

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité. Les informations sur les allergènes présents dans les plats de notre carte sont à votre disposition à la caisse.
All our dishes are prepared on site in our kitchen from quality products. If you have any allergy, please ask your waiter.

Entrées / Starters



- Salade Fromagerie* 19
Pommes de terre, lardons, Reblochon chaud, salade verte
Hot potatoes, bacon & Reblochon cheese, green salad
- Salade Landaise* 23
Salade verte, magret séché, foie gras, gésiers confits, pignons de pin, croûtons
Green salad, dried duck breast, foie gras, preserved gizzards, pine nuts, croutons
- Salade Nordique* 19
Salade verte, pommes de terre, saumon fumé, oignons, filets de harengs
Green salad, potatoes, smoked salmon, onions and herrings
- Filets de harengs, pommes à l'huile* - Fillets of herrings, oil potatoes 18
- Foie gras et sa confiture d'oignons* - Home-made foie gras & onions jam 25
- Viande séchée des Alpes* - Dried Alps meat 19
- Assiette du Charcutier & ses petits condiments* 18
Assortment of salted and dried meats with condiments
- Assiette de saumon fumé et sa crème acidulée à l'aneth* 21
Smoked salmon with dill cream
- ♥ *Mozzarella Di Bufala et ses tomates à l'ancienne* 16
Mozzarella Di Bufala and tomatoes
- ♥ *Terrine des Canuts* 12
Fromage blanc, échalotes, fines herbes et coulis de tomates
Fresh cheese, shallots, fine herbs and tomato coulis
- ♥ *Cassiolette de raviolis du Royans au parmesan* 16
Small cheese ravioli with parmesan cheese
- ♥ *Soupe du jour (nous consulter)* - Home-made soup (please ask your waiter) 14
- ♥ *Fricassée de cèpes en persillade* - Cèpe mushrooms fricassee with garlic and parsley butter 19
- Poêlée d'escargots et pleurotes au beurre persillé* 21
Snails and mushrooms with garlic and parsley butter
- Cuisses de grenouilles en persillade et piment d'Espelette (20 minutes d'attente)* 26
Fried frog legs with garlic, parsley and Espelette pepper (20 minutes's wait)

♥ *Plats Végétariens* - vegetarian dishes

Viandes / Meat Dishes


<i>Suprême de volaille dans son jus</i> - Chicken breast fillet	19
<i>Souris d'agneau confite</i> - Preserved knuckle of lamb	26
<i>Piccata de veau à la crème de parmesan</i> - Slices of fillet of veal with parmesan cheese sauce	26
<i>Pavé de rumsteck nature</i>	19
<i>Sauce au choix (+4 euros) : bordelaise, poivre vert, Roquefort, forestière</i> Rump steak, with a choice of sauce (+ 4 euros) : red wine, green pepper, Roquefort cheese or mushrooms	
<i>Filet de bœuf nature</i> - Fillet of beef	29
<i>Sauce au choix (+4 euros) : bordelaise, poivre vert, Roquefort, forestière</i> Choice of sauce (+ 4 euros) : red wine, green pepper, Roquefort cheese or mushrooms	
<i>Filet de bœuf aux cèpes</i> - Fillet of beef with cepe mushrooms	37
<i>Filet de bœuf aux morilles</i> - Fillet of beef with morel mushrooms	46
	<i>Bœuf Simmental</i>
<i>Tartare de bœuf au couteau</i> - Beef tartar	27

Poissons / Fish Dishes

<i>Tagliatelles aux gambas et curry rouge à la thai</i> Tagliatelle with king prawns, red curry	30
<i>Filet de bar snacké et ses pommes de terre au fenouil</i> Bass fillet with potatoes with fennel	28

Viandes et poissons servis avec garniture / Meats and fishes served with garnish
Purée aux truffes +14 € / Truffled mashed potatoes + 14 €

Risottos

 *Risotto crémeux aux cèpes*
Risotto with cepe mushrooms
23 euros



Menu Enfant

Moins de 10 ans - Children's Menu under 10

Rumsteck en pavé ou haché
ou filet de volaille garni
+ Glace 2 boules
Home-made minced or fillet rump steak
or on fillet or chicken fillet + ice-cream 2 scoops
15 euros

 *Plats Végétariens* - vegetarian dishes

Spécialités de la Fromagerie

Cheese Specialities



Raclette Authentique au lait cru, vous raclez votre fromage à volonté ! 42

Authentic raclette using cheese made from unpasteurized milk, scrape off the cheese as it melts !

