

RÉSERVATION
04 79 00 03 53
06 63 09 39 20

Salade savoyarde	15 C	18 C
Salade, fromage, brocoli, carottes, coeurs d'artichauts, tomates, beurre, dressing		
Salade chèvre chaud au miel	15 C	21 C
Worship: cheese salad with honey		
Salade gourmande	15 C	21 C
Amidon, chou, fenil, roquette de canard, oignon, vinaigre, huile d'olive, tomates, miel, fromage		
Salade nori-fu	15 C	21 C
Sauceson, fu, 12 Escargots		
Escargots, sauce, tomates, persil		
6 Escargots Bourgogne au beurre d'ail	15 C	17 C
Escargots with garlic butter		
12 Escargots Bourgogne au beurre d'ail	21 C	21 C
Escargots with garlic butter		
Scups de jour	15 C	19 C
Scups of the day		
Pincho à partager	15 C	19 C
Charcuterie et fromage, olives, tomates, vinaigre		
Assiettes saumon fumé	15 C	19 C
Smoked salmon, dill, cream and olive oil		

Poissons frais (selon arrivage)	26 C
<i>Fresh fish (according to arrival)</i>	
Linguine au saumon fumé et St Jacques	26 C
<i>Sauce aneth</i>	
<i>Pastas with smoked salmon and scallops with dill cream</i>	

Escalope de dinde à la savoyarde	25 €
Dinde, jambon cru, oignons, fromage gratiné (turkey, ham, cream, cheese graté)	
T Bone de vau	30 €
1/2 bone of veal	
Rillet Mignon de porc sauté forestière	26 €
Wild Mignon of pork with mushroom sauce	
Entrecôte grillée 280g	27 €
Grilled entrecôte	
Entrecôte grillée XXL 400g	36 €
Grilled entrecôte 100	
Sœurs d'aigneau confite aux tyrrins et à l'ail	37 €
Garlic and thyme braised lamb shanks	
Magret de canard au miel, sauce acidulée	29 €
Duck breast with honey-citrus	
Supplément sauce	3 €
Poultry, homemade, forestière	

Tous ces plats sont garnis de frites ou de gratin dauphinois et légumes du jour
All these fishes are garnished with french fries or gratin dauphinois and vegetables of the day

Fondue savoyarde	72 c
Grated, Emmental, Beaufort	
Crème fraîche	
Fondue des Chirons	28 c
Fondue savoyarde et son assaisonnement de charcuterie	
Steak fondue, petits fruits secs	
Fondue au chapez	76 c
Crème fraîche, chapez	
Sauvignon pommes de terre	36 c
Raclette des Chirons	31 c
Sauvage aux pommes vineux et assaisonnement de charcuterie	
Steak fondue, petits fruits secs, assaisonnement de cold meats	
Raclette au saumon	36 c
Raclette tradition	38 c
Raclette fondue aux pommes et froment et farinos	
Crème fraîche, petits fruits secs, assaisonnement de charcuterie	
Tartiflette des Chirons	38 c
Tartiflette tradition et assaisonnement de charcuterie	
Crème fraîche, petits fruits secs	
Tartiflette au saumon	38 c
Raclette fondue aux pommes de terre et au saumon fumé	
Crème fraîche, petits fruits secs, assaisonnement de charcuterie	
Asciété monographe	27 c
Asciété, charcuterie, pommes de terre, tomates, rétrochion	

Ces spécialités au fromage sont servies avec de la salade verte
All these cheese specialties are served with salad

Toutes les spécialités,
hormis l'assiette montagnarde et
les tariffettes, sont servies pour
2 personnes minimum.
Le prix est pour 1 personne.

All specialities, except assiette montagnarde and tartiflette, are served for 2 people minimum. The price is per person.

