

# CARTE DU MIDI

RESTAURANT DE MONTAGNE



**NOS PLATS SONT RÉALISÉS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS,  
DANS NOTRE CUISINE.**

***Our dishes are realized and cooked by ourselves, in our kitchen.***

*Prix nets en €uro, taxes et service compris; en raison d'impayés nous n'acceptons plus les chèques. Règlements par CB à partir de 10€, ANCV ou Espèces. Net prices in €uro, taxes and inclusive of service charges; because of outstanding payments we do not accept anymore checks.*



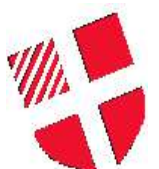


## LES ENTRÉES A PARTAGER... OU PAS !/ *STARTERS*

<b>Planche de charcuteries, condiments</b> <i>Delicatessen, gherkins, small onions</i>	9
<b>Truite de Marlens fumée et pomme de terre tiède, foin de poireau, glace Reblochon et crumble châtaigne</b> <i>Smoked Trout of Marlens and tepid potatoes, fried leeks and reblochon ice-cream, chesnut crumble</i>	14.5
<b>Soupe à l'Oignon et à la bière « Mont Blanc », Beaufort gratiné</b> <i>Onion soup with beer "Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort gratinated</i>	10
<b>Terrine de Cochon maison, confit d'oignon aux myrtilles</b> <i>Home made pork pâté, candied onions with blueberries</i>	13
<b>« Sauts » de Grenouilles en persillade et petite salade de saison</b> <i>Fried frog's legs, parsley and garlic, small salad</i>	15.5
<b>Tarte au Beaufort, salade verte et viande séchée des Alpes</b> <i>Beaufort cheese tart, green salad and dried meat</i>	11
<b>Palette des Alpagnes (charcuteries &amp; fromages Savoyards), condiments</b> <i>Delicatessen and Savoyard cheese plater, gherkins, small onions</i>	16

## LES SALADES/ *SALAD*

<b>Bellevilloise</b> (Salade, Pommes de terre et Croutons sautés, Poulet, Œuf au plat, Emmental de Savoie) <i>Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken, fried egg, Savoy cheese</i>	13
<b>Dauphinoise</b> (Salade, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru, Pomme, Noix) <i>Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured ham, and walnut</i>	15
<b>Tartine Montagnarde</b> (Salade, Tartine grillée, Compotée d'oignon au vin blanc, Crème, Jambons, Raclette) <i>Salad, toast, onions with dry wine, cream, hams, Raclette cheese</i>	14
<b>Croquant de Chèvre Chaud</b> (Salade, Pâte à pizza, Chèvre, Crème, Roquette, Vinaigrette au miel) <i>Salad, pizza dough, goat cheese, cream, rocket salad, honey sauce</i>	14.5
<b>Terre et Rivière</b> (Salade, champignon, Crozet, Truite fumée et Ecrevisses au fromage frais, Viandes séchées, Pomme, Noix) <i>Salad, mushroom, "Crozet" (cube pasta), smoked trout and crayfishes with fresh cheese, red onion, dried meat, apple, walnut</i>	17
<b>Salade Verte -Green salad</b>	5





## LES PIZZAS / PIZZA

<b>MARGARITA</b> : tomate, mozzarella, origan <i>(Tomato, mozzarella, oregano)</i>	10.5
<b>REINE</b> : tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano)</i>	12
<b>4 FROMAGES</b> : tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan <i>(tomato, mozzarella, goat cheese, raclette, gorgonzola, oregano)</i>	12.5
<b>SAVOYARDE</b> : crème, mozzarella, lardons, pomme de terre, oignon, reblochon, origan <i>(cream, mozzarella, bacon, potatoes, onions, reblochon, oregano)</i>	13.5
<b>THONATA</b> : tomate, mozzarella, thon, poivron, olives, origan <i>(tomato, mozzarella, tuna, pepper, olives, oregano)</i>	13
<b>VEGETARIENNE</b> : tomate, mozzarella, champignon, oignon, poivron, olives, origan <i>(tomato, mozzarella, mushrooms, onion, pepper, olives, oregano)</i>	12
<b>HAWAIIENNE</b> : tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan <i>(tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano)</i>	12.5
<b>ROYANS</b> : crème, mozzarella, ravioles, origan <i>(cream, mozzarella, small raviolis, oregano)</i>	13.5
<b>CARNE</b> : tomate, mozzarella, bœuf, oignon, poivron, œuf, olives, origan <i>(tomato, mozzarella, beef, onions, pepper, egg, olives, origan)</i>	14.5
<b>ROYALE</b> : crème, mozzarella, champignon, magret de canard, Saint-Marcellin, noisettes, roquette, huile d'olive à la truffe, origan <i>(cream, mozzarella, mushrooms, duck breast, Saint-Marcellin cheese, nuts, rocket, oil olives truffle, oregano)</i>	16.5

