

Charcuterie board

Un peu de légèreté pour cette carte d'hiver, petit clin d'oeil à la troupe du Splendid, « Les Bronzés font du ski » 45 ans de fou rire...

. 8.50 €/pers

« Quand te reverrais je ? Pays merveilleux! Où ceux qui s'aiment vivent à deux... »

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez nous le faire savoir, nous vous guiderons dans vos choix.

L'Apéro ou Petite faim

Planche de Charcuterie «Maison Baud »

Planche de Viande de Bœuf Séchée « Maison Bau Dried Beef Meat Board	ud »12.00 €/pers
Planche de Fromage d'Ici	8.00 €/pers
Portion Frites	6.00€
Wrap « Pepette », houmous et crudités, crumble Crousty Veggie Wrap, hummus and raw vegetables,	de fruits secs
Gaufre « Bernard», crème de reblochon, lardons Waffle, reblochon cream, bacon, fried onions, young	s, oignons frits, jeunes pousses 10.50 € ? g shoots
Pour commence	er en
Choux garnished with its "almost perfect" egg, mushr Entrée Plat : servi avec Jambon fumé, Frites et salade verte Soupe ou Velouté du Moment	fait », crème de champignons et reblochon du pays rooms and local Reblochon cheese
Entrée	wi, pois cassé, alfafa, quinoa, brioche toastée pea, alfafa, quinoa; brioche toasted with kamut flour
	·

« J'en peux plus, je sens que je vais dormir, comme une masse » Nathalie



EN SUITE ...

Marmite du Jour	16.50€
Burger « Le Planté de Bâton » (possible en version sans gluten) Raclette, oignons caramélisés, bacon du pays, aiguillette de volaille au miel et sésame, coriandre, crudité, sauce barbecue, servie avec frites et salade Burger: Raclette, caramelized onions, local bacon, poultry aiguillette with honey and sesame coriander, raw vegetables, barbecue sauce, served with fries and salad	
Burger « Le Planté de Bâton d'Anne Laurencin » (possible en version sans gluten)	22.80 €
Effiloché de Paleron « Comme un Parmentier » gratiné au Beaufort	
Curry de Légumes au Lait de Coco et Riz Blanc Vegetable Curry with Coconut Milk and White Rice	18.70 €
Tartiflette « même recette depuis 1988 », servie avec salade verte	22.80€
Farcement Poêlé au Lard Paysan, Jambon Fumé de Pays, salade verte Farcement Pan-fried, smoked ham, green salad	22.80 €

Pour un fondant parfait, nos fondues sont issues d'un assemblage de 3 fromages : meule de Savoie *(premières fleurs de printemps affinage 12 mois)*, Abondance AOP , et Beaufort AOP.

Fondue Savoyarde , servie avec salade verte / min 2 pers
Fondue Savoyarde aux Cèpes servie avec salade verte /min 2 pers

Supplément Charcuterie « Maison Baud » 8.50 €/pers

Charcuterie supplement «From our region »

« Copain, c'est son nom. On l'a appelé Copain comme Cochon » Jean Claude Dusse





menu « Popeye »

Uniquement aux enfants de moins de 12 ans

Nuggets de Poulet Maison, Frites ou Marmite du Jour

Chicken Nuggets with French fries, or Dish of the day

Guimauve Fondante au Chocolat ou Compote du Moment

Chocolate Melting Marshmallow Or Compote of the Moment

Menu « J'Y Vals Mals J'al peur »

Uniquement le midi

Marmite du Jour Dish of the day

Dessert du Jour ou Faisselle selon votre envie Dessert of the day or faisselle according to your desire

Supplément Dessert à la carte 5.00€

Menu « LA FINESSE DU POINT »

<u>Uniquement le soir</u>

Entrée de votre choix Starters of your choice

Plat/ Spécialité de votre choix Dish/Speciality of your choice

Dessert de votre choix Dessert of choice **20**[€].80

38[€]

POUR FINIR ...

By Youri Neyers, champion du monde de pâtisserie en 2003 Youri est un passionné, laissez-vous surprendre!

« Bon dans une demie heure, je nous considère comme définitivement perdus » Jean Claude Dusse

Millefeuille Citron en Verrine à la Façon « Jean Claude Dusse »
Palet Choco'lait
Chocolate and Passion cream, burst of chocolate puffed rice, dark chocolate ice cream
Délice Glaçé au Lait d'amande Grillée et Framboise
Dessert du Jour
Planche de Fromage d'Ici8.00 €
Faisselle Nature
Faisselle et sa Pointe de Crème Fraîche
Faisselle aux Myrtilles



NOS COUPES GLACÉES

"Hé, ça ramone les poumons"

-	Dame de Pique Glace vanille, glace au chocolat, sauce chocolat, chantilly Vanilla ice cream, chocolate sorbet, chocolate sauce, whipped cream	8.30 €
	Viva Italia Glace tiramisu mascarpone, glace café, biscuit cuillère café amaretto, chantilly Tiramisu mascarpone ice cream, coffee ice cream, amaretto coffee spoon biscuit, whipped cream	8.30 €
	Ice 27	8.30 €
	Williamine Sorbet poire, poire william Pear sorbet, Williams pear brandy	8.30 €
-	Coupe 2 parfums, 2 flavours cup	4.60 €
	Coupe 3 parfums, 3 flavours cup	6.10 €

	Vanilla, Coffee, Mint chocolate, Caramel, Tiramisu, Chocolate	
	Sorbet Poire, Framboise, Citron, Cassis, Orange sanguine	

Pour favoriser le commerce de proximité, préserver l'environnement et valoriser les produits de notre région

Pear, Raspberry, Lemon, Blackcurrant, Blodd orange

Supplément chantilly

La Boulangerie:

« Boulangerie Demange » à Cordon, « Boulangerie Pain et Compagnie » à Sallanches, « Boulangerie aux Délices de Combloux » à Combloux

Les Fromages:

« La Ferme de l'Abérieux » à Cordon, « Haute Savoie Fromage » à Sallanches, « Coopérative du Val d'Arly » à Sallanches, « La Ferme des Armaillis » à Sallanches

Les Fruits et Légumes :

« La Maison Mora » à Megève

La Charcuterie et la viande :

« Maison Baud » à Annecy, Boucherie « Sans Os » à Sallanches

Boissons et Bières:

« Brasserie La Bacchante » à Sallanches, « Brasseur Savoyard » à Alby sur Cheran

« Je crois que toi et moi on a un peu le même problème, c'est à dire qu'on peut pas vraiment tout miser sur notre physique, ... surtout toi » Les Bronzés font du ski