Alpes : pain, vin blanc, lard, tomates, champignons, raclette fumée bread, white wine, bacon, tomatoes, mushrooms, smoked raclette cheese	14,50
Escargots de Bourgogne : snails les 6 11,70 les 12 17,90	
Gambas Flambées au Whisky shrimps flaming with whiskey	18,50
Planche de charcuterie selection of cooked meats	13,00



## MENU

Entrée + Plat + Dessert	35,90 €	Entrée + Plat	30,50 €	Plat + Dessert	26,50 €
-------------------------	---------	---------------	---------	----------------	---------

### Entrées

Soupe du Moment : servie avec croûtons et fromage rapé ou Croûte des Alpes ( voir " Entrées du Menu " ) ou Escargots de Bourgogne : 6 pièces

### Plats

Tartiflette servie avec jambon cru et salade ou Filet de saumon grillé ou Brochette de Boeuf 250/ 300 gr

### Desserts

Crème brûlée, cassonade caramélisée ou Mousse au chocolat maison ou Coupe glacée : chocolat ou café liégeois ou dame blanche

### SPECIALITES SAVOYARDES

Tartiflette Tradition au reblochon et salade Pommes de terre fraîches, lardons, oignons, crème, reblochon gratiné potatoes, cream, bacon, onions, reblochon cheese, salad	20,50
Tartiflette du "SCHUSS" servie avec Jambon Cru et salade tartiflette + cured ham and salad	22,50
Vacherin Mont D'Or 450 gr "Boîte Chaude des Alpes" Assortiment de charcuterie, pommes de terre et salade cheese melted in his wood box with delicatessen plater, potatoes, salad	26,90
Fondues des Lords Due de Reblochon et de Raclette fondus en Croûte avec son Assortiment de charcuterie, pommes de terre et salade reblochon cheese and raclette cheese spread in pastry with delicatessen meat potatoes and salad	26,00
Les Spécialités suivantes sont servies pour 2 personnes minimum	
Fondue Savoyarde aux Fromages Suisse (50% Vacherin, 50% Gruyère Suisse)	21,00
Fondue "La Complète" avec charcuterie, pommes de terre et salade fondue with delicatessen meat, potatoes and salad	25,90
Supplément Cèpes par personne supplements mushrooms cèpes	3,00
Raclette au Lait Cru avec Charcuterie, Pommes de terre et Salade raclette hot cheese with delicatessen meat, potatoes and salad	25,50
Raclette Fumée au Bois de Hêtre et Genièvre "BREZAIN pasteurisée" avec charcuterie, pommes de terre et salade	28,90
Pierrade Gourmande aux 4 viandes ! (boeuf, poulet, canard, filet mignon) Mayonnaises Maison, Frites et Salade hot stone with 4 different meats : beef, chicken, duck, filet mignon, french fries and salad	28,90
Fondue Bourguignonne au Boeuf (300gr) mayonnaises maison, frites et salade	25,90

### Nos Desserts

Assiette de Fromages des Alpes	9,80
Fromage Blanc nature ou sucre 5,90€ confiture myrtille 6,90€ white cheese sugar 5,90€ blueberry jam 6,90€	
Crème Brûlée, cassonade caramélisée cream "brûlée"	7,90
Mousse au Chocolat Maison Homemade chocolate mousse	7,90
Coeur coulant chocolat Maison, glace à la vanille Homemade moise chocolate cake, vanilla ice cream	8,00
Profiteroles Maison 2 gros choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,80
Tarte Tatin Maison et sa glace vanille Homemade upside down pie with vanilla ice cream	8,60
Panna Cotta Maison et Coulis de Fruits Rouges	7,20
Café Gourmand ou Thé sweet coffee	8,90

### Nos tartes Maison aux Fruits Frais

Myrtilles ou Framboises 8,80€  
(selon arrivage)

blueberry or raspberry tart home made / according to load

## PLATS CHAUDS

grammage avant cuisson/weight before cooking  
les plats sont accompagnés de légumes et frites (ou pâtes à la demande) €