*Ingrédients supplémentaires / Extra: 1 €*

*Possibilité de changer la base (tomate ou crème)  
tomato could be changed with cream.*





## LES PATES / PASTA

Linguines à la Carbonara <i>(Linguinis with bacon and cream sauce)</i>	12
Linguines à la crème et gorgonzola <i>(Linguinis with cream and gorgonzola cheese)</i>	12
Lasagnes à la bolognaise, salade verte <i>(Bolognese lasagnas, green salad)</i>	15
Ravioles du Dauphiné crémeuses aux morilles <i>(Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream)</i>	17

### LA FORMULE DU MIDI / EXPRESS MENU

18.5

Plat du Jour + Dessert du Jour (Voir ardoise)

*Dish of the Day + Dessert of the Day*

### MENU ENFANT / KID MENU 11€ Jusqu'à 10 ans/years

- Un verre au choix – 1 juice
- Petite tartiflette salade/Petite lasagne salade/Jambon frites  
*Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with cheese) and salad / small lasagnas with salad / ham with French fries.*
- 1 Boule de glace- 1scoop of ice cream / Fruit / Crozilait
- 1 sucette (si tu manges tout) - 1 lollipop (if you eat everything)





## LES PLATS / DISHES

<b>Plat du Jour</b> ( <i>voir ardoise</i> ) <i>Dish of the Day (ask for the menu)</i>	13.5
<b>Burger Savoyard</b> , frites et salade (pain artisanal, bœuf hachée, oignons au thym, lard fumé, raclette, sauce maison) <i>Savoy burger, French fries and salad (beef, onions, bacon, Raclette cheese, homemade sauce)</i>	18.5
<b>Entrecôte de race « Abondance »</b> , simplement poêlée, fleur de sel et mignonette (250gr) <i>Ribsteak "Abondance", just cooked, flower of salt and chopped pepper</i>	23
<b>Potée savoyarde</b> dans sa cocotte <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	18
<b>Tournedos de Truite fraîche</b> farci au poireau, écrasée de pommes de terre et potimarron, beurre blanc <i>Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce</i>	21
<b>Tartare de Bœuf</b> et copeaux de Beaufort, coupé au couteau à la minute et préparé en salle (180gr) <i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you.</i>	20
<b>Saucisses de Savoie</b> (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, polenta crémeuse au Sérac de vache <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with cow's butter milk</i>	17

*Tous nos plats sont servis avec deux garnitures  
Ours dishes are served with two garnishes*

***Les garnitures supplémentaires au choix / Extra garnishes : 5€***

*Gratin dauphinois, Frites, Légumes du jour, Pâtes.*

*Potato gratin, French fries, Fresh vegetables, Pasta.*

***Supplément sauce / Extra sauce : Gorgonzola 2€, Morilles 4€***





# LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

*Charcuteries, viandes et fromages 100% Savoyards*

## **REBLOCHON ROTI**

**20**

Reblochon fondant enveloppé dans une feuille de brick croustillante servi avec une salade, charcuteries et pommes de terre

*Reblochon cheese melted on a cripsie - served with a variety of delicatessen, salad and potatoes*

## **TARTIFLETTE**

**17**

Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade

*Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad*

## **GRATIN DE CROZETS « Père Rullier » AUX CÈPES 18**

*Pâtes Savoyardes et Cèpes sautés enrobés d'une sauce Mornay et gratinés au Beaufort, servi avec salade*

*"Crozet" (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese - salad*

## **FONDUE AU BEAUFORT, l'originale 21/pers.**

*(Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Vin blanc, ail, Beaufort, croûtons servi avec une salade

*White wine, garlic, Beaufort cheese, croutons bread - salad*

## **FONDUE AUX 3 FROMAGES, la classique 19/pers.**

*(Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Vin blanc, ail, Beaufort, Comté, Emmental, croûtons servi avec une salade

*White wine, garlic, 3 cheeses "Beaufort, Comte, Emmental", croutons bread - salad*

## **FONDUE DU MOMENT, l'inspirée (voir ardoise)**

*(Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

*La fondue of the day - chef inspiration (ask the waiter/tresse)*

*Les Fromages de nos fondues sont râpés et mélangés par nos soins.*

*Our fondue cheeses were grated and blended here.*





# LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

(suite)

## **RACLETTE AU LAIT CRU**

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Fromage à raclette au lait cru servie à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade

*Raw milk Raclette cheese served with a variety of delicatessen or with dry meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad*

***Avec Charcuteries – with delicatessen: 23/pers.***

***Avec Viandes Séchées - with dried meat: 25/pers.***

## **RACLETTE FUMÉE AU LAIT CRU**

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Fromage à raclette au lait cru fumée servi à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade.

