



RESTAURANT DE MONTAGNE

NOS ENTRÉES À PARTAGER

Starters/tapas to share

Beignets de reblochon - confiture de myrtille x4 Breaded reblochon cheese - blueberryham x4	.10,0
Assiette de saucisson sec de Savoie - 60g Local dry sausage	.6,0
Bol de frites maison, sauce au bleu Fresh french fries, blue cheese sauce	.7,0
Planche savoyarde, charcuteries et fromages locaux Aperitif board, local hams and cheeses	.19,0
Camembert entier rôti au miel et thym Roasted camembert cheese, honey and thyme	.13,5
Burrata - tomates - caviar d'aubergine - toast Burrata cheese, tomatoes, eggplant and toast	.15,0

NOS SALADES

Salade Bergère

Mesclun, crudités, chèvre frais de Villarodin marinée au thym, noix, croûtons, filet de poulet épicée.

Entrée/Plat
9,0/18,0

Salade Asiatique


Mesclun, crudités, sésame, truite fumé, mangue, crevettes marinées à l'huile de sésame.

12,0/20,0

NOS PLATS

Our mains courses




Burger du Dahu, frites maison, salade composée .18,50
Steak façon bouchère 180g ou galette de blé/épinard, 
crème ciboulette, bacon, reblochon, tomates, compotée d'oignons.

Fish&Chips maison au poisson frais, mayo aux herbes et salade .19,50
Fresh fish&chips, homemade herbs mayonnaise

Ribs de porc barbecue basse température au sirop d'érable, .21,50
pommes grenailles.
Pork ribs bbq style, mapple sirup and poataoes

Carpaccio de boeuf, pesto, tomates cerises, frites maison .17,00
Supp Burrata +3€
Beef carpaccio, basilic pesto, tomatoes, fresh fries. Burrata+3€

Faux-Filet de Boeuf grillé, frites maison, salade, sauce au bleu .25,0
ou mayonnaise façon béarnaise
Sirloin steak, fresh french fries, salad, blue cheese or pepper sauce

 Mafaldine Napolitaine, légumes, sauce tomate à la ricotta. .17,00
Napoli style pasta, eggplant and ricotta cheese

NOS GARNITURES

Our side dish

Frites fraîches - **fresh french fries** 4,5

Riz Thaï à l'huile de sésame - **Sesam oil thaï rice** 3,5

Pomme de terre grenailles en persillade - **parsley potatoes** 3,0

Mesclun de salade composée - **Salad** 3,5

Poêlée de légumes - **fresh seasonal vegetables** 4,5

 Végétarien

Prix nets en € - Service Compris

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Our locals specialities
Our locals specialities



Tartiflette traditionnelle - Salade composée .19,0
Supp Charcuterie +3€

Potatoes, bacon, cheese gratin, with salad

Raclette IGP de Savoie .25,0

Salade, pommes de terre et charcuterie, (2 pers minimum, prix par personne)

Local certified raclette served with potatoes, salad, local pork meat minimum 2 people, price per person

Chapeau Tartare (**sur réservation préalable**) .28,0

Assortiment de viandes (boeuf, canard, poulet, porc) à cuire
Riz, légumes et différentes sauces 2 pers minimum, prix par personne.

Beef, pork, duck, chicken meat to cook served with rice, vegetable and sauces. minimum 2 people, price per person (on reservation)

Notre Fondue Savoyarde .21,0

Emmental de Savoie - Abondance AOP - Beaufort AOP

Salade et croûtons de pain(2 pers minimum, prix par personne)

Accompagnement pour la Fondue (prix par personne)

Poêlée de cèpes 3€

Escargot en persillade 3€

Pommes de terre 2€

Dès de tomme de Savoie 3€

Aromatisé à la truffe d'été (Tuber aestivum) 9€

Ardoise de charcuterie accompagnement 5€

Pour une meilleur organisation, merci de pré-réserver vos spécialités
For simplify the service please pre-order your specialites

NOS DESSERTS

Our desserts



Charlotte aux fraises fraîches, mousse légère citron vert <i>Strawberries charlotte, light lime mousse</i>	8,50
Chou patissier chocolat 55%, cerises amarena et griotte <i>Chocolate and cherries pastry chou</i>	7,50
Tiramisu au spéculoos <i>Spéculoos tiramisu</i>	6,50
Dessert du moment <i>Today's special ask our staff</i>	7,0

NOS GLACES

Our ice cream



Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Citron, Génépi, Pistache,
Clémentine, Framboise, Abricot, Mangue.

1 Boule : 2,80 - 2 Boules : 5,40 - 3 Boules : 7,00
Crème fouettée +1

Dame Blanche : 3 boules vanilles, sauce chocolat et crème fouettée 8.0€

Café Liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, espresso et crème fouettée 8.0€

Sundae Caramel : 2 boules caramel, 1 vanille, sauce caramel, cacahuètes et crème fouettée 8.0€

Alpine : 2 boules Génépi, liqueur de génépi 9.0€

Colonel : 2 boules citron, Vodka 9.0€