



CARTE DU MIDI

Lunch Menu



Autre adresse aux Menuires



RESTAURANT DE MONTAGNE

Bienvenue, Ici on cuisine !!!

ENTRÉES à partager ou pas ! / *Starters*

Planche de charcuteries 100% savoyardes 9
condiments / *Delicatessen, gherkins, small onions*

Truite Fumée 15
Blinis à la châtaigne, Sérac de vache aux aromates,
betterave et pickles / *Smoked Trout and chesnut blini,
Serac cheese with aromatic plants, beet & pickles*

Gratinée à l'Oignon, 10
Beaufort et à la bière « Mont Blanc », / *Onion soup with beer
"Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort gratinated*

Terrine de Cochon « maison », dans son bocal 13
Confit d'échalotes aux myrtilles / *Home made pork pâté,
candied onions with blueberries*

« Sauts » de Grenouilles », 16
Pleurotes et noisettes en persillade / *Fried frog's legs,
mushrooms and nuts with parsley and garlic.*

Tarte au Beaufort et Sérac 11
Salade verte et viandes séchées des Alpes / *Beaufort &
Serac cheese tart, green salad and dried meat*

Palette des Alpagnes 16
Charcuteries & fromages Savoyards, condiments /
Delicatessen and Savoyard cheese plater, gherkins, small onions

SALADES REPAS / *Salads*

Salade Bellevilloise 13
(Salade, Pommes de terre et Croutons sautés,
Poulet, (Euf au plat, Emmental de Savoie)
*Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken,
fried egg, Savoy cheese*

Salade Dauphinoise 15
(Salade, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru,
Pomme, Noix)
*Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese,
cured ham, and walnut*

Salade Saisonnière « POKE BOWL » 14
(Endives, crozets, diot, potimarron rôti, faisselle,
pommes, noix)
*Endive, savoy pasta, diot sausage, roasted pumpkin, fresh cheese,
apple & walnut*

Salade Croquant Chèvre Chaud 14.5
(Salade, Pâte à pizza, Chèvre, Crème, Roquette, Miel)
Salad, pizza dough, goat cheese, cream, arugula salad, honey sauce

Petite Salade Verte 5
Green Salad

Entrées & Salades (Starters & Salads)

Plat du Jour (<i>voir ardoise</i>) <i>Dish of the Day (ask for the menu)</i>	13.5
Burger Savoyard , 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
Entrecôte de Bœuf «Race Abondance », simplement poêlée, frites et salade Classic 250gr ou XL 400gr Fleur de Sel et Mignonette de poivre / <i>Ribsteak of abundance, just cooked, French fries and salad</i>	23 / 35
Tartare de Bœuf 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>	21
Tournedos de Truite fraîche farci au poireau, écrasé de pommes de terre et potimarron, beurre blanc <i>Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce</i>	22
Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, Polenta crémeuse au Beaufort <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort</i>	17
Potée Savoyarde dans sa cocotte - Diot de Savoie, Jambonneau, Poitrine, Saucisson cuit, Choux, Carotte, Navet, Pomme de Terre / <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	18
Lasagnes à la bolognaise , salade verte / <i>Bolognese lasagnas, green salad</i>	15
Les Pâtes du Chef , Penne, Coppa, Jambon de Pays, coulis de tomate, Sérac battu, Parmigiano, Tomme, Oignons au thym, Pleurotes, Pesto de Roquette, Noix <i>Penne, delicatessen, tomato sauce, Savoy cheese, parmiggiano, onions, mushrooms, pesto of arugula salad & walnuts</i>	20
Ravioles du Dauphiné crémeuses aux Morilles/ <i>Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream</i>	17
Les garnitures supplémentaires au choix/Extra garnishes: <i>Gratin dauphinois, Frites, Légumes du jour, Crozets gratinés, Salade Verte</i> <i>Potatoes gratin, Potatoes, Fresh vegetables, "Crozets" pasta, Green salad</i>	5
Supplément sauce / Extra sauce : Morilles 4	

Plats (Dishes)

Charcuteries, Viandes et Fromages 100% Savoyards

REBLOCHON ROTI, reblochon fondant dans une feuille de brick croustillante, salade, charcuteries et pommes de terre 21
Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes

TARTIFLETTE, Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade verte 17
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 verte
"Crozet" (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese – salad

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

Fromage à raclette au lait cru servi à la rampe avec un assortiment au choix, condiments, pommes de terre & salade verte.
Raw milk Raclette cheese served with a variety of delicatessen, gherkins, small onions, potatoes and salad

Avec Charcuteries – with delicatessen: 23/pers.