*Raw milk Raclette smoked cheese served with a variety of delicatessen or with dry meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad.*

***Avec Charcuteries – with delicatessen: 26/pers.***

***Avec Viandes Séchées - with dried meat: 28/pers.***

*Supplément Planche de Charcuteries et condiments 9*  
*Extra delicatessen plater*

*Supplément Planche de Viandes Séchées 9*  
*Extra dried meat of Alpes plater*

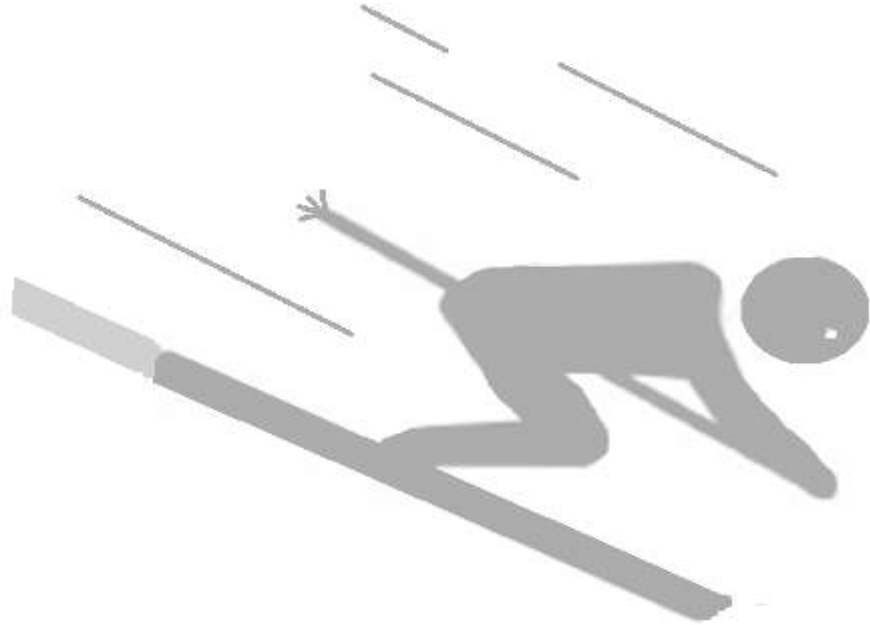




**DESSERTS- GLACES - CREPES**  
*DESSERT - ICE CREAM - CREPES*

**Voir carte des Desserts**

*Ask for the dessert menu*



*Pour vos Soirées n'hésitez pas à consulter notre Carte du Soir*

*Réservation Conseillée / [www.lamaisondesavoy.com](http://www.lamaisondesavoy.com)*

*+33 (0)4.79.00.61.06*

*For yours evenings, feel free to shake our cards of dinners*

*Recommended reservation / [www.lamaisondesavoy.com](http://www.lamaisondesavoy.com)*

Toute l'équipe vous remercie de votre visite  
et vous souhaite un agréable séjour aux Menuires

Bonne journée et à bientôt !

*All the team thanks you for your visit  
and wish you a nice holidays at Les Menuires*

*Have a good day and See you soon !*





# CARTE DU SOIR

RESTAURANT DE MONTAGNE



**NOS PLATS SONT RÉALISÉS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS,  
DANS NOTRE CUISINE.**

*Our dishes are realized and cooked by ourselves, in our kitchen.*

*Prix nets, taxes et service compris; en raison d'impayés nous n'acceptons plus les chèques.  
Règlements par CB à partir de 10€, ANCV ou Espèces. Net prices, taxes and inclusive of service charges;  
because of outstanding payments we do not accept anymore checks.*

