



Menu à 48€ (plat, dessert)

Menu à 55 € (entrée, plat)

Menu à 61 € (entrée, plat, dessert)

Les entrées au choix

Sucettes de Reblochon en parure d'amandes.

Mi cuit de foie gras au génépi, Chutney de pommes caramélisées.

Tartare de truite à l'aneth et son mesclun gourmand

Velouté de potimarron aux châtaignes, tartine à la tomme
et son lard croustillant

Ravioles et jambon à la truffe gratinée au parmesan

Les plats (Tous les plats sont servis avec un accompagnement de frite ou légumes, au choix du client)

Cassolette de Saint Jacques aux cèpes accompagnée de son risotto

Tournedos de canard et foie gras poêlé avec une sauce miel

Ris de veau braisé aux morilles accompagné de ses tagliatelles et
petits légumes

La côte de bœuf sur le grill et ses sauces (1pers)

Marmite de daurade royale, gambas et moules

Un dessert au choix de la carte



Les menus spécialités :

Prix par personne avec un dessert de la carte :

Servies avec Jambon cru et Salade verte.

Tartiflette savoyarde 45,00

Les Fondues :

A partir de 2 personnes (prix par personne)

La fondue Savoyarde 45,00
(Emmenthal, comté et beaufort, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru)

La fondue des Alpes 47,00
(Fondue savoyarde aux morilles, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru)

La fondue des Pâpes 47,00
(Fondue Savoyarde aux cèpes, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru)

La fondue Bourguignonne 47,00
(250 g de viande à fondue, sauces maison, frites maison, salade verte)

Menu enfant (jusqu'à 8 ans)

Tartiflette + dessert : 31 €

Nuggets ou steak haché et frites ou pâtes + dessert : 24€



Les menus spécialités : les fromages gratinés :

Prix par personne avec un dessert de la carte :

La raclette Royale (A partir de 2 personnes) 49,00/pers
Servie à volonté, raclette au lait cru, Charcuterie et pommes de terre de pays

La Reblochonade (pour 1 personne) 49,00
Pour les inconditionnels du reblochon « fruitier », servi avec charcuterie, pommes de terre et salade verte, comme une raclette.

Le Plateau du Chal'Heureux (pour 1 personne) 49,00
Au fromage « bois blond, type Mont d'Or » gratiné au four, servi avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.

Les Desserts :

La pâtisserie du moment

Tarte tatin

Crème brûlée

Souvenirs d'enfance

(Brioche perdue, crème anglaise, sauce au chocolat et glace vanille)

Les Coupes digestives

Colonel (Sorbet citron et Vodka)

Limoncella (Sorbet citron et Limoncello)

Pippermint (Menthe chocolat et Get 27)

La Gascone (glace rhum raisins, armagnac)

La Chal'heureuse (glace génépi et génépi)

Le Café gourmand

Les Vins rouges :

	<u>50 cl</u>	<u>75cl</u>
AOC Vin de pays du Var Saint André		28,00
AOC Côtes de Provence St André de Figuières	28,00	34,00
AOC Bandol Domaine de Terre Brune Bio		51,00
AOC Côtes du Rhône Parallèle 45		31,00
AOC Vacqueyras Les Cyprès		42,00
AOC Croze Hermitage « Les Jalets »		35,00
AOC Saint Joseph Le Grand Pompée		37,00
AOC Mercurey		43,00
AOC Cornas		53,00
AOC Côte Rôtie		73,00
AOC Haut Medoc Mademoiselle L		43,00
AOC Haut Medoc La Lagune 3ieme GC		96,00
AOC Saint Emilion Grand cru Château Dassault		76,00
AOC Gevrey Chambertin Maison Jadot		96,00
AOC Nuit Saint Georges Maison Jadot		88,00
AOC Brouilly Balloquet Maison Jadot		41,00
AOC Château de Berne Terre de Berne		31,00

Les Vins blancs :

	<u>37,5cl</u>	
AOC Vin de Pays du Var Saint André		28,00
AOC Château de Berne Terre de Berne		31,00
AOC Chablis « La sereine »		34,00
AOC Chignin blanc « La montagne »		33,00
AOC Apremont	23,00	31,00

Les Vins rosés :

AOC Vin de pays du var Saint André		28,00
AOC Côtes de Provence St André de Figuières	28,00	33,00
AOC Bandol Domaine de Terre Brune		43,00
AOC Château de Berne Terre de berne		31,00

Les Champagnes :

*Mignonette de Champagne Taitinger (3 coupes)	37,00	
* Taitinger BSA		72,00
Magnum		146,00
* Taitinger Prélude GC		82,00
* Comte de Champagne		172,00
* Comte de Champagne rosé		182,00

