Le Mouflon
Restaurant

Planche Apéro à partager

	2 pers.	4 pers.
Fromage & Charcuterie de montagne *Cheese & cured meats*	14,00€	21,00€

Les Entrées & Les Salades

Salade Croskis **boules de raclette chaudes pannées, viande séchée, salade, légumes grillés** 17,00€
Croskis (raclette cheese coat with breadcrumbs), meat jercky, green salad, grilled vegetables

Salade César **copeaux de parmessan, croutons, tomate confite, poulet, sauce césar** 17,00€
Parmessan, croutons, candied tomatoes, chicken, caesar sauce

Salade Savoyarde **jambon et fromage de Savoie, pommes de terre persillées, tomates, légumes grillés, œuf** 17,00€
Local cheeses and ham parsley potatoes, tomatoes, grilled vegetables, eggs

Salade Nordique **saumon gravlax, salade, légumes grillés, tomates, toast** 17,00€
Salmon, green salad, grilled vegetables, tomatoes, toast

Prix nets par personne - Service Compris - *Net prices - Service included*

Les Spécialités du Mouflon

Fondant de Reblochon
nappé au miel avec salade verte aux noix et pommes de terre 21,40€
et avec jambon cru 23,90€
Melted reblochon cheese with honey, potatoes and green salad with walnuts
and with ham

La Suissesse (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 26,90€/pers.
et avec charcuterie 31,90€/pers.
Vacherin and Apperzeller cheese cooked on bread with patatoes and green salad with walnuts
and with cured meats

La Suissesse aux Morilles (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 32,50€/pers.
et avec charcuterie 37,50€/pers.
with patatoes and green salad with walnuts
and with cured meats

Boîte chaude mi-chèvre mi-vache frottée au Génépi 25,90€
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
served with cured ham, salami, ham, coppa, mountain dried meat, potatoes and green salad with walnuts

Les Spécialités au fromage

La Tartiflette pommes de terre, lardons, crème et reblochon
servie avec salade verte aux noix 20,90€
et avec charcuterie 25,90€
potatoes, bacon, cream and Reblochon cheese au gratin
with green salad with walnuts
and with cured meats

Le Berthelon mélange de fromages (Abondance, fromage à raclette) cuisinés avec de l'ail,
du vin blanc, de la muscade sur pierre chauffée et servi avec pommes de terre et salade
verte aux noix 21,50€
et avec jambon cru 26,50€
mix of melted cheeses (Abondance and raclette cheese) cooked with garlic, white wine and nutmeg served with potatoes
with green salad with walnuts
and with cured ham

Prix nets par personne - Service Compris - *Net prices - Service included*

Les Spécialités au fromage

La Croziflette gratin de crozets, lardons, crème et reblochon
servie avec salade verte aux noix 21,50€
et avec charcuterie 26,50€
crozet pasta gratin, bacon, cream and reblochon cheese
with green salad with walnuts
and with cured meats

La Reblochonnade (servie pour 2 personnes) 24,00€/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
Reblochon cheese with cured ham, coppa, salami, mountain dried meat, potatoes, green salad with walnuts

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

Pierrades are served with green salad with walnuts
and with patatoes gratin or with homemade french fries : you choose

La Pierrade Tradition 300g 28,90€/pers.
Viande de bœuf cuite sur pierre
Beef meat you cook on hot stone

La Pierrade du Mouflon 300g 32,50€/pers.
Viande de bœuf, blanc de poulet et magret de canard cuites sur pierre
Beef, poultry and duck breast you cook on hot stone

Suppléments

Salade verte *green salad*	4,00€
Frites maison *home made French fries*	6,00€
Charcuterie *cured meats*	8,00€
Bœuf 200g *Beef*	11,00€
3 viandes 250g *3 meats*	13,00€

Prix nets par personne - Service Compris - *Net prices - Service included*

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 21,50€/pers.
et avec charcuterie 26,50€/pers.
Cheese fondue : 4 cheeses (Comté, Beaufort, Gruyère, Emmental)
served with croutons, potatoes and green salad with walnuts
and with cured meats

Fondue Savoyarde aux Girolles
servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix 23,50€/pers.
et avec charcuterie 28,50€/pers.
served with croutons, potatoes and green salad with walnuts and with cured meats

Fondue Savoyarde aux Morilles
servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix 27,50€/pers.
et avec charcuterie 32,50€/pers.
served with croutons, potatoes and green salad with walnuts
and with cured meats