## LES ENTRÉES A PARTAGER... OU PAS !/ STARTERS

<b>Planche de charcuteries, condiments</b> <i>Delicatessen, gherkins, small onions</i>	9
<b>Truite de Marlens fumée et pomme de terre tiède, foin de poireau, glace Reblochon et crumble châtaigne</b> <i>Smoked Trout of Marlens and tepid potatoes, fried leeks and reblochon ice-cream, chesnut crumble</i>	14.5
<b>Soupe à l'Oignon et à la bière « Mont Blanc », Beaufort gratiné</b> <i>Onion soup with beer "Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort gratinated</i>	10
<b>Terrine de Cochon maison, confit d'oignon aux myrtilles</b> <i>Home made pork pâté, candied onions with blueberries</i>	13
<b>« Sauts » de Grenouilles en persillade et petite salade de saison</b> <i>Fried frog's legs, parsley and garlic, small salad</i>	15.5
<b>Tarte au Beaufort, salade verte et viandes séchées des Alpes</b> <i>Beaufort cheese tart, green salad and dried meat</i>	11
<b>Palette des Alpagnes (charcuteries &amp; fromages Savoyards), condiments</b> <i>Delicatessen and Savoyard cheese plater, gherkins, small onions</i>	16

## LES SALADES/ SALAD

<b>Bellevilloise</b> (Salade, Pommes de terre et Croutons sautés, Poulet, Œuf au plat, Emmental de Savoie) <i>Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken, fried egg, Savoy cheese</i>	13
<b>Dauphinoise</b> (Salade, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru, Pomme, Noix) <i>Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured ham, and walnut</i>	15
<b>Tartine Montagnarde</b> (Salade, Tartine grillée, Compotée d'oignon au vin blanc, Crème, Jambons, Raclette) <i>Salad, toast, onions with dry wine, cream, hams, Raclette cheese</i>	14
<b>Croquant de Chèvre Chaud</b> (Salade, Pâte à pizza, Chèvre, Crème, Roquette, Vinaigrette au miel) <i>Salad, pizza dough, goat cheese, cream, rocket salad, honey sauce</i>	14.5
<b>Terre et Rivière</b> (Salade, champignon, Crozet, Truite fumée et Ecrevisses au fromage frais, Viandes séchées, Pomme, Noix) <i>Salad, mushroom, "Crozet" (cube pasta), smoked trout and crayfishes with fresh cheese, red onion, dried meat, apple, walnut</i>	17
<b>Salade Verte -Green salad</b>	5

## LES PLATS/ DISHES

<b>Tournedos de truite fraîche farci au poireau, écrasé de pommes de terre et potimarron, beurre blanc</b> <i>Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce</i>	21
<b>Entrecôte de Bœuf « Abondance », simplement poêlée, Fleur de sel et Mignonette (250gr)</b> <i>ribsteak of abundance, just cooked, flower of salt and chopped pepper</i>	23
<b>Tartare de Bœuf et copeaux de Beaufort, coupé au couteau à la minute et préparé en salle (180gr)</b> <i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you.</i>	20
<b>Magret de canard français en croustade de pain d'épice, miel et gingembre, gratin dauphinois</b> <i>Breast duck with a flaky pastry of gingerbread, honey juice and ginger</i>	22
<b>Souris d'agneau et « légumes racines » braisés au vin chaud épicé, pommes de terre grenailles</b> <i>Knuckle end of lamb and vegetables cooked in spicy hot wine, potatoes</i>	24
<b>Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, Polenta crémeuse au Sérac de vache</b> <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with cow's butter milk</i>	17
<b>Parillada des eaux douces (pour 2 personnes): omble des fontaines, grenouilles, brochet, écrevisses, truite fumée, paysanne de légumes et bouillon au safran des Alpes légèrement crémé.</b> <i>Fresh waterfish, frogs legs, pike, crayfish, smoked trout, vegetables and the stock with cream and saffron of Alps</i>	28/pers.
<b>Potée savoyarde dans sa cocotte</b> <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	18
<b>Quasi de veau de notre région et ses chanterelles cuits au sautoir, déglacé au vermouth de Chambéry ; servi avec ses grenailles rissolées, légumes, salade et son jus. (servi pour 2 personnes, env.700grs)</b> <i>Regional veal and chanterelles mushrooms cooked on pan, bitter aperitive of Chambéry, served with fried potatoes, vegetables, salad and juice</i>	28/pers.
<b>Palette végétale en chaud et froid sur une toile de polenta, huile de noix</b> <i>Hot and cold vegetables on corn flower, walnuts oil</i>	14

*Tous nos plats sont servis avec deux garnitures / Ours dishes are served with two garnishes*

