

# Uniquement le midi



Plat du jour 13€

Formule du jour 16,50€

Plat du jour + Dessert du jour + Café

## Les Entrées

Salade verte .....	4,00€
Crème brûlée au Beaufort gratinée au lard et aux noix et sa salade verte .....	8,90€
Escargots en persillade .....	les 6 : 9,00€
.....	les 12 : 14,00€
Assiette Croskis .....	8,00€
4 boulettes de raclette panée chaudes	

## Les Salades

*Entrée - Plat*

Salade Croskis .....	9,00€ - 16,00€
Croskis (raclette panée), légumes grillés	
Salade César .....	9,00€ - 16,00€
Copeaux de parmesan, croutons, tomate confite, poulet pané, sauce César	
Salade Gravlax .....	9,00€ - 16,00€
Saumon Gravlax, crevettes, mélange de crudités, vinaigrette à la framboise	





<b>Côte de bœuf Montbéliard 500gr</b> .....	31,00€
Servie avec légumes du moment & frites maison ou gratin de pommes de terre	
<b>Fricassée de volaille</b> aux girolles et gratinée à la Raclette .....	19,00€
Servi avec légumes du moment & frites maison ou gratin de pommes de terre	
<b>Magret de canard</b> .....	23,00€
Servi avec légumes du moment & frites maison ou gratin de pommes de terre	
<b>Linguines</b> sauce morilles copeaux de bœuf séché et tomates confites .....	19,00€
<b>Filets de perches persillés</b> .....	18,50€
Servis avec légumes du moment & frites maison ou gratin de pommes de terre	

## Coin Burgers

<b>Hamburger du Mouflon</b> frites maison et salade verte .....	18,00€
Cornichons, raclette, haché de bœuf frais, lard fumé et sauce tartare	
<b>Hamburger Saumon Gravlax</b> frites maison et salade verte .....	18,00€
Saumon gravlax, légumes grillés, crème de chèvre à la ciboulette	
<b>Hamburger Poulet</b> frites maison et salade verte .....	18,00€
Fondue de poivrons, poulet pané, cheddar, sauce Kentucky	

*Sauces au choix :*  
Girolles ou Beaufort ou beurre Maître d'Hôtel

# Les Fondues

(minimum 2 personnes)



## Fondue Savoyarde aux 4 fromages

Comté, Beaufort, Meule de Tarentaise, Emmental

servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix ..... 19,00€/pers.  
et avec charcuterie ..... 24,00€/pers.

## Fondue Savoyarde aux Girolles

servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix ..... 21,00€/pers.  
et avec charcuterie ..... 26,00€/pers.

## Fondue Savoyarde aux Morilles

servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix ..... 26,00€/pers.  
et avec charcuterie ..... 31,00€/pers.

## Fondue à la tomate

servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix ..... 21,00€/pers.  
et avec charcuterie ..... 26,00€/pers.

# Les Raclettes

(minimum 2 personnes)

**Raclette Dégustation** ..... 23,00€/pers.

Fromage à raclette, jambon cru, saucisson de Savoie, noix de jambon fumée, coppa, viande séchée de montagne, jambon blanc, pommes de terre et salade verte aux noix

**Raclette fumée** ..... 24,50€/pers.

Fromage fumé, jambon cru, saucisson de Savoie, noix de jambon fumée, coppa, viande séchée de montagne, jambon blanc, pommes de terre et salade verte aux noix

**Raclette Ail des ours** ..... 27,00€/pers.

Fromage à raclette à l'ail des ours, jambon cru, saucisson de Savoie, noix de jambon fumée, coppa, viande séchée de montagne, jambon blanc, pommes de terre et salade verte aux noix

# Les Pierrades

(minimum 2 personnes)

Les pierrades sont servies avec **salade verte aux noix**  
et avec **gratin de pommes de terre** ou avec **frites maison** : à vous de choisir

**La Pierrade Tradition** (300g) ..... 24,00€/pers.

Viande de bœuf cuite sur pierre

**La Pierrade du Mouflon** (300g) ..... 26,00€/pers.

Viande de bœuf, blanc de poulet et magret de canard cuites sur pierre

<b>Suppléments :</b>	<b>Charcuterie</b> .....	8,00€
	<b>Bœuf 200g</b> .....	9,00€
	<b>3 viandes 250g</b> .....	11,00€
	<b>Sauce girolles ou Beaufort</b> .....	2,00€

# Les Spécialités du Mouflon



**Fondant de reblochon** .....19,50€  
nappé au miel avec salade verte aux noix et pommes de terre

**Fondant de reblochon** .....22,00€  
nappé au miel avec salade verte aux noix, pommes de terre et jambon cru

**La Suisse** (servie pour 2 personnes) pain campagnard à la farine de Savoie  
garni de sa fondue moitié-moitié (Vacherin et Appenzeller)  
servie avec salade verte aux noix et pommes de terre ..... 22,50€/pers.  
et avec charcuterie ..... 27,50€/pers.

**La Suisse aux morilles** (servie pour 2 personnes)  
garni de sa fondue moitié-moitié (Vacherin et Appenzeller)  
servie avec salade verte aux noix et pommes de terre ..... 29,50€/pers.  
et avec charcuterie ..... 34,00€/pers.

**Boîte chaude mi-chèvre mi-vache frottée au Génépi**  
servi avec jambon cru, saucisson de Savoie, viande séchée de montagne,  
coppa, noix de jambon fumée, jambon blanc, pommes de terre  
et salade verte aux noix ..... 24,00€

## Les Spécialités au fromage

**La Tartiflette** pommes de terre, lardons, crème et reblochon  
servie avec salade verte aux noix ..... 18,00€/pers.  
et avec charcuterie ..... 20,00€/pers.

**Le Berthelon** mélange de fromages (Abondance, fromage à raclette) cuisinés avec  
de l'ail, du vin blanc, de la muscade servi sur une plaque chauffante et pommes de terre  
servie avec salade verte aux noix ..... 18,50€/pers.  
et avec jambon cru ..... 21,00€/pers.

**La Croziflette** gratin de crozets, lardons, crème et reblochon  
servie avec salade verte aux noix ..... 18,00€/pers.  
et avec charcuterie ..... 20,00€/pers.

**La Reblochonade** (minimum 2 personnes) ..... 23,50€/pers.  
jambon cru, saucisson de Savoie, viande séchée de montagne, noix de jambon fumée,  
coppa, jambon blanc, pommes de terre et salade verte aux noix



## Menu Enfant (-12 ans) 9,00€

Sirop à l'eau  
+  
Nuggets ou Jambon blanc  
Servi avec des frites maison  
+  
Mousse au chocolat ou 2 boules de glaces



## Plat Enfant (-12 ans)

Raclette ou fondue avec charcuterie et salade ..... 11,00€  
(accompagné d'un adulte)

ou

Pierrade de Bœuf avec frites maison ..... 11,50€  
(accompagné d'un adulte)

ou

Mini Tartiflette ..... 8,50€

**Tous nos plats sont faits maison** 

à l'exception des nuggets dans le menu enfants.

Pour les **personnes allergiques** une carte détaillée est mise à disposition sur demande.