



LES FONDUES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec salade verte
Price per person, minimum 2 people, served with green salad

LA FONDUE SAVOYARDE - 27€

Comté, Abondance, Beaufort & Emmental
Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheeses

LA FONDUE MATOUILLE- 31€

Tommes des Bauges
Tomme cheese from Bauges

LA FONDUE AUX CÈPES - 32€

Comté, Abondance, Beaufort & Emmental avec des cèpes
Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese with ceps

LA FONDUE DU BEAUFORTAIN - 32€

Beaufort longuement affiné et Beaufort fruité
Long-ripened Beaufort and fruity Beaufort cheese

LES FONDUES BOURGUIGNONNES

Prix par personne, minimum 2 personnes,
servies avec salade verte et frites maison

Price per person, minimum 2 people, served with green salad & homemade French fries

LA FONDUE BOURGUIGNONNE - 34€

Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude
3 sauces : Mayonnaise, Tartare & Curry

Diced beef, to dip in a pot of hot oil, 3 sauces: Mayonnaise, Tartare & Curry

LA FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE - 36€

Dés de bœuf, volaille & magret de canard à plonger dans un caquelon d'huile
chaude, 3 sauces: Mayonnaise, Tartare & Curry

Diced beef, chicken & duck breast to dip in a pot of hot oil, 3 sauces: Tartare, Cocktail & Curry

LES DESSERTS – 9€

CRUMBLE DE POMMES VERTES

à la Chartreuse
Crumble of green apples with Chartreuse liqueur

FAISSELLE

Coulis de fruits rouges, miel ou crème de marron
Red fruit coulis, honey, or chestnut cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT

et glace vanille bourbon
Chocolate fondant with bourbon vanilla ice cream

COLONEL SAVOYARD

Savoyard colonel

TIRAMISU SAVOYARD

Savoyard tiramisu

SALADE DE FRUITS

Fruit salad

LES ENFANTS - 16 €

Children

STEAK HÂCHÉ ET FRITES MAISON

Steak and homemade French fries

Ou / Or

MINI-TARTIFLETTE

Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème

Reblochon cheese, potatoes or crozet pasta, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

Ou / Or

MINI-CROZIFLETTE

Reblochon, crozets, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème

Reblochon cheese, crozet pasta, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

LES RACLETTES

Prix par personne, minimum 2 personnes,

servies avec pommes de terre, salade verte et charcuteries

Price per person, minimum 2 people, served with green salad & cured meat board

LA RACLETTE - 30€

Raclette de Savoie au lait cru

Raw milk Raclette

LA RACLETTE FUMÉE - 31€

Raclette fermière fumée

Farm-smoked raclette

LES ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON RULLIER » - 16€

Cured meat board

PLANCHE DE VÉGÉTARIENNE - 16€

Vegetable board

FRITES MAISON - 7€

Bowl of homemade French fries

LA TARTIFLETTE ET LA CROZIFLETTE

Servies avec salade verte

Served with green salad

LA TARTIFLETTE - 26€

Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons,
vin blanc de Savoie et pointe de crème

Reblochon cheese, potatoes, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

LA CROZIFLETTE - 26€

Reblochon, Crozets, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème

Reblochon cheese, crozet pasta, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

LES BURGERS

Servis avec salade verte et/ou frites maison

Served with green salad and/or homemade French fries

HAMBURGER OU CHEESEBURGER (avec bacon) - 26€

Hamburger or cheeseburger (with bacon)

LES SALADES

SALADE DE SAVOIE - 20€

Mesclun, croûtons, lardons, Tomme de Savoie, pommes de terre

Mesclun, croutons, diced bacon, Tomme de Savoie, potatoes

SALADE DE CHÈVRE - 21€

Mesclun, croûtons, fromage de chèvre, cébettes, cerneaux de noix, jambon
cru

Mesclun, croutons, goat cheese, spring onions, walnuts, prosciutto

SALADE MIXTE - 16€

Mesclun, butternut rôti au sirop d'érable, cébettes & croûtons

Mesclun salad, roasted butternut squash with maple syrup, scallions & croutons