Les Raclettes

minimum 2 personnes

Raclette Dégustation 24,00€/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 cheese served with cured ham, salami, ham, coppa, mountain dried meat, potatoes and green salad with walnuts

Raclette Fumée 26,90/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
Smoked cheese served with cured ham, salami, ham, coppa, mountain dried meat, potatoes and green salad with walnuts

Prix nets par personne - Service Compris - *Net prices - Service included*

Les Viandes & Poisson

Côte de Bœuf Montbéliard 500gr 38,80€
servie avec frites maison ou gratin de pommes de terre ou légumes du moment *Sauces au choix*
Beef rib with homemade french fries or patatoes gratin or vegetables

Fricassée de Volaille aux girolles et gratinée à la Raclette 22,90€
servie frites maison ou gratin de pommes de terre ou légumes du moment
Chicken fricassee au gratin with girolles and Raclette cheese with homemade french fries or patatoes gratin or vegetables

Magret de Canard 29,50€
servi avec frites maison ou gratin de pommes de terre ou légumes du moment *Sauces au choix*
Fillet of duck breast with homemade french fries or patatoes gratin or vegetables

Linguines sauce morilles copeaux de bœuf séché et tomates confites 22,50€
Linguine in a morel sauce with dried beef bites and preserved tomatoes

Pavé de Saumon sauce crème ciboulette avec linguines 23,90€
Grilled saulmon cream sauce with linguines

Sauces au choix

Girolles ou **Poivre** ou **Roquefort** ou **Tartare**

Your choice of sauces : Girolles or Pepper or Roquefort cheese or Tartare

Les Burgers

Hamburger du Mouflon frites maison & salade verte 18,00€
Haché de bœuf frais, raclette, lard fumé, cornichons, tomates et sauce tartare
Mouflon's hamburger homemade french fries & green salad : fresh ground beef, Raclette cheese, smoked bacon, pickles, tomatoes and tartar sauce

Hamburger Saumon frites maison & salade verte 18,00€
Saumon, légumes grillés, sauce crème ciboulette
Salmon hamburger homemade french fries & green salad : salmon, roasted vegetables, cream sauce with chives

Hamburger Poulet frites maison & salade verte 16,00€
Poulet, raclette, légumes grillés et sauce tartare
Chicken hamburger homemade french fries & green salad : chicken, raclette cheese, roasted vegetables and tartar sauce

Hamburger Végétarien frites maison & salade verte 18,00€
Steak de lentilles, œuf sur le plat, légumes grillés, raclette et sauce Kentucky
Vegetarian hamburger homemade french fries & green salad : lentil steak, fried egg, grilled vegetables, Raclette cheese, Kentucky sauce

Prix nets par personne - Service Compris - *Net prices - Service included*

Le coin des enfants

Menu Enfant (-12 ans) 12,90€

Children's menu (-12 years)

Sirop à l'eau

Syrup Water

+

Nuggets ou **Jambon blanc**

Servi avec des frites maison

Chicken nuggets or ham

home made French fries

+

Mousse au chocolat ou **2 boules de glaces**

Chocolate mousse or two scoops of ice-cream

Plats Enfant (-12 ans)

Children's dish (-12 years)

Raclette ou fondue avec charcuterie et salade 13,50€

(accompagné d'un adulte)

Raclette or Cheese fondue with cured meats and green salad

(with an adult)

OU

Pierrade de Bœuf avec frites maison 16,00 €

(accompagné d'un adulte)

Beef meat Pierrade with homemade French fries

(with an adult)

OU

Mini tartiflette 12,90€

Small tartiflette

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

All our dishes are home made - except for the nuggets in the children's menu - A detailed menu is available if you have food allergies

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons plus les chèques

Prix nets par personne - Service Compris - *Net prices - Service included*

Les Desserts

Mousse au chocolat *Chocolate mousse*	6,90€
Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise *Chocolate cake with custard*	8,00€
Crème brûlée *Crème brûlée*	8,00€
Tarte Myrtilles *Blueberries pie*	6,90€
Tiramisu framboise pistache aux biscuits roses de Reims *Raspberry tiramisu, pistachio with pink biscuit from Reims*	8,00€
Café gourmand café, une boule de glace et 3 mini desserts *Coffee, scoop of ice cream and 3 mini desserts*	12,50€
Pouss'gourmand Savoyard avec un shot de Génépi (2 cl) *with Génépi liquor (2 cl)*	14,90€