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Fromage à raclette, assortiment de charcuteries, pommes de terre en robe des champs, condiments* / raclette cheese, selection of salted and dried meats, jacket potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Raclette Authentique au lait cru & son assiette de saumon fumé, vous raclez votre fromage à volonté ! 45

Authentic raclette using cheese made from unpasteurized milk, smoked salmon plate, scrape off the cheese as it melts !

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Fromage à raclette, saumon fumé, pommes de terre en robe des champs, condiments* / raclette cheese, smoked salmon, jacket potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Matouille aux Truffes Truffle «Matouille» 49

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Assortiment de charcuteries* / selection of salted and dried meats
- *Tomme de vache garnie de truffe & vin blanc, cuite au four, et pommes de terre en robe des champs, condiments* / Cow milk cheese stuffed with truffle and white wine, cooked in the oven, served with jacket potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Camembert rôti 36

Servi pour 1 personne - Served for 1 person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Assortiment de charcuteries* / selection of salted and dried meats
- *Camembert rôti et pommes de terre en robe des champs, condiments*
Roasted Camembert served with jacket potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Mont d'Or 42

Servi uniquement pour 2, 4 ou 6 personnes - Served only for 2, 4 or 6 persons

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Assortiment de charcuteries* / selection of salted and dried meats
- *Vacherin au four servi avec des pommes de terre en robe des champs et condiments* / hot creamy vacherin served with jacket potatoes and condiments
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts





Tartiflette au reblochon fermier

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Reblochon chaud sur lit de pommes de terre, oignons, lardons* / hot melted reblochon cheese on a bed of potatoes, onions, bacon
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

29

Tartiflette au reblochon fermier et sa salade verte

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Reblochon chaud sur lit de pommes de terre, oignons, lardons* / hot melted reblochon cheese on a bed of potatoes, onions, bacon and green salad

19

Croziflette au reblochon fermier

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Reblochon chaud sur lit de crozets, oignons, lardons* / hot melted reblochon cheese on a bed of Savoy pastas, onions, bacon
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

31

Croziflette au reblochon fermier et sa salade verte

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Reblochon chaud sur lit de crozets, oignons, lardons* / hot melted reblochon cheese on a bed of Savoy pastas, onions, bacon, and green salad

21

Fondue Savoyarde aux 3 fromages

Savoy fondue with 3 cheeses, using pieces of bread to pick and put in a hot sauce made of white wine and 3 melted cheeses

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Fondue savoyarde, assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments* / Savoy fondue selection of salted and dried meats, potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

38

Fondue Savoyarde aux 3 fromages & champignons... Savoy fondue with 3 cheeses & mushrooms...

... aux Cèpes poêlés - ... and cepe mushrooms

... aux Morilles poêlées - ... and morel mushrooms

... à la Truffe - ... and truffle

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Fondue savoyarde, assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments* / Savoy fondue, selection of salted and dried meats, potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

46

49

52

Fondue Savoyarde aux 3 fromages et aux Légumes Croquants

42

Savoy fondue with 3 cheeses and crunchy steamed vegetables

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Fondue savoyarde, assortiment de charcuteries, légumes croquants et pommes de terre, condiments* / Savoy fondue, selection of salted and dried meats, potatoes, crunchy steamed vegetables, condiments
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Fondue Savoyarde aux 3 fromages, servie seule - Savoy fondue with 3 cheeses (only)

25

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

Fondue Savoyarde aux 3 fromages & champignons, servie seule ...

Savoy fondue with 3 cheeses & mushrooms (only) ...

... aux Cèpes poêlés - ... and cepe mushrooms

33

... aux Morilles poêlées - ... and morel mushrooms

36

... à la Truffe - ... and truffle

39

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

Suppléments possibles - Possibility of supplements

Pour les spécialités servies uniquement avec de la viande séchée des Alpes :

Supplément de 9 euros par personne

For the specialities served with only dried Alps meat : supplement 9 euros per person

Pour un choix de dessert dans les coupes composées ou spécialités :

Supplément de 3 euros par personne

For a choice of dessert from the iced coupes or specialities : supplement 3 euros per person

Pour un choix de dessert dans la fondue au chocolat :

Supplément de 9 euros par personne

For a choice of dessert from the chocolate fondue : supplement 9 euros per person