**Les garnitures supplémentaires au choix/ Extra garnishes: 5€**

*Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Légumes du jour, Crozets gratinés.  
Potatoes gratin, Potatoes, Fresh vegetables, "Crozets" pasta.*

**Supplément sauce / Extra sauce : Gorgonzola 2€, Morilles 4€**

# LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

*Charcuteries, viandes et fromages 100% Savoyards*

## **REBLOCHON ROTI 20**

Reblochon fondant enveloppé dans une feuille de brick croustillante servi avec une salade, charcuteries et pommes de terre

*Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes*

## **TARTIFLETTE 17**

Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade

*Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad*

## **GRATIN DE CROZETS « Père Rullier » AUX CÈPES 18**

Pâtes Savoyardes et Cèpes sautés enrobés d'une sauce Mornay et gratinés au Beaufort, servi avec salade

*“Crozet” (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese – salad*

## **FONDUE AU BEAUFORT, l'originale 21/pers.**

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Vin blanc, ail, Beaufort, croûtons servi avec une salade

*White wine, garlic, Beaufort cheese, croutons bread - salad*

## **FONDUE AUX 3 FROMAGES, la classique 19/pers.**

*(Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Vin blanc, ail, Beaufort, Comté, Emmental, croûtons servi avec une salade

*White wine, garlic, 3 cheeses “Beaufort, Comte, Emmental”, croutons bread - salad*

## **FONDUE DU MOMENT, l'inspirée (voir ardoise)**

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

*La fondue of the day - chef inspiration (ask the waiter/tresse)*

*Les Fromages de nos fondues sont râpés et mélangés par nos soins.*

*Our fondue cheeses were grated and blended here.*

# LES SPECIALITES SAVOYARDES (suite)

## RACLETTE AU LAIT CRU

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Fromage à raclette au lait cru servie à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade

*Raw milk Raclette cheese served with a variety of delicatessen or with dry meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad*

*Avec Charcuteries – with delicatessen: 23/pers.*

*Avec Viandes Séchées - with dried meat: 25/pers.*

## RACLETTE FUMÉE AU LAIT CRU

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Fromage à raclette au lait cru fumée servi à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade.

*Raw milk Raclette smoked cheese served with a variety of delicatessen or with dry meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad.*

*Avec Charcuteries – with delicatessen: 26/pers.*

*Avec Viandes Séchées - with dried meat: 28/pers.*

Supplément Planche de Charcuteries et condiments 9

*Extra delicatessen plater*

Supplément Planche de Viandes Séchées 9

*Extra dried meat of Alpes plater*

### **MENU ENFANT / KID MENU 11€** Jusqu'à 10 ans/years

- Un verre au choix – 1 juice
- Petite tartiflette salade/petite lasagne salade/jambon pommes grenailles.  
Magret de canard / tournedos de truite farcie (1/2 portion : suppl.4€)  
*Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with cheese) and salad / small lasagnas with salad / ham with potatoes  
Breast Duck / Thick of trout (1/2 portion: suppl.4€)*
- 1 boule de glace - 1 icecream / fruit / Crozilait
- 1 sucette (si tu manges tout) - 1 lollipop (if you eat everything)



## MENU SAVOYARD

27€

Terrine de cochon maison, confit d'oignons aux myrtilles  
*Home made pork pâté, candied onions with blueberries*

*ou*

Soupe à l'Oignon et à la bière « Mont Blanc », Beaufort gratiné  
*Onion soup with beer "Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort gratinated*



Tartiflette, salade

*ou*

Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, polenta crémeuse au Sérac de vache  
*Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with cow's butter milk*

*ou*

Fondue aux 3 Fromages, salade (*à partir de deux personnes*)



Tarte frangipane aux myrtilles / *Blueberries pie and almond cream*

*ou*

Faisselle à la confiture / *Fresh cheese, jam*

*ou*

2 Boules de Glace au choix / *2 scoop of ice cream*

## MENU DE \* LA MAISON \*

36€

Sauts de grenouilles / *Fried frogs legs*

*ou*

Truite de Marlens fumée, pomme de terre tiède, foin de poireau, glace reblochon,  
et crumble châtaigne

*Smoked trout of Marlens, tepid potatoes, fries leeks and Reblochon ice-cream, chesnut crumble*

*ou*

Salade Bellevilloise

*(Salade, pommes de terre et croutons sautés, poulet, œuf au plat, Emmental de Savoie)*

*(Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken, fried egg, Savoyard cheese)*



