

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 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

37€

Plat du jour

19€

Entrée + plat

27€

Plat + dessert

25€

SELON DISPONIBILITÉS

MENU CHASSE-NEIGE

13,5€

OU

- Jambon blanc 10€
- Chunks de poulet maison 10€
- Demie croque-monsieur 10€
- Plat + dessert 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

Plat + dessert

38€

Nous vous remercions de choisir votre dessert en début de repas

ASSIETTES APÉRITIVES À PARTAGER

Planchette de fromages de nos montagnes 17€

Assortiment de fromages de nos régions

Planchette de charcuteries de nos régions 16€

Sélection de charcuteries de nos régions

Planchette mixte fromages & charcuteries 21€

Parfait pour les plus gourmands

LES ENTRÉES

Salade de St-Marcellin rôti 17€

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

Saumon fumé maison 19€

Crèmeux herbacé au raifort, croustillant et pickles

Foie gras de canard maison 19€

Chutney de figue aux notes d'hiver, brioche maison

LES PLATS

Cabillaud

26€

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

Bourguignon végétarien de champignons*

23€

Purée de pommes de terre, légumes du moment

Croque-monsieur de M. Dupuis

19€

Salade verte et frites fraîches

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	12€
Clémentine et citron vert, crème mascarpone vanillée	
Dessert du jour	9€
Entremet façon “Snickers”	13€
Biscuit croustillant praliné, caramel beurre salé, mousse chocolat lait, glaçage rocher	
Pavlova aux fruits exotiques	12€
Ganache montée chocolat blanc, meringue	
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	29€
Pain et salade verte	
Fondue bourguignonne	38€
Viande de bœuf, sauces maison, frites et salade	
Raclette au fromage de la Dent du Chat	38€
Charcuterie de montagne, pommes de terre, salade	
Supplément assiette de charcuteries (par personne)	8€

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