



## Pour commencer...

<b>Nos Origines</b> : Cassolette de Saint Jacques aux saveurs de Normandie				23 €
<b>Jour de pluie</b> : Cromesquis d'escargots au Jambon de Savoie				18 €
<b>Le Végét se veut gourmand</b> : Financier aux Champignons des Bois sur son velouté de Potimarron				16 €
<b>La Valeur sûre</b> : Gravlax de truite de Savoie et sa crème Yuzu				16 €
<b>Les Huîtres</b> :	Assiette de 6			18 €
	Assiette de 12			33 €
<b>Les Planches</b> :	En solo	En duo	En quatuor	
Charcuteries de nos montagnes	15 €	25 €	45 €	
Fromages de nos terroirs	15 €	25 €	45 €	
Duo Fromages / Charcuteries	15 €	25 €	45 €	

Viandes 100% Françaises, issues des prairies naturelles et nourries sans OGM - Poissons labellisés pêche durable.

L'intégralité de la carte est faite maison sur place et préparée chaque matin par l'équipe de chez Juliane.

Taxes et services compris - Prix nets en euros TTC - Chèques non acceptés

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à votre disposition.

Retrouvez nous sur



[www.chezjuliane-restaurant.fr](http://www.chezjuliane-restaurant.fr)



## La Suite...

### Nos Plats Signature

- L'exotique** : Entrecôte (300g) façon Tigre qui pleure et ses nouilles sautées aux petits légumes croquants 32 €
- Le Tradi** : Farci de volaille sauce aux Cèpes et vin jaune, gratin Dauphinois et légumes glacés 28 €
- La Mer** : Croustillant de poisson sauvage, risotto crémeux et légumes glacés 28 €
- À Nous** : **Le Burger de Juliane à la Montagne** : dans un pain rigoureusement sélectionné, steak haché par nos soins, fromage de nos Montagnes, sauce Burger Maison, crudités de saison - Servi avec Frites 28 €
- LE WOK** : Pad thaï dans la pure tradition, noodles sautées aux légumes croquants, émincé d'araignée de porc mariné (soja, sésames), cacahuètes, sans oublier épices et piment léger 22 €
- Le Végét continue d'être gourmand** : Le Risotto du Jardinier 18 €

Viandes 100% Françaises, issues des prairies naturelles et nourries sans OGM - Poissons labellisés pêche durable.  
L'intégralité de la carte est faite maison sur place et préparée chaque matin par l'équipe de chez Juliane.

Taxes et services compris - Prix nets en euros TTC - Chèques non acceptés

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à votre disposition.

Retrouvez nous sur  

[www.chezjuliane-restaurant.fr](http://www.chezjuliane-restaurant.fr)



## La Suite...

### Nos Spécialités Montagnardes

**La Raclette Traditionnelle** (2 pers min) : Fromage à raclette avec l'appareil traditionnel, quatuor de charcuteries fines, pommes de terres bio au Four, crème fermière poivre-ciboulette, légumes de saison 32 €/pers

**Les raclettes de Savoie** (2 pers min) : Trio de fromages à raclette avec l'appareil classique, quatuor de charcuteries fines, pommes de terres bio au Four, crème fermière poivre-ciboulette, légumes de saison 32 €/pers

**Notre Fondue** (2 pers min) : On y croise, la Savoie, le Jura et la Suisse par un subtil équilibre entre le Beaufort, le Comté et l'Emmental, à cela s'ajoute une pointe de vin Roussette de Savoie et de pain 30 €/pers

Supplément Cèpes + 2 €/pers

**La Croziflette** : Crozets de sarrasin aux Diots fumés, fondue d'oignons caramélisés et reblochon au lait cru 25 €

Viandes 100% Françaises, issues des prairies naturelles et nourries sans OGM - Poissons labellisés pêche durable.  
L'intégralité de la carte est faite maison sur place et préparée chaque matin par l'équipe de chez Juliane.

Taxes et services compris - Prix nets en euros TTC - Chèques non acceptés

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à votre disposition.