Tournedos de truite fraîche farci au poireau, écrasée de pommes de terre et potimarron, beurre blanc  
*Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce*

*ou*

Magret de Canard « français » en croustade de pain d'épice, jus au miel et gingembre  
*Breast duck with a flaky pastry of gingerbread, honey juice and ginger*

*ou*

Souris d'agneau et légumes racines braisés au vin chaud épicé, pommes de terre grenailles  
*Knuckle end of lamb and vegetables cooked in spicy hot wine, potatoes*



Dessert au choix dans la carte / *A choice of dessert*

## **LES FROMAGES / CHEESE**

<b>Saint-Marcellin sur lit de roquette</b> <i>Saint-Marcellin cheese, rocket salad</i>	7
<b>Planche de fromages de Savoie</b> <i>Savoyard cheese plater</i>	8
<b>Faisselle aux aromates, sucre ou confiture</b> <i>Fresh cheese, aromatic plant, sugar or jam</i>	5.5

## **LES DESSERTS « MAISON » / DESSERTS « home made »**

<b>Dessert du jour</b> <i>Dessert of the day</i>	7
<b>« Crozilait », chantilly aux noisettes caramélisées</b> (crozets en version sucrée cuits dans un lait chocolaté « milka ») <i>“Crozet” (pasta) cooked in milk, chantilly with candied nuts (cooked in a chocolate milk)</i>	7
<b>Mousse au chocolat et ses mouillettes sucrées</b> <i>Chocolate mousse with biscuits</i>	7
<b>Tarte frangipane aux myrtilles</b> <i>Blueberries pie and almond cream</i>	7.5
<b>Biscuit aux noix et crèmeux au praliné dans leur bocal</b> <i>Walnut biscuit and pralin creamy</i>	8
<b>Pomme de Pays rôtie à la mode Tatin, sa glace au caramel beurre salé</b> <i>Right-side-up apple pie, caramel ice cream</i>	8
<b>Les traditionnelles profiteroles, la sauce au chocolat parfumée</b> <i>Chou pastry (filled with ice cream, whipped cream, hot melted chocolate)</i>	8
<b>Le citron et la framboise meringués de la maison</b> <i>Lemon and raspberries meringue</i>	7.5
<b>Le café ou thé gourmand</b> <i>Coffee or tea with sweet dainties</i>	8 / 8.5

## LES GLACES / ICE CREAM



### NOS PARFUMS :

Glaces : marron, chocolat, caramel beurre salé, vanille, spéculos, café, praline rose  
*Ice cream: Chestnut, chocolate, salted butter caramel, vanilla, speculoos, coffee, pink praline*

Sorbets : citron, myrtille, fraise, poire, génépi.  
*Sherbets: Lemon, blueberry, strawberry, pear, genepi*

*2 boules (scoops): 4.50 - 3 boules (scoops): 6*

*Suppléments Chantilly ou Nappage (Extra whipped cream or topping): 2*

### NOS COUPES COMPOSÉES / ICE CREAM COMBO:

**Dame blanche** (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 7,5  
*(Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream)*

**Chocolat liégeois** (glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 7,5  
*(Chocolate, hot chocolate topping and whipped cream)*

**Café liégeois** (glace café, glace vanille, café chaud, chantilly) 7,5  
*(Coffee, vanilla, hot coffee topping and whipped cream)*

**Dolce Vita** (glace caramel, glace vanille, caramel laitier, éclats de caramel chantilly) 7,5  
*(Salted butter caramel, vanilla, caramel topping and whipped cream)*

**Mont Blanc** (glace marron, glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly) 8  
*(Chestnut, meringue, vanilla, chesnut cream and whipped cream)*

**Vanoise** (sorbet myrtille, glace praline rose, sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly) 8  
*(Blueberry, pink praline, strawberry, blueberry jam, meringue and whipped cream)*

**Gourmande** (glace marron, glace chocolat, glace spéculos, chocolat chaud, spéculos, chantilly) 8  
*(Chestnut, chocolate, speculoos, hot chocolate topping, speculoos (biscuit) and whipped cream)*

### NOS COUPES ARROSEES / ICE CREAM WITH ALCOHOL:

**Colonel** : 2 boules de sorbet citron, vodka 8  
*2 scoop of Lemon ice cream, vodka*

**William** : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William 8  
*2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol*

**Génépi** : 2 boules de sorbet génépi, génépi 8  
*2 scoop of genepi ice cream, génépi alcohol*

