

MENU

Ici, le fromage est affiné avec soin par des artisans et producteurs de nos montagnes qui partagent notre amour du terroir et des saveurs authentiques.

À PARTAGER (ou pas) 😊

	Normale	Grande		Normale	Grande
Ardoise de charcuterie Jambon blanc, jambon cru, coppa et saucisson	15 €	25 €	Ardoise mixte Assortiment de fromages et charcuterie	17,5 €	28,5 €
Ardoise d'alpage Assortiment de fromages selon arrivage	18 €	30 €	Assiette du primeur 🌿 Déclinaison de légumes de saison	17 €	-
Ardoise de bresaola et pastrami Viande de bœuf	18 €	28 €	Salade verte	6 €	-
Gravlax de filet de truite	19 €	-			

NOS SPÉCIALITÉS

Tartiflette au Reblochon	25 €
Croziflette au bœuf séché	23 €
Reblochon rôti au romarin flambé au génépi Servi avec pommes de terre rôties, jambon cru et salade verte	24 €
Vacherin Mont-d'Or Servi avec pommes de terre rôties, jambon cru et salade verte	25 €
Rösti forestier Duxelle et poêlée de champignons, légumes de saison, salade et pickles	18 €
Rösti au fromage Crème de fromage, lard sec, salade et pickles	19 €
Rosti au filet de truite Crème de raifort et aneth	20€



NOS FONDUES

Servies avec le pain frais de notre boulanger

Minimum 2 personnes 

Fondue moitié-moitié 26 €/pers

50 % Vacherin Fribourgeois, 50 % Gruyère Suisse

Fondue chalogée 28 €/pers

Vacherin Fribourgeois, Gruyère, Beaufort

Fondue à la truffe 32 €/pers

Fondue aux morilles 30 €/pers

Fondue aux bolets 28 €/pers

Fondue au poivre vert 28 €/pers

flambée au cognac

Fondue à l'ail des ours 28 €/pers

Fondue au Saint-Marcellin 30 €/pers

& noix

NOUVEAUTÉ

Fondue au bleu 28 €/pers

Poire et noisettes

Fondue au chèvre frais 27 €/pers

& herbes fraîches

Fondue basque 28 €/pers

Osso Iraty et piment d'Espelette

Fondue à la bière brune 28 €/pers

& à l'ail noir

NOUVEAUTÉ

Fondue italienne 28 €/pers

Fontina, tomates, épices

SUPPLÉMENTS

Pommes de terre 3 €

Légumes 8 €

Kirsch ou Poire 4 €

NOS RACLETTES

Minimum 2 personnes 

Raclette charcutière 32 €/pers

Fromage à raclette d'alpage au lait cru, pommes de terre vapeur, jambon blanc, jambon cru, bresaola, coppa, saucisson et pickles.

Raclette charcutière aux 3 fromages 34 €/pers

Fromage du moment en 3 saveurs, pommes de terre vapeur, charcuteries et pickles

Raclette charcutière au chèvre 36 €/pers

Fromage de chèvre au lait pasteurisé, pommes de terre vapeur, charcuteries et pickles

Raclette traditionnelle "à la rampe" 36 €/pers

 MIN 4 PERSONNES

Demi-meule de raclette au lait cru à la rampe, pommes de terre vapeur, jambon blanc, jambon cru, bresaola, coppa, saucisson et pickles.

Raclette végétarienne

Légumes de saison, pommes de terre vapeur et pickles

Alpage 26 €/pers

Chèvre 30 €/pers

Trois fromages 28 €/pers



DESSERTS

Nos desserts changent régulièrement pour vous proposer toujours plus de fraîcheur et de gourmandise. Consultez l'ardoise pour découvrir les délices sucrés du moment !

CARTE DES VINS

Découvrez notre sélection de vins, soigneusement choisis pour sublimer chacun de vos plats et mettre en valeur les saveurs de notre cuisine.

