

Nos entrées :

Tataki de Thon au sésame 13 €

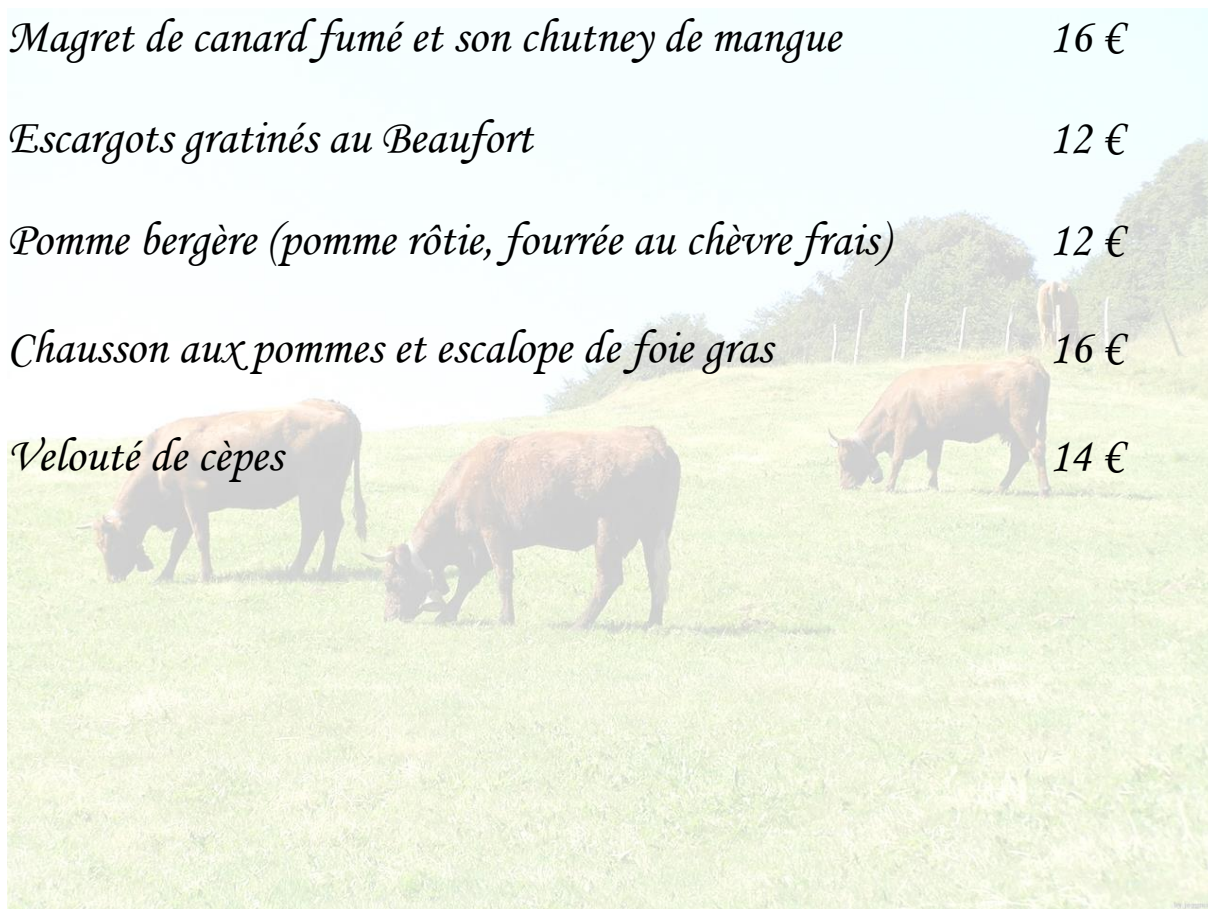
Magret de canard fumé et son chutney de mangue 16 €

Escargots gratinés au Beaufort 12 €

Pomme bergère (pomme rôtie, fourrée au chèvre frais) 12 €

Chausson aux pommes et escalope de foie gras 16 €

Velouté de cèpes 14 €



Nos plats :

Civet de sanglier et gnocchis forestiers 24 €

Magret de Canard aux herbes fraîches et citron vert 23 €

Burger façon Bellecôte 25 €
(Pain maison, Beaufort, Bœuf 180gr, Tomate, cornichons, oignons et Coppa)

Spätzle au beaufort 20 €

Duo de ravioles et queue d'écrevisse 20 €

Filet de daurade au pesto 24 €

Souris d'Agneau et son jus thym et sauge 22 €

Côte de bœuf (500gr) Rossini 29 €

Pierre Chaude 25 €

(Bœuf, dinde, canard, servie avec frites, salade et un assortiment de sauces faites maison)



Nos spécialités :

Notre charcuterie est une véritable charcuterie paysanne

Raclette fermière de la ferme du Revert 22 €
(Charcuterie, pomme de terre vapeur, salade verte)
Servie à partir d'1 personne