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

Végétarienne – with vegetables 23/pers.

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

Fromage à raclette pasteurisé & fumé servi à la rampe avec un assortiment au choix, condiments, pommes de terre & salade verte.
Raw milk Raclette smoked cheese served with a variety of delicatessen, gherkins, small onions, potatoes and salad.

Avec Charcuteries – with delicatessen: 26/pers.

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

Végétarienne – with vegetables 26/pers.

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

Our fondue cheeses were grated and blended here.

FONDUE AU BEAUFORT, l'originale (*Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside*) 22/pers.
 Vin blanc, ail, Beaufort, croûtons, salade verte *White wine, garlic, Beaufort cheese, croutons bread - salad*

FONDUE AUX 3 FROMAGES, la classique (*Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside*) 20/pers.
 Vin blanc, ail, Beaufort, Abondance, Emmental, croûtons, salade verte *White wine, garlic, 3 cheeses "Beaufort, Abondance, Emmental", croutons bread - salad*

FONDUE DU MOMENT, l'inspirée (*Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside*) (voir ardoise)
La fondue of the day - chef inspiration (ask the waiter/tresse)

Supplément Planche de Charcuteries et condiments - Extra delicatessen plater 9

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

Spécialités Savoyardes (Local dishes)

PIZZAS

MARGARITA : tomate, mozzarella, origan <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	10.5
REINE : tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano</i>	12.5
4 FROMAGES : tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan <i>Tomato, mozzarella, goat cheese, raclette, gorgonzola, oregano</i>	12.5
SAVOYARDE : crème, mozzarella, lardons, pomme de terre, oignon, reblochon, origan <i>Cream, mozzarella, bacon, potatoes, onions, reblochon, oregano</i>	13.5
THONATA : tomate, mozzarella, thon, poivron, olives, origan <i>Tomato, mozzarella, tuna, pepper, olives, oregano</i>	13
VEGETARIENNE : tomate, mozzarella, champignon, oignon, poivron, olives, origan <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, onion, pepper, olives, oregano</i>	12
HAWAIIENNE : tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	12.5
ROYANS : crème, mozzarella, ravioles, origan <i>Cream, mozzarella, small raviolis, oregano</i>	13.5
CARNE : tomate, mozzarella, bœuf, oignon, poivron, œuf, olives, origan <i>Tomato, mozzarella, beef, onions, pepper, egg, olives, origan</i>	14.5
ROYALE : 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, walnuts, arugula salad, olive & truffle oil, oregano</i>	16.5

Ingredients supplémentaires / Extra: 1€

Possibilité de changer la base (tomate ou crème)

Tomato could be changed with cream.

LA FORMULE DU MIDI

EXPRESS MENU

18.5



Plat du Jour

+

Dessert du Moment (voir ardoise)
Du Mousse Chocolat Du Crozilaît
Dish of the Day + Dessert of the moment



MENU ENFANT 11€

Kid Menu
(10 ans/years)

Un verre au choix - *1 juice*

.....

Petite tartiflette salade/petite lasagne salade/
Jambon Frites ou pâtes


Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with cheese) and salad / small lasagnas with salad / ham with French fries

.....