Retrouvez nous sur



[www.chezjuliane-restaurant.fr](http://www.chezjuliane-restaurant.fr)



## La Suite...

### Du côté des enfants...

15 €

**C'est 100% maison aussi :** Burger ou Tender servi avec frites ou spaghetti carbonara Le Brownie aux noix de Pécan & glace vanille  
+ 1 boisson à la carte

### Plat du jour

15 €

(servi uniquement le midi)

### Formule du jour

**Plat du Jour + Café Gourmand**  
**Supplément Thé Gourmand**

22 €

2 €

Viandes 100% Françaises, issues des prairies naturelles et nourries sans OGM - Poissons labellisés pêche durable.  
L'intégralité de la carte est faite maison sur place et préparée chaque matin par l'équipe de chez Juliane.  
Taxes et services compris - Prix nets en euros TTC - Chèques non acceptés  
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à votre disposition.

Retrouvez nous sur



[www.chezjuliane-restaurant.fr](http://www.chezjuliane-restaurant.fr)



## On continue ?

<b>Le chariot de fromages</b> : assortiments de fromages sélectionnés et affinés	14 €
<b>Le Normand</b> : Le Galet citron & sésame noir sur son lit croustillant... non, il ne s'agit pas d'un mirage	12 €
<b>Le Savoyard</b> : La Tarte à la Myrtille vue par Juliane... Chut... ! C'est un secret	12 €
<b>Le Lolo</b> : Duo Choc'noisettes pour ceux qui aiment l'intensité du chocolat noir	12 €
<b>L'italien</b> : Le Tiramisù à la Toscane, pour les puristes de cette recette traditionnelle à base de cantucci	10 €
<b>Thé Gourmand</b>	12 €
<b>Café Gourmand</b>	10 €

Viandes 100% Françaises, issues des prairies naturelles et nourries sans OGM - Poissons labellisés pêche durable.  
L'intégralité de la carte est faite maison sur place et préparée chaque matin par l'équipe de chez Juliane.  
Taxes et services compris - Prix nets en euros TTC - Chèques non acceptés  
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à votre disposition.

Retrouvez nous sur  

[www.chezjuliane-restaurant.fr](http://www.chezjuliane-restaurant.fr)



## L'après-ski

Profitez d'un moment salé ou sucré  
que vous ayez dévalé les pentes ou pas...  
De 17h à 19h

### Version sucrée

<b>Crêpe au sucre</b>	5 €
<b>Crêpes</b> : beurre sucre, confiture, caramel beurre salé, chocolat...	7 €
<b>Le Chaud Froid</b> : Brownie avec boule de glace vanille	8 €
Accès à la carte des desserts	

### Version salée

<b>Les Planches :</b>	En solo	En duo	En quatuor
Charcuteries de nos montagnes	15 €	25 €	45 €
Fromages de nos terroirs	15 €	25 €	45 €
Duo Fromages / Charcuteries	15 €	25 €	45 €
Tapas	15 €	25 €	45 €
<b>Les Huîtres :</b>			
Assiette de 6			18 €
Assiette de 12			33 €

Viandes 100% Françaises, issues des prairies naturelles et nourries sans OGM - Poissons labellisés pêche durable.  
L'intégralité de la carte est faite maison sur place et préparée chaque matin par l'équipe de chez Juliane.  
Taxes et services compris - Prix nets en euros TTC - Chèques non acceptés  
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à votre disposition.

Retrouvez nous sur  

[www.chezjuliane-restaurant.fr](http://www.chezjuliane-restaurant.fr)



## Le Brunch

Le dimanche, on change de rythme !  
Partagez un moment autour d'un buffet à volonté  
De 11h à 14h

**Boissons chaudes**

Formule à 50 €

**Viennoiserie, pains, confitures**

**Smoothie, yaourts, céréales**

**Charcuteries, fromages, saucisses**

**Oeufs brouillés, poissons fumés, beans à la tomate...**

Du sucré, du salé, il y en a pour tous les goûts !

Viandes 100% Françaises, issues des prairies naturelles et nourries sans OGM - Poissons labellisés pêche durable.  
L'intégralité de la carte est faite maison sur place et préparée chaque matin par l'équipe de chez Juliane.  
Taxes et services compris - Prix nets en euros TTC - Chèques non acceptés  
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à votre disposition.

Retrouvez nous sur  

[www.chezjuliane-restaurant.fr](http://www.chezjuliane-restaurant.fr)