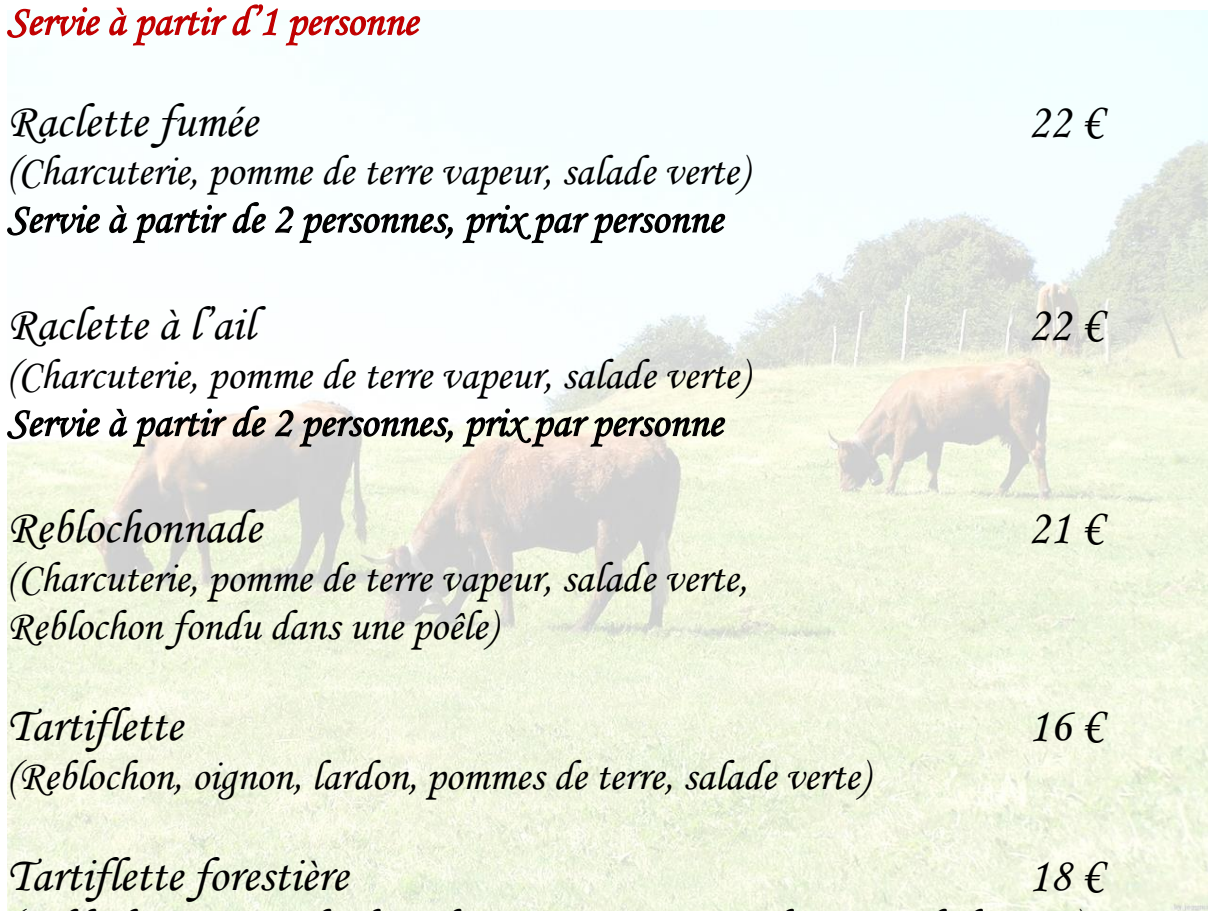
Raclette fumée 22 €
(Charcuterie, pomme de terre vapeur, salade verte)
Servie à partir de 2 personnes, prix par personne

Raclette à l'ail 22 €
(Charcuterie, pomme de terre vapeur, salade verte)
Servie à partir de 2 personnes, prix par personne

Reblochonade 21 €
(Charcuterie, pomme de terre vapeur, salade verte,
Reblochon fondu dans une poêle)

Tartiflette 16 €
(Reblochon, oignon, lardon, pommes de terre, salade verte)

Tartiflette forestière 18 €
(Reblochon, oignon, lardon, champignons pommes de terre, salade verte)



Nos Fondues :

*Toutes nos fondues sont faites à partir d'un mélange de fromage
« recette maison »*

Fondue savoyarde 18 €
(Servie avec sa salade verte)
Servie à partir d'1 personne

Fondue savoyarde royale 23 €
(Salade verte, charcuterie)
Servie à partir de 2 personnes, prix par personne

Fondue aux cèpes 26 €
(Salade verte, charcuterie)
Servie à partir de 2 personnes, prix par personne

Fondue blanche (chèvre, gorgonzola, bleu) 25 €
(Salade verte, charcuterie)
Servie à partir de 2 personnes, prix par personne