Dessert Glacé

Nougat glacé & son coulis de fruits rouges *Iced nougat with red fruit coulis*	7,80€

Les Coupes glacées

Coupe du Mouflon sorbet framboise, sorbet fraise, sorbet myrtille, coulis fruits rouges, chantilly	8,00€
Raspberry, strawberry, blueberry sorbet, red fruit coulis, whipped cream	
Chocolat ou **Café** ou **Caramel liégeois** *Chocolate or Coffee or Caramel with whipped cream*	8,00€
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly *3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream*	8,00€
Coupe Mont Blanc 2 boules vanille, 1 boule noisette, sauce chocolat, chantilly	8,00€
2 scoops vanilla, 1 scoop hazelnut, chocolate sauce, whipped cream	
Coupe Colonel 2 boules sorbet citron vert arrosées de 2cl de Vodka *2 scoops lime with Vodka (2cl)*	9,00€
Coupe Savoyarde 2 boules sorbet Génépi arrosées de 2cl de Génépi *2 scoops lime with Génépi liquor (2cl)*	9,00€

Composez votre coupe glacée

1 boule 2,50€ **2 boules** 4,80€ **3 boules** 6,00€

Glaces **Café, Chocolat noir, Caramel beure salé, Noisette, Vanille, Pistache**
Ice cream : coffe, dark chocolate, salt butter caramel, hazelnut, coconut, vanilla, pistachio

Sorbets **Fraise, Framboise, Myrtille, Citron vert, Génépi**
Sorbet : strawberry, raspberry, blueberry, lime, mango, Génépi

Supplément chantilly, sauce, coulis 1,50€
extra whipped cream, sauce, coulis

Prix nets par personne - Service Compris - *Net prices - Service included*

Les Boissons

APÉRITIFS

COCKTAIL DU MOUFLON Consulter l'ardoise		8,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL		6,00€
PETIT BLANC SAVOYARD Cassis, Framboise, Pêche, Myrtille	10 cl	3,80€
KIR PÉTILLANT Cassis, Framboise, Pêche, Myrtille	10 cl	4,50€
RICARD	2 cl	3,20€
SUZE	4 cl	3,20€
MARTINI ROUGE OU BLANC, PORTO	5 cl	34,50€
APÉRITIF FRUITÉ (à base de vin) Griotte	10 cl	3,90€
ROSÉ MYRTILLES	10 cl	3,90€
WHISKY J&B	4 cl	5,50€
WHISKY JACK DANIELS, ABERLOUR	4 cl	8,00€
GIN, VODKA, RHUM, MALIBU	4 cl	6,00€
SODA D'ACCOMPAGNEMENT SERVI EN CARAFON	25 cl	2,00€
Orange, Ananas, Coca, Tonic, Limonade		

BIÈRES

BIÈRE PRESSION	25 cl	50 cl
JUPILER 5,2% vol. Blonde rafraîchissante	4,00€	7,50€
CRISTAL I.P.A MONT BLANC 4,7% vol. Blonde légère de Savoie	4,50€	8,50€
BLANCHE DU MONT BLANC 4,7% vol. Blanche de Savoie	5,00€	9,50€
LEFFE BLONDE 6.6% vol. Bière d'Abbaye	5,00€	9,50€
PANACHÉ, MONACO, BIÈRE SIROP	4,20€	7,70€
PICON BIÈRE	6,00€	11,50€

BIÈRE BOUTEILLE	33 cl
CHOUFFE BLONDE D'ARDENNES 8% vol.	7,80€
CUVÉE DES TROLLS BLONDE 7% vol.	7,80€
PISTE NOIRE AMBRÉE 5,9% vol.	7,80€
DELIRIUM RED Cerise 8,5% vol.	7,80€

BIÈRE SANS ALCOOL	
BREWDOG PUNK AF IPA	7,80€

SOFTS

	25 cl	
JUS DE FRUITS Orange, Pomme, Mangue, Abricot		4,00€
SIROP À L'EAU Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Pêche, Myrtille, Orgeat		2,40€
COCA 33 cl, COCA ZERO 33 cl, PERRIER 33 cl		4,50€
ORANGINA 25 cl, FUZETEA PÊCHE 25 cl		4,50€
EVIAN	50 cl. 3,60€	Litre 5,00€
BADOIT	50 cl. 3,80€	Litre 5,50€

