



DESSERTS MAISON

Profiteroles	1 chou	8,50€
	2 choux	13,00 €
<i>Choux Maison, Glace vanille intense, sauce chocolat, crème fouettée</i>		
Crème brûlée à la Vanille		9,00 €
Charlotte au chocolat et sa Crème anglaise		9,50 €
Dessert du jour		9,00€
Fromage blanc au choix		7,90 €
<i>Crème / Coulis fruits rouges / Crème de marron</i>		

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche	9,90 €
<i>Vanille intense, chocolat chaud et crème fouettée</i>	
Caramel liégeois	9,90 €
<i>Caramel beurre salé, caramel maison et crème fouettée</i>	
Chocolat liégeois	9,90 €
<i>Glace Chocolat et ses morceaux, chocolat chaud, crème fouettée</i>	
Café liégeois	9,90 €
<i>Glace Café pur Arabica, café refroidi et crème fouettée</i>	
Coupe Fruits Rouges	9,90 €
<i>Sorbets Douceur de Framboise, Fraise intense, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i>	
Coupe Mont Blanc	9,90 €
<i>Glaces Vanille intense, Marron à la crème de marron, crème de marron, crème fouettée</i>	

LES ALCOLISÉES (hors menu)

Get 27	12,00 €
<i>Glace Menthe chocolat et Get 27*</i>	
Colonel	12,00 €
<i>Sorbet Citron fondant, Vodka*, rondelles de citron vert</i>	
La Poirine	12,00 €
<i>Sorbet Poire, alcool de poire*</i>	
La Génép'	12,00 €
<i>Sorbet Génépi, liqueur de Génépi*</i>	

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 boule	— 3,50 €
2 boules	— 6,90 €
3 boules	— 9,90 €

LES CRÈMES GLACÉES

Vanille intense de Madagascar
Café pur arabica
Caramel beurre salé
Chocolat et ses morceaux
Marron à la crème de marron
Menthe chocolat

LES SORBETS

Citron fondant
Douceur de framboise
Fraise intense
Poire
Myrtille



HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE

Du Lundi au Vendredi

**de 12h à 13h30
et
de 19h à 20h**



Toutes nos viandes sont mures et d'origine UE -
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets service compris - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière!

ENTRÉES

- Salade verte 7.90€
- 6 Escargots au beurre persillé Maison 13.90€
Burgundy Snails : Garlic, homemade Parsley Butter
- Assiette de Charcuterie 17.90€
Charcuterie plate
- Salade Beaufortaine 17.50€
Green Salad, Eggs, hot fried Lardons, Beaufort cube, Tomatoes seasoned with shallots, Pormoniers slices (sausage with Herbs)
- Salade Chevette 16.90€
Green salad, Tomatoes seasoned with shallots, Pine nuts, Goatcheese toast with basil and olive oil served warm
- Salade Savoyarde 16.90€
Green Salad, Tomatoes seasoned with shallots, Raclette toasts, cured Ham
- Tarte au Beaufort Maison et Salade verte 18.90€
Beaufort Pie and green Salad
- Portion de Frites 7.50€
- Portion de Gratin Dauphinois ou Crozets à la Savoyarde 8.90€
- Potage Maison (uniquement le soir) 17.90€
servi avec Beaufort râpé et Crème fraîche

PLATS CHAUDS

Tous nos plats sont accompagnés
de Légumes de Saison
+ Gratin Dauphinois ou Frites (au choix)

- Suggestion du chef (soir et jours fériés) 23.90€
- Diots de Savoie au Vin Blanc / Crozets à la Savoyarde 25.00€
(Saucisse de Savoie pur Porc)
- Truite entière désarêtée garnie 25.00€
Sauce du moment 
- Faux-filet garni Nature ou Sauce au Beaufort 26.00€
- Omelette - Nature ou au Beaufort 19.50€
Avec Salade et Frites


TÊTE DE VEAU : 24.50€

Garnie Pommes Vapeurs / Carottes
et Sauce Gribiche + Gratin Dauphinois ou Frites
(Réservation très conseillée)

Le Mercredi MIDI 

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

(Hors Menus)
Toutes nos spécialités
sont accompagnées de Salade verte
Supplément Jambon cru + 5.90€

- Croziflette (1 pers) 24.00€
Crozets (small square Savoyard pasta made from wheat), Lardons, Onions, Reblochon, Crème fraîche
- Version Végétarienne (1 pers) 22.00€
Without Lardons
- Tartiflette (1 pers) 24.00€
Potatoes, Onions, Lardons, Reblochon, Crème fraîche
- Version Végétarienne (1 pers) 22.00€
Without Lardons
- Fondue savoyarde (1 pers) 25.00€
Beaufort and Comté freshly grated on site! 

Raclette au Lait cru

à la Rampe
(2 pers minimum) 35€/pers
(sur RÉSERVATION uniquement)

Salade verte, Pommes de terre, Plateau de charcuterie

MENU MIDI

Sauf jours fériés

PLAT DU JOUR MIDI seul 19.90€
+DESSERT MAISON au choix 6€



ENTRÉE au choix
+
PLAT au choix
28.90€

MIDI ET SOIR

FORMULE EXPRESS MIDI

Sauf jours fériés

Tarte au Beaufort Maison
et Salade verte 18.90€ 

+

Dessert Maison
au choix 6€

MENU MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT +DESSERT : 34.90€

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

13.90€

Plat du Jour
ou Diot (saucisse)

+

Frites ou Gratin dauphinois

+ Glace ou Fromage blanc

 = Végétarien