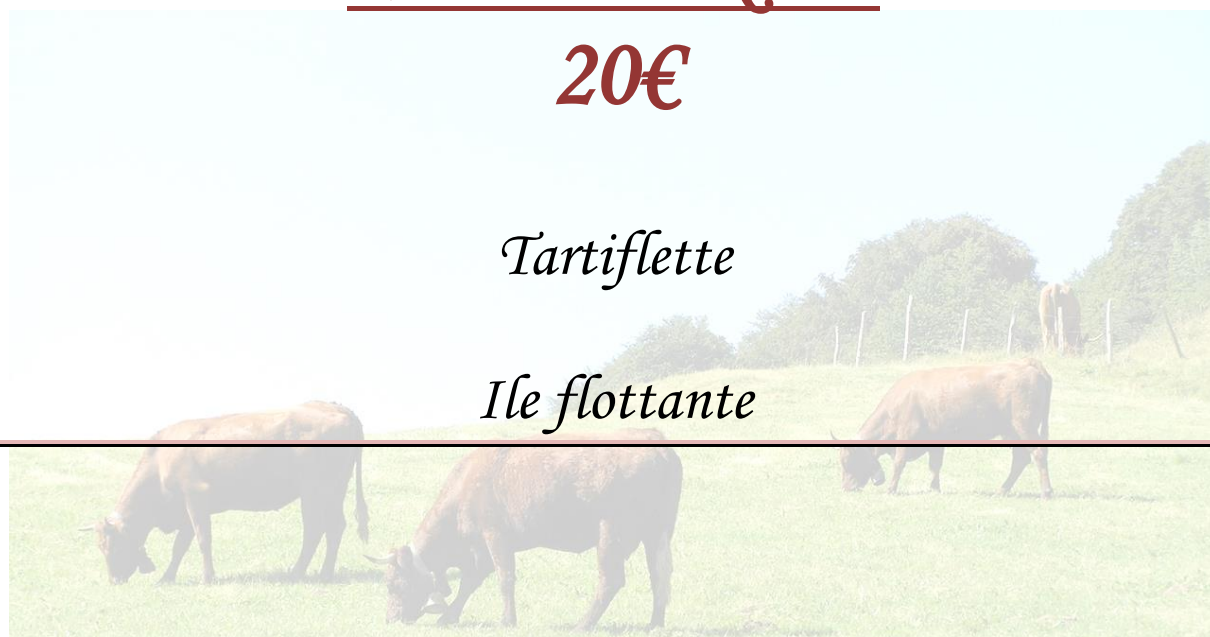
Nos Menus

Menu du skieur

20€

Tartiflette

Ile flottante



Menu du p'tit chef

8 €

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet ou de poisson ou steak haché

Frites / riz / légumes

Glace ou Yaourt



Nos fromages :

<i>Faisselle avec au choix :</i>	5 €
<i>Myrtille</i>	
<i>Miel</i>	
<i>Crème</i>	
<i>Assiette de fromage de Savoie</i>	6 €

Nos desserts :

<i>Ile Flottante</i>	6 €
<u><i>Nos Moelleux :</i></u>	
<i>Moelleux au caramel beurre salé</i>	9 €
<i>Moelleux au chocolat</i>	9 €
<i>Crème brûlée</i>	7 €
<i>Macaron gourmand aux fruits rouges</i>	9 €
<i>Fondue au chocolat</i>	9 €
<i>Poire Bellecôte (poire chocolat, noix de coco et glace vanille)</i>	9 €
<i>Assiette Alpine (meringue, myrtilles, framboise glace vanille)</i>	8 €



Nos coupes glacées :

Banana Split 7 €
(Glace vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, chantilly)

Liégeois : 6 €
(Glace, chantilly et sauce)

Parfum au choix :

- Café
- Chocolat

La Dame Blanche 6 €
(Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

Colonel 7 €
(Sorbet citron, vodka)

Ramoneur 7 €
(Glace génépi, génépi)

Nos parfums de glaces :

Marron glacé, Citron, Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Génépi, framboise

Coupe 2 boules 4 €

Coupe 3 boules 5 €

Digestifs:

◦ <i>Génépi de Savoie</i>	4€
◦ <i>Cognac</i>	4.50 €
◦ <i>Calvados</i>	4 €
◦ <i>Armagnac</i>	4€50
◦ <i>Chartreuse</i>	4 €

Boissons chaudes :



◦ <i>Café Grolle / personne</i>	5 €
◦ <i>Irish coffee</i>	7 €
◦ <i>Expresso</i>	1.50 €
◦ <i>D&Lcaféiné</i>	1.70 €
◦ <i>Double expresso</i>	3 €
◦ <i>Cappuccino</i>	3.40 €
◦ <i>Chocolat chaud</i>	3.20 €
◦ <i>Chocolat viennois</i>	3.40 €
◦ <i>Thés traditionnels et aromatisés :</i>	1.90 €
◦ <i>Infusions :</i> <i>Verveine, Tilleul,</i>	1.90 €