Cuisine à la pierre de boeuf	33 €
<i>Cooking stone with beef</i>	
Cuisine à la pierre des Clarinos	35 €
<i>Lamelles de boeuf, magret de canard et dinde</i>	
<i>Small strips of beef, duck breast and turkey</i>	
Fondue Bourguignonne	32 €
<i>Meat fondue</i>	
Fondue Bourguignonne aux 2 volandes	34 €
<i>Meat fondue with beef and turkey</i>	

Les viandes sont servies avec des sauces chaudes et froides, de la salade et des frites ou du gratin.
All meat specialties are served with hot and cold sauces, salad and french fries.

Steak Haché 150g, frites surprises
Beefsteak 150g, french fries as parades
and
Linguine au saumon
Linguine with smoked salmon
and
Amidon blanc, frites au pates
Rice, french fries as parades
and
Raclette des Clarines - 2 px min
fondus des Clarines - 2 px min

Glace surprise
Surprise ice cream

Fromage blanc	8
<i>Aux fraises rouges</i>	
<i>Goutte d'orange et de fruits</i>	
Assiette de trois fromages	11
<i>Pike of three cheese</i>	
Fondant au chocolat	9
<i>1 koute glace vanille</i>	
<i>Chocolat crème, 1 vanilla ice cream</i>	
Délice des Claires	10
<i>Orange glacée vanille, glace spéculier, chocolat chaud et chantilly</i>	
<i>1 orange, 1 ice cream vanilla, 1 speculier ice cream, hot chocolate and chantilly</i>	
Dessert du jour	
<i>Dessert of the day</i>	
Crème brûlée	9

APÉRITIFS	
Anis	40
Martini	60
Rouge ou blanc	60
Parti, Suze	60
Verre de vin:	
Rouge ou blanc	70
Cote ou Réserve Chardonnay	70
Kirs saveyard	80
Coupe de Champagne	90
Sartiz	100
Americain maison	120
Martin Rossi, Martini, Campari, Fuzi	120
Cocktail Oléarias	80
Gin, G&T, vodka, jus d'orange	120
Noëlle	120
Rouge, blanc, vin, jus de citron	80
Cocktail skieur	80
Cocktail de jus de fruits et jus de grenadine	

Bière pression: Warsteiner	45C
0,230l	8C
Bières bouteilles	6C
Coca, Orangina, Ferrat 0,330l	45C
Jus de fruits	4C
Sirap à l'eau	3C
Eau minérale: Vittel ou San Pellegrino	4C
0,500l	7C
0,400l	

Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Get 27, Bailey's	8C
Bourbon, Whisky d'âge, Rhum d'âge	11C
DIGESTIFS	
Eau de vie, Calvades, Cognac, Armagnac	8C
Génépi des Alpes	7C
Chartreuse verte	9C

Espresso	25 C
Double Espresso	4 C
Café long	3 C
Thé ou infusion	4 C
Grand crème ou Cappuccino	5 C
Irish coffee ou Café Alpin Genépi	10 C
Chocolat chaud	5 C
Vin chaud	6 C
Gros: spécialité savoyarde	7 C



Savoie	320	79
Gamay de chautagne	16C	79
Mendouze - vieilles vignes		79
Côte du Rhône		
Côte du Rhône - Parallèle 45 Bis	16C	31
Châteauneuf		31
St Joseph		31
Beaujolais		
Morgan		38
Bourgogne		
Pied noir		37
Sevigny les Beaux 1 ^{er} cru		37
Fays de loire		
St Nicolas de Bourgueil		34
Languedoc		
Pic St Loup		34
Bordeaux		
Grand Supérieur	15C	31
St Estéphe cru bourgeois		31
Lussac St Etienne		42
Rhône		
Châteauneuf		31
100C		24

Savoie	3/0	75
Apremont	10C	78
Faussette		79
Chignin Bergeron		39
Alsace		
Gewurztraminer		35
Bourgogne		
Côte de Beaune		44
Pays de Loire		
Savennin		31

Savoie	376	75
Gemey de Chautagne	160	29
Provence		
Côtes de Provence		34

[illegible]