



Les verrines / in a glass jar

Butternut...10 € chèvre des Aravis et miel de montagne <i>Butternut, Aravis goat cheese and mountain honey</i>	Terrine de campagne...9 € gros pain toasté <i>Country terrine, toasted bread</i>
Salade de lentilles vertes...11 € Sérac, échalotes grises <i>Green lentil salad, Sérac cheese, grey shallots</i>	Truite fumée des lacs alpins...12 € pommes de terre <i>Smoked trout from Alpine lakes, potatoes</i>
Foie gras de canard maison...14 € confiture de Noël <i>Homemade duck foie gras, christmas jam</i>	

Les bols / in a bowl

Salade aux noix...19 € vieille tomme au rabot et jambon de pays <i>Green salad with nuts, Tomme cheese, country ham</i>
Soupe aux cailloux...12 € gros légumes, pain grillé <i>Vegetable soup, toasted bread</i>

Les planches / on a slate

Planche des Drus...21 € Fromages de Savoie et charcuterie de pays <i>Slate of local cheeses and charcuterie</i>	Planche de fromage de Savoie...16 € Beaufort, Reblochon, Tomme de chèvre <i>Slate of Beaufort cheese, Reblochon cheese and Tomme goat cheese</i>
Planche de charcuterie...15 € Jambon de pays, viande séchée et saucisson <i>Slate of country ham, dried meat and saucisson</i>	

Menu Enfant (- de 12 ans)

1 plat + 1 glace, au choix...13.50 €
1 main dish + 1 ice cream, of your choice

Steak haché, fine purée de pommes de terre / *Steak, potato purée*

Lieu jaune, haricots verts / *Pollock fish, green beans*

Coquillettes au beurre, jambon blanc du Sauguet / *Pasta with butter, slice of ham*

Cornet de glace / *Ice cream cone*



Les cocottes / in a cast iron casserole

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf... 19 € <i>Veal blanquette, rice pilaf</i>	Veau confit, morilles au vin jaune polenta crémeuse... 32 € <i>Veal confit, morels in vin jaune, creamy polenta</i>
Potée savoyarde saucisse, jarret de porc et chou vert... 26 € <i>Savoyard hotpot, sausage, ham hock and green cabbage</i>	Légumes d'hiver, bouillon céréales germées... 19 € <i>Winter vegetables, broth, spelt grains</i>
Joue de bœuf braisée et confite au coin du feu... 24 € fine purée de pommes de terre <i>Braised beef cheek, delicate potato purée</i>	Coquillettes au Beaufort jambon blanc du Sauguet... 19 € <i>Pasta with Beaufort cheese, Sauguet ham</i>
Souris d'agneau au serpolet de nos montagnes, polenta crémeuse... 26 € <i>Lamb shanks with mountain herbs, creamy polenta</i>	Pela des Aravis, salade grosses côtes... 22 € <i>Pela des Aravis - traditional potato dish, large leaf salad</i>
Poulet cocotte Grand-Mère... 22 € lard de bœuf, pommes de terre <i>Grandmother's chicken, beef bacon, potatoes</i>	Cabillaud rôti plein beurre fine purée de pommes de terre... 28 € <i>Cod roasted in farm fresh butter, delicate potato purée</i>

Les desserts en verrine / desserts in glass jar

Mont Rose... 8 € Framboise, vanille, crumble pistache <i>Raspberry, vanilla, pistachio crumble</i>	Dôme du Goûter... 8 € Chocolat, noisette, caramel épicé <i>Chocolate, hazelnut, spiced caramel</i>
Mont-Blanc... 8 € Marron, meringue, chantilly <i>Chestnut, meringue, whipped cream</i>	Aiguille Rouge... 8 € Poire pochée, cassis et pain d'épices <i>Poached pear, blackcurrant and gingerbread</i>
Montenvers... 8 € Myrtilles, cheese cake, Spéculoos <i>Blueberries, cheese cake, Spéculoos</i>	Mer de glace... 8 € Vacherin vanille et framboise maison, meringue <i>Vanilla vacherin, homemade raspberry liqueur, meringue</i>
Mont-Maudit... 8 € Citron, meringue, chantilly <i>Lemon, meringue, whipped cream</i>	Faisselle... 7 € <i>Fresh, soft cheese</i>



