



## LA CARTE

## PRIX

### ENTREES :

petites

grandes

Melon aux griottes de Fougerolles et jambon de SAVOIE  
18.00 €

12.00 €

Moelleux au reblochon et tomates confites chipes de lard

10.00 €

Et sa petite salade

Moelleux au reblochon et tomates confites chipes de lard  
16.00 €

Et sa petite salade et jambon de pays

Gratin d'aubergine tomates confites et fromage de chèvre

10.00 €

Gratin d'aubergine tomates confites et fromage de chèvre

16.00 €

(Légumes crus salade, toast à la tapenade)

Carpaccio de magret de canard, tartare de tomate et saladine 12.00 €  
18.00 €

Charcuterie 10.00 € 18.00 €  
(Jambon de pays, jambon blanc et rosette)



**LES PLATS :**

Tartare de bœuf et ses toasts  
19.00 €  
(Accompagné de salade et frites)

Tartare de poisson à l'aneth au citron et câpres, toast à la tapenade  
19.00 €  
(Accompagné de salade et frites)

Pièce de bœuf avec beurre maître d'hôtel ou sauce roquefort 20.00 €

Tartiflette du Bornain aux deux fromages (reblochon et morbier)  
14.00 €  
Accompagnée de salade et jambon de pays

**Filet de perche à l'ail et au persil, petits légumes, frites** 24.00 €

**Médailon d'agneau aux tomates confites et pleurotes** 24.00 €

**Gambas en poivronade, sa ratatouille, et riz sauvage**  
24.00 €

**Filet de truite, beurre à l'orange, riz sauvage**  
20.00 €

L'accompagnement de nos plats est élaboré avec des légumes du jour, et flan de légumes, pommes de terres sautées)

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans notre cuisine selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

Sur votre demande, tout supplément vous sera volontiers apporté. Nos viandes proviennent de France ou de l'union européenne, nous restons à votre entière disposition pour répondre de la provenance et également des aliments pouvant contenir des allergènes.



**LES PLATS CI-DESSOUS SONT POUR UN MINIMUM DE 2 PERS :**

Prix/pers

PIERRADE AUX 4 VIANDES 30.00

€/pers

(Filet de dinde, bœuf, magret de canard, porc, lard fumé)

Accompagnement salade verte, petits légumes sauce bourguignonne, au curry, et tartare, frites, salade verte, ou légumes, pommes de terres sautées)



## SPECIALITES SAVOYARDES :

RACLETTE OU REBLOCHONADE 22.00

€/pers

(Comprenant : pommes de terre, charcuterie, salade verte)

FONDUE NATURE 18.00 €/ pers

(Avec salade verte, supplément charcuterie 4 € par personne)

FONDUE AUX CEPES 20.00

€/pers

(Avec salade verte, supplément charcuterie 4 € par personne)

## MENU ENFANT

Tarif 9.00 €

HAMBURGER FRITES

Ou

AIGUILLETTE DE FILET DE COLIN D ALASKA MULTIGRAINS

Avec salade et frites

(chapelure de graines de lin , potiron, tournesol, millet, pavot)

OU



TARTIFLETTE AU REBLOCHON ET MORBIER

\*\*\*\*\*

DESSERTS

CORNETTO AU CHOCOLAT OU A LA FRAISE



# MENU DES BORNES

## Les entrées :

Gratin d'aubergine tomates confites et fromage de chèvre  
OU

Moelleux au reblochon et tomates confites chips de lard et sa petite  
salade

\*\*\*\*\*

## Les plats :

Filet de truite, beurre à l'orange,  
Petits légumes, riz sauvage

Ou

Pièce de bœuf  
Ses petits légumes et pommes de terre sautées  
avec beurre maitre d'hôtel ou sauce roquefort

Les accompagnements de nos plats sont élaborés avec des légumes du jour, et flan de légumes, pommes de terres sautées)

\*\*\*\*\*

VOIR CARTE DES DESSERTS

(Desserts à 6 € : pas de supplément, desserts à 10 € : 4 euros de supplément)

## FORMULE DES BORNES :

BORNES 1 : entrée+ plat + (fromages ou dessert) = 28.00 €  
 BORNES 2 : entrée + plat = 25.00 €  
 BORNES 3 : plat + (fromages ou dessert) = 25.00 €

Fromages des Bornes 5.00 €

# MENU GOURMAND



fromage blanc faisselle = 3.00 €

## Les entrées :



Melon aux griottes de Fougerolles et jambon de SAVOIE

OU

Carpaccio de magret de canard, tartare de tomate et  
 saladine

\*\*\*\*\*

## Les plats :

Médailon d'agneau aux tomates confites et pleurotes  
 (Son flan de légumes, ses petits légumes, petites pommes de terre)

Ou

Gambas en poivronade, sa ratatouille, et riz sauvage

\*\*\*\*\*

VOIR CARTE DES DESSERTS

(Desserts à 6 € : pas de supplément, desserts à 10 € : 4 euros de supplément)

**FORMULE DES BORNES :**

**BORNES 1 : entrée+ plat + (fromages ou dessert) = 35.00 €**

**BORNES 2 : entrée + plat = 32.00 €**

**BORNES 3 : plat + (fromages ou dessert) = 32.00 €**

**Fromages des Bornes = 5.00 €**

**Fromage blanc faisselle = 3.00 €**