DIGESTIFS

GÉNEPI, MARC DE SAVOIE, POIRE, MIRABELLE,	4 cl	7,00€
CHARTREUSE VERTE	4 cl	8,00€
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS	4 cl	7,50€
GET 27, BAILEY'S, AMARETTO, LIMONCELLO	4 cl	7,00€
RHUM DON PAPA, DIPLOMATICO	4 cl	8,00€
LA GROLLE DU MOUFLON À PARTAGER (Minimum 2 pers.)		6,50€/pers.
LE CAFÉ MOUFLON Expresso + Génépi 4 cl		8,00€
LA PAUSE CAFÉ Expresso + Génépi 2 cl		5,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ. DÉCAFÉINÉ	2,00€
DOUBLE CAFÉ	3,50€
CAFÉ AU LAIT	4,00€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CHOCOLAT, CAFÉ VIENNOIS, CAPPUCCINO	4,50€
THÉ, INFUSION	4,00€
IRISH COFFEE / JAMAÏCAN COFFEE / ITALIAN COFFEE	8,50€
VIN CHAUD	4,00€
LE CAFÉ MOUFLON Expresso + Génépi 4 cl	8,00€
LA PAUSE CAFÉ Expresso + Génépi 2 cl	5,00€

Les Vins

LES VINS DE SAVOIE « Domaine J. VULLIEN & FILS »	37,5 cl	50 cl	75 cl
ROUGE			
GAMAY		15,50€	19,90€
MONDEUSE ARBIN			29,50€
MONDEUSE PRESTIGE			31,50€
PINOT NOIR JEANINE		21,80€	29,50€
BLANC			
APREMONT	14,00€		23,50€
ROUSSETTE		18,50€	24,90€
CHARDONNAY PRESTIGE			25,90€
CHIGNIN BERGERON		24,50€	34,90€
ROSÉ			
ROSÉ DE SAVOIE		16,90€	22,50€
LES BULLES. CRÉMANT DE SAVOIE			26,90€

LES VINS ROUGES		37,5 cl	75 cl
VALLÉE DU RHÔNE AOP	CÔTES DU RHÔNE SYRAH LES MONTS TARIS		23,90€
	VACQUEYRAS VIEUX CLOCHER		39,80€
BORDELAIS AOP	MEDOC CHÂTEAU LE MONGE	17,90€	29,80€
	MONTAGNE SAINT-ÉMILION CHÂTEAU LES TOURS DE BAYARD		37,60€
	MOULIS EN MÉDOC CHÂTEAU BISTON BRILLETTE		39,90€
BOURGOGNE AOP	BOURGOGNE PINOT NOIR BUISSONNIER		36,50€
	HAUTES CÔTES DE BEAUNE NUITON BEAUNOY		44,50€
BEAUJOLAIS AOP	JULIENAS « LES MOUILLES »		29,90€
	BROUILLY « DOMAINE TAVIAN »		39,90€
VAL DE LOIRE AOP	SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL « MABILEAU »	19,90€	32,80€
	SAUMUR CHAMPIGNY CLOS DES MORAINS		30,90€

LES VINS BLANCS	37,5 cl	75 cl
BOURGOGNE MÂCON-VILLAGES ROCHE DES FÉES	19,90€	34,50€
VALENÇAY DOMAINE S.VAILLANT		29,90€
MENNETOU-SALON CAVE A.ASSADET		39,80€
COTEAUX DU LAYON AOP MOELLEUX « LES FRAIERIES »		35,90€

LES VINS ROSÉS	50 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE « CAP DES PINS » (SAINT-TROPEZ)	24,00€	29,90€
ROSÉ DE SAVOIE « DOMAINE J.VULLIEN & FILS »	16,90€	22,00€

LES BULLES	75cl
CHAMPAGNE MERCIER BRUT	69,50€
CHAMPAGNE « LOUIS TOLLET » BRUT AOP 1ER CRU À EPERNAY	59,00€
CRÉMANT DE SAVOIE AOP « DOMAINE J.VULLIEN & FILS »	26,90€

VINS AU VERRE & POT	Le verre	25 cl	50 cl
MONDEUSE ROUGE - JACQUÈRE BLANC - ROSÉ DE SAVOIE - VIN DU MOMENT	3,50€	6,50€	12,00€
VIN BLANC			
COTEAUX DU LAYON AOP MOELLEUX « LES FRAIERIES »	5,50€		

Les Cidres

	75cl
CIDRE BRUT	15,90€
CIDRE DOUX	15,90€