

# LES ENTREES

## STARTERS

- ☞ ☞ Truite de Savoie cuite au sel, mousse de raifort, chips d'épeautre. 14€  
*Savoy trout cooked in salt, horseradish mousse, spelled chips.*
- ☞ Terrine de lapin « Moutarde et Romarin ». Betterave Framboise. 14€  
Rabbit terrine "Mustard and Rosemary." Raspberry and red beet.
- ☞ Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », Rissole de 14€  
fruits de saison.  
*Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of season fruits.*
- ☞ Duo de foie gras : l'un froid à la fève de tonka, l'autre chaud, brioche toastée. 18€  
*Duo of foie gras, one slow cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, raspburrie chutney and toasted brioche.*
- ☞ ☞ Croustillant d'Abondance Fermier des chalets d'Oche, Mélanges d'herbes 14€  
et légumes croquants.  
*Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.*
- ☞ ☞ Six escargots du domaine des Orchis gratinés au four, façon Robert Blanc. 15€  
*Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.*
- ☞ Ravioles du Dauphiné, beurre mousseux au goût de truffe, 12€  
noix de Grenoble torréfiées, ciboulette.  
*Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.*
- ☞ Mélange de salades et légumes croquants de saison. 10€  
*Mixed salad with crunchy marinated vegetables.*

Prix net en euros, taxes et service compris.  
Net prices in euros, taxes and service included.

# LES PLATS

## MAIN COURSES

- ☞ Matelote de poisson d'eau douce à l'estragon, quenelle de truite fumée, champignons et feuilletés. 25€  
*Matelote of freshwater fishes, taragon sauce, smoked trout quenelle, mushrooms and puff pastry.*
- ☞ Fera du Lemman meunière aux éclats d'amandes croustillantes. 28€  
*Wild trout, slow cooked in butter, almond crispy side.*
- ☞ Filets de perches meunières 200 gr, légumes, frites & salade. 28€  
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la Truffe.  
*Grilled perch fillets, vegetables, french fries & salad.*  
*Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffe sauce*
- ☞ Paleron de veau braisé à la Milanaise, Polenta crémeuse à la Saugé. 25€  
*Veal Chuck slow cooked , Milanaise style, Creamy Polenta, Sage flavor.*
- ☞ Cœur de filet de bœuf « Simenthal » en croûte de poivre grillée à la plancha, Mousse de Charlotte et poudre de cèpes. 32€  
*Beef tenderloin in a pepper crust, Charlotte potatoes mousseline.*
- ☞ Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, frites ou toasts et beurre. 23€  
*Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, french fries or toasts and butter.*
- ☞ Véritable andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites. 23€  
*Real veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, french fries.*
- ☞ Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, Noix de Grenoble et ciboulette. 22€  
*Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives..*
- ☞ Assiette de frites ou Mélange de salades. 05€  
*French fries or mixed salad.*

Tous nos plats sont faits maison et accompagnés de légumes de saison.

*All our dishes are home-made and served with seasonal vegetables.*

*Prix net en euros, taxes et service compris.*  
*Net prices in euros, taxes and service included.*

# DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- |   |   |  |     |
|---|---|--|-----|
| ☒ | ☞ | Assiette de fromages des Chalets d'Oche, mesclun à l'huile de noix.<br><i>Savoy cheese platter, seasoned salad.</i>                        | 12€ |
|   | ☞ | Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.<br><i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 07€ |
|   | ☞ | Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».<br><i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i>                        | 09€ |
| ☒ | ☞ | Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).<br><i>Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).</i>                     | 09€ |

## MENU ENFANT 15 €

(jusqu'à 11 ans)

Un plat au choix à la carte

*A dish of your choice*

&

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

*Home made desserts by « Loïc Laude ».*

*Ou*

☒ Glaces et sorbets des Alpes (2 parfums au choix).

*Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 2 flavors).*

*Prix net en euros, taxes et service compris.  
Net prices in euros, taxes and service included.*

# MENU DES ALPES 34 €

Terrine de lapin « Moutarde et Romarin ». Betterave Framboise.  
rabbit terrine "Mustard and Rosemary." Raspberry and red beet

.Ou

Croustillant d'Abondance Fermier des chalets d'Oche,  
salade et légumes croquants.

*Crispy roll of Abondance ( local farm cheese ) , salad and roots pickles.*

Ou

Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe,  
noix de Grenoble et ciboulette.

*Dauphiné ravioles, truffle flavor butter sauce, walnuts and chives.*

Ou

Truite de Savoie cuite au sel, mousse de raifort, chips d'épeautre.

*Savoy trout cooked in salt, horseradish mousse, spelled chips.\_*

---

Matelote de poissons d'eau douce à l'estragon, quenelle de truite fumée,  
champignons et feuilletés.

*Matelote of freshwater fishes, taragon sauce, smoked trout quenelle,  
Mushroom and puff pastry.*

Ou

Paleron de veau braisé à la Milanaise, Polenta crémeuse à la sauge.

*Veal Chuck slow cooked , Milanaise style, Creamy Polenta, sage flavor.*

---

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

*Home made desserts by « Loïc Laude ».*

Ou

L'assiette des fromages des pays de Savoie.

Ou

Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.

*Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.*

Ou

Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).

*Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).*

Prix net en euros, taxes et service compris.  
Net prices in euros, taxes and service included.