

INFOS



Fait maison

Tous les plats de notre carte et de nos menus sont élaborés sur place, dans nos cuisines, à partir de produits bruts et de qualité, selon nos recettes. Les desserts sont faits maison, hors glaces.



Origine des viandes

Bœuf : origine européenne
(Conformément à la réglementation en vigueur)



Service déjeuner

Service assuré à midi de 12h30 à 14h00, ainsi que le soir à partir de 19h30.



Allergènes & régimes spécifiques

Merci de nous signaler toute allergie ou contrainte alimentaire avant la commande. Adaptation possible selon faisabilité.

MENU TOUT SCHUSS

Entrée du moment

.....

Plat du jour

Accompagnement de légumes variés

.....

Fromage ou Faisselle

.....

Coupe de glace 2 parfums

Dessert du jour selon l'ardoise **OU**

Corbeille de fruits

Menu complet 35€

Plat du jour 19€

Entrée + plat 25€

Plat + dessert 22€

SELON DISPONIBILITÉS

MENU CHASSE-NEIGE

13,5€ **OU**

- Jambon blanc 10€
- Chunks de poulet maison 10€
- Demi croque-monsieur 10€
- Goujonnettes de poisson 10€
- Dessert 4€

Fait maison



MENU SYBELLES 56€

Entrée

.....

Le plat

Poisson, Viande ou Végétarien

.....

Le dessert

.....

Choisis dans la carte.

Supplément Filet de Bœuf + 7 €

Supplément Fromages + 3.50 €

MENU MÉDAILLE D'OR 45€

Entrée + plat

MENU DU SOLEIL 38€

Plat + dessert

Nous vous remercions de choisir votre dessert en début de repas

ASSIETTES APÉRITIVES À PARTAGER

Planchette de fromages de nos montagnes

Assortiment de fromages de nos régions

17€

Planchette de charcuteries de nos régions

Sélection de charcuteries de nos régions

16€

Planchette mixte fromages & charcuteries

Parfait pour les plus gourmands

21€

LES ENTRÉES

Salade de St-Marcellin rôti

Salade verte, St-Marcellin rôti en croûte de noisette, jambon de pays, noisettes torréfiées

17€

Saumon fumé maison

Crèmeux herbacé au raifort, croustillant et pickles

19€

Foie gras de canard maison

Chutney de figue aux notes d'hiver, brioche maison

19€

LES PLATS

Cabillaud

Purée de pommes de terre, tagliatelles de légumes, condiments d'herbes

26€

Bourguignon végétarien de champignons*

Purée de pommes de terre, légumes du moment

23€

Croque-monsieur de M. Dupuis

Salade verte et frites fraîches

19€

Filet de bœuf aux morilles de M. Dupuis

36€

Nos Suggestions : (Voir ardoisses)

*Plat végétarien

(Les viandes sont d'origine européenne
Suggestions du moment selon l'ardoise)

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages (de la région)	12€
Crème brûlée à l'orange	11€
Baba au rhum Clémentine et citron vert, crème mascarpone vanillée	12€
Dessert du jour	9€
Entremet façon “Snickers” Biscuit croustillant praliné, caramel beurre salé, mousse chocolat lait, glaçage rocher	13€
Pavlova aux fruits exotiques Ganache montée chocolat blanc, meringue	12€
Glace ou sorbet arrosé	13€
Glaces	
1 boule	5€
2 boules	7€
Supplément chantilly	1€

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

(SUR RÉSERVATION – MINIMUM 2 PERSONNES – PRIX PAR PERSONNE)

Fondue savoyarde

Pain et salade verte

29€

Fondue bourguignonne

Viande de bœuf, sauces maison, frites et salade

38€

Raclette au fromage de la Dent du Chat

Charcuterie de montagne, pommes de terre, salade

38€

Supplément assiette de charcuteries (par personne)

8€

Le Chef Baur et son équipe vous souhaitent une excellente dégustation.