Fruit ou Fromage blanc ou 1 boule de glace - *ice cream*

1 sucette (si tu manges tout) - *1 lollipop (if you eat everything)*

Pizzas & Menus

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

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

 **LES GLACES / Ice cream** 8

Dessert du Moment (voir ardoise) <i>Dessert of the moment</i>	7
« Crozilaït » , Chantilly aux noisettes caramélisées (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
Mousse au chocolat de la Maison <i>Chocolate mousse</i>	7.5
Tarte frangipane aux myrtilles <i>Blueberries pie and almond cream</i>	8
Pomme de Pays rôtie à la mode Tatin , Avec sa glace au caramel beurre salé - <i>Right-side-up apple pie, caramel ice cream</i>	8
Les traditionnelles Profiteroles , Sauce au chocolat parfumée - <i>Chou pastry (filled with ice cream, whipped cream, hot melted chocolate)</i>	8
Le Citron et la Framboise meringués <i>Lemon and raspberries meringue</i>	8
Le Café ou Thé gourmand - <i>Coffee or tea with sweet dainties</i>	8 / 8.5

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) <i>Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream</i>
Chocolat liégeois / Café liégeois
Dolce Vita (glace caramel, glace vanille, caramel laitier, éclats de caramel chantilly) <i>Salted butter caramel, vanilla, caramel topping and whippedcream</i>
Mont Blanc (glace marron, glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly) <i>Chestnut, meringue, vanilla, chesnut cream and whipped cream</i>
Vanoise (sorbet myrtille, glace yaourt, sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly) <i>Blueberry, pink praline, strawberry, blueberry jam, meringue and whipped cream</i>
Gourmande (glace marron, glace chocolat, glace spéculos, chocolat chaud, spéculos, chantilly) <i>Chestnut, chocolate, speculoas, hot chocolate topping, speculoas (biscuit) and whipped cream</i>
Colonel : 2 boules de sorbet citron, vodka - <i>2 scoop of Lemon ice cream, vodka</i>
William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William- <i>2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol</i>
Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi - <i>2 scoop of genepi ice cream, genepi alcohol</i>

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS:

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

Glaces : Marron, Chocolat, Caramel beurre salé, Vanille, Spéculos, Café, Yaourt
Ice cream: Chestnut, chocolate, salted butter caramel, vanilla, speculoas, coffee, yogurt

Sorbets : Citron, Myrtille, Fraise, Poire, Génépi.

Sherbets: Lemon, blueberry, strawberry, pear, genepi - *Suppléments Chantilly ou Nappage Extra whipped cream or topping : 2*

Fromages, Desserts & Glaces (Cheese, Deserts & Ice cream)



CARTE DU SOIR

Diner Menu



Autre adresse aux Menuires



RESTAURANT DE MONTAGNE

Bienvenue, Ici on cuisine !!!

ENTRÉES à partager ou pas ! / Starters

Planche de charcuteries 100% savoyardes, 9
condiments / *Delicatessen, gherkins, small onions*

Truite Fumée 15
Blinis à la châtaigne, Sérac de vache aux aromates,
betterave et pickles / *Smoked Trout and chesnut blini,
Serac cheese with aromatic plants, beet & pickles*

Gratinée à l'Oignon, 10
Beaufort et à la bière « Mont Blanc », / *Onion soup with beer
"Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort gratinated*

Terrine de Cochon « maison », dans son bocal 13
Confit d'échalotes aux myrtilles / *Home made pork pâté,
candied onions with blueberries*

« Sauts » de Grenouilles », 16
Pleurotes et noisettes en persillade / *Fried frog's legs,
mushrooms and nuts with parsley and garlic.*

Tarte au Beaufort et Sérac 11
Salade verte et viandes séchées des Alpes / *Beaufort &
Serac cheese tart, green salad and dried meat*

Palette des Alpages 16
Charcuteries & fromages Savoyards, condiments /
Delicatessen and Savoyard cheese plater, gherkins, small onions

SALADES REPAS / Salads

Salade Bellevilloise 13
(Salade, Pommes de terre et Croutons sautés,
Poulet, Œuf au plat, Emmental de Savoie)
*Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken,
fried egg, Savoy cheese*

Salade Dauphinoise 15
(Salade, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru,
Pomme, Noix)
*Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese,
cured ham, and walnut*

Salade Saisonnière « POKE BOWL » 14
(Endives, crozets, diot, potimarron rôti, faisselle,
pommes, noix)
*Endive, savoy pasta, diot sausage, roasted pumpkin, fresh cheese,
apple & walnut*

