

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade de Granier (tomme de Savoie, Beaufort, jambon blanc, maïs, œuf, tomate, salade)	6 €
Salade du berger (toasts de chèvre chaud au miel, jambon de Savoie, tomate, salade)	6 €
Cochonnaille de Savoie	6 €
Carpaccio de truite à l'aneth et coriandre	7,50 €
Tartare de truite à l'huile d'olive, câpres et cornichons	8 €
Croustade d'escargots de Savoie à la crème d'ail	9 €

LES PLATS

Jambon blanc braisé au Porto	9 €
Carré de porc gratiné au Chèvre, Reblochon ou Beaufort	11 €
Tartiflette, salade	12 €
Tartare de bœuf minute (~200g)	14 €
Pièce du boucher (~200g), sauce roquefort ou poivre	15,50 €
Carpaccio de truite à l'aneth et coriandre	13,50 €
Tartare de truite à l'huile d'olive, câpres et cornichons	14 €
Feuilleté de truite, crème de Chignin	14 €

<i>Fondue savoyarde</i>	<i>15 €/pers</i>
<i>Raclette</i>	<i>15 €/pers</i>

sur réservation
l'été

LES DESSERTS

Assortiment de fromages	4,50 €
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	4 €
Profiteroles	5,50 €
Charlotte aux fruits	5 €
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille	5,50 €
Café ou thé gourmand	6 €

SALADES REPAS

Salade de Granier (tomme de Savoie, beaufort, jambon blanc, maïs, œuf, tomate, salade)	9,00 €
Salade du berger (toasts de chèvre chaud au miel, jambon de Savoie, pommes de terre, lardons, œuf poché, oignon, tomate, salade)	12 €
Salade déclinaison autour de la truite (carpaccio, bellevue, tartare, crème ciboulette, toasts, tomate, salade)	13 €

COIN CASSE-CROUTE (à toutes heures)

Pour l'apéro : 4 €/pers

- La planche du terroir à partager
(saucisson, jambon de Savoie, tomme, beaufort)

Tartines campagnardes gratinées : 6 €

- Chevrette (jambon de Savoie, chèvre)
- Savoyarde (jambon de Savoie, reblochon)
- Tarentaise (jambon de Savoie, beaufort)

LES MENUS

Menu du jour

(du lundi au vendredi, midi et soir)

Plat du jour 8,90 €
Entrée + Plat ou Plat + dessert 11,90 €
Entrée + Plat + Dessert 13,90 €

(consultez l'ardoise)

Menu Auberge

(le week-end, midi et soir)

Plat en suggestion 13 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16 €
Entrée + Plat + Dessert 19 €

(consultez l'ardoise)

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Plat + Dessert + Boisson 8 €

Plat :

Jambon Braisé
Tartiflette

Dessert :

Faisselle coulis de fruits rouges
Glace 2 boules

Boissons :

Sirop, Diabolo,
jus de fruit, lait

***Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées**

Une liste des allergènes susceptibles d'être présent dans notre carte est disponible sur demande

Prix nets & service compris