Entrecôte Grillée 300gr	25,30
Ribs : travers de porc mariné, frites marinated pork ribs, chips	19,20
Brochette de Boeuf 300gr grilled beef brochette	25,30
Suppléments Sauces aux Cèpes ou Gorgonzola ou Poivre Vert	4,60
Filet de Poulet Gratiné au Reblochon dans sa crème aux Champignons avec son Jambon Cru sur lit de salade chicken breast browned reblochon cheese, mushrooms cream, cured ham	23,50

## BURGERS

Pain préparé par notre boulanger

Savoyard boeuf pain, steak, salade, sauce burger, raclette, oignon, tomate, lard bread, beef, salad, burger sauce, raclette cheese, onions, tomatoes, bacon	simple 19,90 double 24,50
Savoyard poulet pain, poulet, salade, sauce burger, raclette, oignon, tomate, lard bread, fried chicken, salad, burger sauce, raclette cheese, onions, tomatoes, bacon	19,90
Roosty Burger galettes roosty, steak, salade, oignon, lard, sauce gorgonzola potatoes roosty, beef, salad, onions, bacon, gorgonzola cheese sauce	19,90

## PÂTES

Linguines Bolognaise	18,00
Gnocchi Gratinés au Reblochon avec Jambon Cru sur Lit de Salade gnocchi browned with reblochon cheese, cured ham on the salad	19,90

## POISSONS

Filet de saumon grillé salmon filets	19,90
---	-------

## MENU BAMBINO 13,80 €

enfants de moins de 12 ans / children before 12

Petite Bolognaise ou Petits Gnocchis ou Nuggets 100% poulet (5) et Frites  
+  
Fromage Blanc ou Pom'Pote ou Baton Glacé

## PIZZAS MAISON

Base sauce tomate	€
Margherita s. tomate, mozzarella, tomato sauce, mozzarella cheese	12,90
Sicilienne s. tomate, jambon blanc, mozzarella tomato sauce, mozzarella cheese, ham	13,90
Napolitaine s. tomate, mozzarella, tomates fraîches, anchois, câpres, olives tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes, anchovies, capers, olives	13,90
Reine s. tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	14,80
Végétarienne s. tomate, mozza, poivrons, asperges, poireaux, champignons, persil tomato sauce, mozzarella, peppers, asparagus, fondu of leeks, mushrooms, pesto	14,90
Parme s. tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc, champignons, roquette tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, ham, mushrooms	14,90
Pepperoni s. tomate, mozzarella, saucisson pepperoni, poivrons, oignons tomato sauce, mozzarella, pepperoni sausage, peppers, onions	15,20
Hawaïenne s. tomate, mozzarella, poulet au curry, ananas, oignons tomato sauce, mozzarella, chicken curry, pineapple, onions	15,20
Caprese s. tomate, mozzarella, tomates fraîches, mozza "Di Bufala", roquette, pesto tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, mozza "Di Bufala", roquette salad pesto	15,20
Orientale s. tomate, mozzarella, poivrons, oignons, chorizo, merguez, olives tomato sauce, mozzarella, peppers, onions, chorizo, merguez, olives	15,20
Américaine s. tomate, mozzarella, oignons, poivrons, boeuf haché, oeuf, olives tomato sauce, mozzarella, onions, peppers, minced beef, egg, olives	15,20

### Base sauce blanche crème

4 Fromages s. crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, raclette, olives cream, four different cheeses	15,80
Savoyarde s. crème, mozzarella, p. de terre, lardons, oignons, reblochon cream sauce, mozzarella, potatoes, onions, bacon, reblochon cheese	15,80
Nordique s. crème, mozzarella, fondue de poireaux, saumon frais et fumé, câpres cream sauce, mozzarella, fondu of leeks, salmon, smoked salmon, capers	16,30



### Coupes de Glace ice cream

1 boule : 3,20€ / 2 boules : 5,80€ / 3 boules : 7,50€ / supp. chantilly 2,00€	
Chocolat Liégeois : glace chocolat, vanille, sauce chocolat maison, chantilly	8,90
Café Liégeois : glace café, vanille, sauce café, chantilly	8,90
Dame Blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly	8,90
Banana Split banane, glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat maison, chantilly	8,90

### Coupes de Glace avec alcool

Williamine : Sorbet poire, eau de vie de poire	9,90
Colonel : Sorbet citron vert, vodka	9,90
Mojito : Sorbet Mojito, rhum blanc	9,90
Iceberg : Glace menthe/chocolat, get 27	9,90