Salade Croquant Chèvre Chaud 14.5
(Salade, Pâte à pizza, Chèvre, Crème, Roquette, Miel)
Salad, pizza dough, goat cheese, cream, arugula salad, honey sauce

Petite Salade Verte 5
Green.Salad

Entrées & Salades (Starters & Salads)

Tournedos de Truite fraîche farci au poireau, écrasé de pommes de terre et potimarron, beurre blanc <i>Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce</i>	22
Entrecôte de Bœuf « Race Abondance » , simplement poêlée, Classic 250gr ou XL 400gr Fleur de Sel et Mignonette de poivre. <i>Ribsteak of abundance, just cooked</i>	23 / 35
Tartare de Bœuf 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>	21
Magret de Canard français en croustade de pain d'épice, miel et gingembre, gratin dauphinois <i>Breast duck with a flaky pastry of gingerbread, honey juice and ginger</i>	23
Souris d'Agneau et « légumes racines » braisés au vin chaud épicé, pommes de terre grenailles <i>Knuckle end of lamb and vegetables cooked in spicy hot wine, potatoes</i>	24
Saucisses de Savoie (Pommonier et Diot) cuites au vin blanc, Polenta crémeuse au Beaufort <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort</i>	17
Parillada des Eaux Douces (pour 2 personnes) Omble des Fontaines, cuisses de grenouilles, quenelles de brochet, écrevisses, truite fumée, cuits dans un bouillon crémé et parfumé au Safran des Alpes, servi avec une paysanne de légumes et pomme de terre. <i>Fresh waterfish, frogs legs, pike, crayfish, smoked trout, vegetables and the stock with cream and saffron of Alpes</i>	28/pers.
Potée Savoyarde dans sa cocotte - Diot de Savoie, Jambonneau, Poitrine, Saucisson cuit, Choux, Carotte, Navet, Pomme de Terre / <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	18
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) <i>Regional veal and chanterelles mushrooms cooked on pan, bitter aperitive of Chambery, served with fried potatoes, vegetables, salad and juice</i>	28/pers.
Palette Végétale en chaud et froid sur une toile de polenta, huile de noix <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 2 garnishes

Les garnitures supplémentaires au choix/Extra garnishes: 5
*Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Légumes du jour, Crozets gratinés, Salade Verte
Potatoes gratin, Potatoes, Fresh vegetables, "Crozets" pasta, Green salad*

Plats (Dishes)

Charcuteries, Viandes et Fromages 100% Savoyards

REBLOCHON ROTI, reblochon fondant dans une feuille de brick croustillante, salade, charcuteries et pommes de terre 21
Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes

TARTIFLETTE, Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade verte 17
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 verte
"Crozet" (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese – salad

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

Fromage à raclette au lait cru servi à la rampe avec un assortiment au choix, condiments, pommes de terre & salade verte.
Raw milk Raclette cheese served with a variety of delicatessen, gherkins, small onions, potatoes and salad

Avec Charcuteries – with delicatessen: 23/pers.

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

Végétarienne – with vegetables 23/pers.

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

Fromage à raclette pasteurisé & fumé servi à la rampe avec un assortiment au choix, condiments, pommes de terre & salade verte.
Raw milk Raclette smoked cheese served with a variety of delicatessen, gherkins, small onions, potatoes and salad.

Avec Charcuteries – with delicatessen: 26/pers.

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

Végétarienne – with vegetables 26/pers.

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

Our fondue cheeses were grated and blended here.

FONDUE AU BEAUFORT, l'originale (*Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside*) 22/pers.
 Vin blanc, ail, Beaufort, croûtons, salade verte *White wine, garlic, Beaufort cheese, croutons bread - salad*

FONDUE AUX 3 FROMAGES, la classique (*Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside*) 20/pers.
 Vin blanc, ail, Beaufort, Abondance, Emmental, croûtons, salade verte *White wine, garlic, 3 cheeses "Beaufort, Abondance, Emmental", croutons bread - salad*

FONDUE DU MOMENT, l'inspirée (*Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside*) (voir ardoise)
La fondue of the day - chef inspiration (ask the waiter/tresse)

Supplément Planche de Charcuteries et condiments - Extra delicatessen plater 9

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

Spécialités Savoyardes (Local dishes)

Menu Savoyard 27€

Terrine de cochon maison, confit d'échalote et myrtilles
Home made pork pâté, candied onions with blueberries

ou

Soupe à l'Dignon et à la bière « Mont Blanc »,
croûtons et Beaufort

*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 Beaufort

*Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with
Beaufort*

ou

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

Supplément 2€/pers - Extra 2€/pers.