VINS ROUGES		 Verre 15 cl	 Bouteille 75 cl	 Verre 15 cl	 Bouteille 75 cl
Pinot Noir	7 €	33 €	Canon Fronsac	8 €	40 €
 Savoie Léger et équilibré, belle expression du cépage avec des notes poivrées et épicées. Sa souplesse accompagne parfaitement nos fromages.			 Bordeaux Assemblage : 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Malbec. Robe profonde, grande complexité aromatique, notes fumées et tanins d'une grande finesse.		
Arbin Mondeuse	8 €	39 €	Les Quatre Vents	-	47 €
 Savoie Robe grenat foncée, nez délicatement épicé, arômes de fruits rouges et noirs sur fond vanillé.			 Crozes-Hermitage 100 % Syrah. Vin élégant et fruité, arômes de fruits rouges et de poivre noir, grande fraîcheur typique des Côtes du Rhône.		
Petite Selve	5,5 €	26 €	Mas Lasta	-	45 €
 IGP Coteaux de l'Ardèche 40 % Cinsault, 40 % Grenache, 20 % Syrah. Vin fruité, aux tanins souples et fins, arômes intenses de petits fruits rouges.			 Terrasses du Larzac 45 % Grenache, 40 % Syrah, 15 % Cinsault. Grand vin du Languedoc, bien fruité sur la mûre, parfait pour accompagner un plateau de fromages.		
En Voiture Simone	7 €	32 €			
 Beaujolais Issu d'un cépage unique de Gamay. Cuvée structurée, aux arômes de violette et de fruits rouges, avec une belle rondeur.					

VINS BLANCS



Cros des Calades “Béline”

5,5 €

25 €

📍 IGP Méditerranée

Issue d'un fin assemblage de Viognier et de Roussanne, une belle fraîcheur et des notes aromatiques de fruits blancs à noyau. Idéal pour l'apéritif ou avec nos ardoises à partager.

Fleur de Chardonnay

7 €

32 €

📍 Savoie

100 % Chardonnay, souple et équilibré, avec une ampleur aromatique remarquable. Se marie parfaitement avec la fondue chaloisée.

Apremont “Fleur de Jacquère”

6,5 €

29 €

📍 Savoie

100 % Jacquère, sec et minéral, avec de nombreux arômes floraux. S'accorde très bien avec la raclette.

Roussette de Monterminod

-

42 €

📍 Savoie

Vin structuré, équilibré et puissant, aux arômes de fruits blancs et d'écorces d'orange.

Château de Mayragues “Len de l'El”

-

42 €

📍 Beaujolais

100 % cépage Loin de l'Œil. Cuvée florale et réconfortante, d'une belle robe jaune pâle.

Petit Chablis

8 €

39 €

Domaine Bernard Defaix

📍 Bourgogne

100 % Chardonnay. Notes d'acacia mêlées à des touches d'agrumes sur un fond minéral. Sa fraîcheur s'accorde à merveille avec nos mets au fromage.

De Marne et d'Argile

7,5 €

36 €

📍 Côtes du Jura

Cuvée d'assemblage parcellaire. Arômes d'abricot et de mirabelle, finale longue et persistante, beaucoup de caractère.

Les Grands Champs

-

46 €

📍 Sancerre

Superbe Sauvignon Blanc, très gourmand, avec une acidité fine et délicate. Se marie parfaitement avec les fromages de chèvre.

“Les Brûchots” Louis Chenu

-

49 €

📍 Bourgogne

Robe or pâle, notes aromatiques de pomme et de noisette, grande finesse en bouche.

Muscat de Rivesaltes

7,5 €

38 €

Vin moelleux à la couleur dorée, notes de fruits confits et finale longue. Convient aussi bien pour l'apéritif qu'avec une pâtisserie.

VINS EFERVESCENTS



Crémant de Savoie

7 €

36 €

📍 Maison Jean Perrier

Bulles fines et élégantes, bouche fraîche et fruitée.