Spécialités Viandes de la Fromagerie Meat Specialities

Minimum 2 personnes, prix par personne pour 200 gr de viande servie
Minimum 2 persons, price per person for 200 gr of meat served

Boeuf Simmental

Fondue Bourguignonne - Pieces of beef to pick and to cook in hot oil 42

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Rumsteck de bœuf, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces* / rumsteck, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Pierre Chaude de Bœuf - Slices of beef cooked on a hot stone 41

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Filets de rumsteck de bœuf, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces* / fillets of rumsteck, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Pierre Chaude aux 3 Viandes - Slices of 3 meats cooked on a hot stone 43

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
- *Filets de rumsteck de bœuf, filets de volaille, filets de noix de veau, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces* / fillets of rumsteck, veal and chicken, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Suppléments possibles - Possibility of supplements

Pour un choix de dessert dans les coupes composées ou spécialités :

Supplément de 3 euros par personne

For a choice of dessert from the iced coupes or specialities : supplement 3 euros per person

Pour un choix de dessert dans la fondue au chocolat :

Supplément de 9 euros par personne

For a choice of dessert from the chocolate fondue : supplement 9 euros per person





Fromages / Cheeses

Fromage blanc à la crème ou aux fines herbes
Fresh white cheese with fine herbs or cream

9

Pecorino à la truffe et sa confiture de figues
Pecorino with truffle and fig jam

14

Desserts de la Souris Mousse Desserts

Nos glaces et sorbets sont fabriqués en Rhône-Alpes de façon artisanale
Ice cream and sorbets are artisanal products from Rhône-Alpes

Pâtisserie du moment des 3 Bô
Home-made pastries

9

Riz au lait vanillé à l'ancienne
Vanilla rice pudding

9

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

9

Ile flottante au caramel
Caramel floating island

9

Poire au vin rouge et sa glace cannelle
Pear cooked in red wine served with cinnamon ice cream

9

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

9

Fromage blanc à la crème, au coulis de fruits rouges ou au miel
Fresh white cheese with cream, red fruit coulis or honey

9

Glaces (vanille, chocolat, menthe, cannelle, caramel beurre salé, café)
Ice creams (vanilla, chocolate, mint, cinnamon, salted caramel, coffee)

9

Sorbets (citron, poire, framboise, fraise)
Sorbets (lemon, pear, raspberry, wild strawberry)

9

Dessert Chaud

A commander en début de repas - To order at the beginning of the meal

Fondue au chocolat

19

Un assortiment de fruits frais à plonger dans un onctueux chocolat chaud
Selection of fresh fruits, hot chocolate sauce

Spécialités et Coupes Composées

Specialities & Iced Cream Bowls



Nos glaces et sorbets sont fabriqués en Rhône-Alpes de façon artisanale
Ice cream and sorbets are artisanal products from Rhône-Alpes

<i>Tarte Tatin aux pommes et à la cannelle, glace vanille</i> Apple and cinnamon tarte tatin with vanilla ice cream	13
<i>Tarte au citron revisitée</i> Lemon pie	13
<i>Crème brûlée vanille</i> Vanilla "crème brûlée"	12
<i>Fondant au chocolat noir et sa sauce caramel</i> Hot black chocolate cake with caramel sauce	13
<i>Cannelé façon profiteroles</i> «Cannelé» cake like «Profiteroles»	15
<i>Ananas flambé caramélisé</i> Caramelized & flamed pineapple	13
<i>Coupe Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée)</i> Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	11.50
<i>Café Liégeois (glace vanille, café, crème fouettée)</i> Vanilla ice cream, coffee, whipped cream	11.50
<i>Coupe colonel (sorbet citron, vodka)</i> Lemon sorbet, vodka	12
<i>Coupe William's (sorbet poire, alcool de poire)</i> Pear sorbet, pear liquor	12
<i>Coupe After-Eight (glace menthe, Get 27, crème fouettée)</i> Mint ice cream, Get 27, whipped cream	12
<i>Coupe Champêtre (sorbet fraise, liqueur fraise des bois, crème fouettée)</i> Wild strawberry sorbet, wild strawberry liquor, whipped cream	12
<i>Coupe Creux Noirs (sorbet framboise, liqueur de Gênépi)</i> Raspberry sorbet, Genépi liqueur	12

Prix nets en euros, service compris - Net prices euros, service included