.....
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 ENFANT / KID MENU 11€

(10 ans/years)

Un verre au choix - *1 juice*



.....
Petite tartiflette salade/petite lasagne salade/jambon pommes
grenailles. Ou *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
Or Breast Duck / Thick of trout (1/2 portion: extra .4€)*

.....
1 boule de glace - *icecream* / fruit / Fromage blanc

Menu de la Maison 37€

Sauts de grenouilles / *Fried frogs legs*

ou

Truite Fumée, Blinis à la châtaigne, Sérac de
vache aux aromates, betterave et pickles

*Smoked Trout and chesnut blini, Serac cheese with
aromatic plants, beet & pickles*

ou

Salade Bellevilloise

Salade, pommes de terre et croûtons sautés, poulet,

œuf au plat, Emmental de Savoie

*(Salad, potatoes and fried croûtons 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	
	Saint-Marcellin sur lit de roquette - <i>Saint-Marcellin cheese, arugula salad</i>	7
	Planche de fromages de Savoie - <i>Savoyard cheese plater</i>	8
	Faisselle aux aromates, sucre ou confiture - <i>Fresh cheese, aromatic plant, sugar or jam</i>	5.5

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

Dessert du Moment (voir ardoise) <i>Desert of the moment</i>	7
« Crozilaït », Chantilly aux noisettes caramélisées (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
Mousse au chocolat de la Maison <i>Chocolate mousse</i>	7.5
Tarte frangipane aux myrtilles <i>Blueberries pie and almond cream</i>	8
Pomme de Pays rôtie à la mode Tatin, Avec sa glace au caramel beurre salé - <i>Right-side-up apple pie, caramel ice cream</i>	8
Les traditionnelles Profiteroles, Sauce au chocolat parfumée - <i>Chou pastry (filled with ice cream, whipped cream, hot melted chocolate)</i>	8
Le Citron et la Framboise meringués <i>Lemon and raspberries meringue</i>	8
Le Café ou Thé gourmand - <i>Coffee or tea with sweet dainties</i>	8 / 8.5

 **LES GLACES / Ice cream** 8

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) <i>Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream</i>
Chocolat liégeois / Café liégeois
Dolce Vita (glace caramel, glace vanille, caramel laitier, éclats de caramel chantilly) <i>Salted butter caramel, vanilla, caramel topping and whippedcream</i>
Mont Blanc (glace marron, glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly) <i>Chestnut, meringue, vanilla, chesnut cream and whipped cream</i>
Vanoise (sorbet myrtille, glace yaourt, sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly) <i>Blueberry, yogurt, strawberry, blueberry jam, meringue and whipped cream</i>
Gourmande (glace marron, glace chocolat, glace spéculos, chocolat chaud, spéculos, chantilly) <i>Chestnut, chocolate, speculoos, hot chocolate topping, speculoos (biscuit) and whipped cream</i>
Colonel : 2 boules de sorbet citron, vodka - <i>2 scoop of Lemon ice cream, vodka</i>
William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William <i>2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol</i>
Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi - <i>2 scoop of genepi ice cream, genépi alcohol</i>

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS:

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

Glaces : Marron, Chocolat, Caramel beurre salé, Vanille, Spéculos, Café, Yaourt
Ice cream: Chestnut, chocolate, salted butter caramel, vanilla, speculoos, coffee, yogurt

Sorbets : Citron, Myrtille, Fraise, Poire, Génépi.

Sherbets: Lemon, blueberry, strawberry, pear, genepi

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

Fromages, Desserts & Glaces (Cheese, Deserts & Ice cream)