Prosecco

6 €

28 €

Léger, vif et floral, parfait pour l'apéritif.

Champagne Bauchet

79 €

📍 Cuvée Origine

Assemblage équilibré, bulles délicates, notes de fruits à chair blanche et de brioche. Un champagne de terroir, à la fois frais et généreux.

VIN ROSÉ

Domaine La Navicelle

📍 Côtes de Provence

Léger et rafraîchissant, idéal à l'apéritif.

Verre 15 cl Bouteille 75 cl

7 € | 33 €

CARTE DES BOISSONS

Retrouvez les classiques et des produits sélectionnés avec soin auprès de nos partenaires.

APÉRITIFS

Martini	6 €
Campari Soda	7 €
Whisky Jack Daniel's	9 €
Whisky Jameson	8 €
Pastis	4,5 €
Gin Tonic	8 €
Kir à la Reine des Prés ou au Cassis	7 €
Kir Royal	10 €

BIÈRES

Bouteille 33cl 

Blonde	6,5 €
Ambrée	6,5 €
Blanche	6,5 €
IPA	6,5 €
Triple	6,5 €
Bière de saison	7 €
Magners (cidre)	7,5 €

DIGESTIFS

Verre de 4cl 

Sapinette	8 €
Génépi	8 €
Calvados	8 €
Limoncello	8 €
Jet 27	8 €
Kirsch	8 €
Poire Williams	8 €
Cognac	8 €
Liqueur de Myrte	8 €
Rhum ambré	8 €
Verveine	8 €

EAUX MINÉRALES

	33 cl	75 cl
Thonon plate	4 €	6,5 €
Vals gazeuse	4 €	6,5 €

SOFT DRINKS

Citronnade 25cl	5 €
Thé glacé pêche 25cl	5 €
Ginger Beer 25cl	5 €
Ginger Ale 25cl	5 €
Tonic 25cl	5 €
Coca-Cola 33cl	5 €
Jus de fruits <i>Les Pressés de Provence</i> 25cl	5 €
Jus de pomme, Jus d'orange, Jus de tomate, Nectar de poire, Nectar d'abricot.	

COCKTAILS

Red Ginger	10 €
-------------------	------

Gin, citron vert, sucre blanc, menthe fraîche, framboise, ginger ale.

Mojito	10 €
---------------	------

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

Mojito Framboise	10 €
-------------------------	------

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, framboises, eau gazeuse

Les Cimes	10 €
------------------	------

Gin infusé, citron, miel, tonic.

Edelweiss Martini	10 €
--------------------------	------

Vodka, fleur de sureau, sapinette, Martini blanc, zeste de citron.

Cocktail du Chalet	10 €
---------------------------	------

Rhum ambré, sirop d'érable, citron vert et gingembre.
Réconfortant et épicé..

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito	7 €
----------------------	-----

Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.

Marmotton	7 €
------------------	-----

Jus de pomme et sirop de cannelle.

Tutti frutti	7 €
---------------------	-----

Jus d'orange, jus d'abricot, nectar de poire et sirop de grenadine.

SPRITZ

Apérol Spritz	9 €
----------------------	-----

Campari Spritz	9 €
-----------------------	-----

Génépi Spritz	9 €
----------------------	-----

Apérol, Génépi, pamplemousse et Prosecco

Spritz Maralpin	9 €
------------------------	-----

Sirop de sapin, prosecco, soda

Lemon Spritz	9 €
---------------------	-----

Hugo spritz	9 €
--------------------	-----

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2,50 €
-------------------------	--------

Café noisette	3,00 €
----------------------	--------

Café crème	3,50 €
-------------------	--------

Cappuccino	4,50 €
-------------------	--------

Chocolat chaud	4,50 €
-----------------------	--------

Chocolat viennois	5,50 €
--------------------------	--------

Thé ou Infusion	4,50 €
------------------------	--------

Cidre chaud aux épices	6,00 €
-------------------------------	--------