Au verre / by the glass (14cl)

Vins Blancs / white wine

Chignin, Céline Jacquet, *Savoie*...5 €

Pouilly-Fumé, *Loire*...8 €

T du Château de Tracy

Domaine de Marie, *Luberon*...5 €

Champagne

Pommery Brut Royal...16 €

Haton Brut...13 €

Lanson Brut Rosé...19 €

Vins Rouges / red wine

Mondeuse, Tradition, *Savoie*...6 €

Philippe Grisard

Domaine de Marie, *Luberon*...5 €

Saint-Joseph, *Rhône*...8 €

Domaine Boissonnet

Vin Rosé / Rosé wine

Domaine de Marie, *Luberon*...5 €

Au pichet / small pitcher (46 cl)

Vin de Savoie, Jacquère...14 €

Domaine Ravier, *Blanc*

Mondeuse...14 €

Domaine Ravier, *Rouge*

Les eaux minérales / mineral waters

Evian, Badoit (100 cl)...8 €

Evian, Badoit (50 cl)...6 €

Les bières / Beers

En pression / Draft beers

Heineken (25 cl)...5 €

Heineken (50 cl)...10 €

Panaché (25 cl)...6 €

Monaco (25 cl)...6 €

Supplément Picon...1 €

En bouteille/ Beer by the bottle (33 cl)

Mont-Blanc blanche...7 €

Mont-Blanc blonde...7 €

Mont-Blanc rousse...7 €



Les soft drinks

Perrier (33 cl)... 4 €	Jus de fruits Granini (25 cl)... 4.50 €
Schweppes, lemonade (25 cl)... 4.50 €	Ananas, abricot, pomme, pamplemousse, orange, tomate
Ice Tea, Orangina	Fruits pressés (25 cl)... 8 €
Coca Cola (33 cl)... 4.50 €	Orange, citron, pamplemousse
Coca Cola Zero	Cocktail sans alcool... 8 €
Sirop à l'eau (25 cl)... 3 €	
citron, menthe, fraise, grenadine, pêche	

Les apéritifs

Martini Bianco, Rosso (5 cl)... 5 €	Kir vin blanc (14 cl)... 5.50 €
Ricard, Pastis 51, Suze (5 cl)... 5 €	Cassis, framboise, myrtille, pêche
Perroquet, tomate (5 cl)... 5 €	Kir Royal (14 cl)... 14 €
mauresque	Cassis, framboise, myrtille, pêche
Campari Bitter (5 cl)... 5 €	Spritz Aperol (14 cl)... 12 €
Americano (24 cl)... 10 €	Aperol, Prosecco

Les boissons chaudes / Hot drinks

Café, Décaféiné... 2.50 €	Vin chaud / <i>Mulled wine</i> ... 5 €
Grand café... 5 €	Citron chaud / <i>Hot lemon</i> ... 6 €
Grand crème, Cappuccino... 5.50 €	Grog... 10 €
Noisette... 3 €	Irish coffee... 12 €
Chocolat... 5 €	Infusion Les 2 Marmottes... 4 €
Chocolat Viennois... 5.50 €	Tilleul, verveine, menthe, camomille
Thé Les 2 Marmottes... 4 €	<i>Linden, verbana, mint, camomille</i>
vert, génépi, myrtille, épices	
<i>Green, genepi, blueberry, spiced</i>	



Les liqueurs (5 cl)

Limoncello, Amaretto, Bailey's...9 €	Chartreuse Verte...12 €
Génépi	Chartreuse Jaune...12 €
Get 27, Get 31...9 €	Chartreuse Verte V.E.P....25 €
Grand-Marnier...9 €	

Les Eaux de Vie (5 cl)

Louis Morand...14 €	Grappa Di Napoli...14 €
Abricotine, Poire Williamine	
Joseph Bertrand...14 €	Marc de Savoie, Dolin...14 €
Framboise, Poire, Mirabelle	

Les alcools / *Spirits* (5 cl)

Gin Bombay Sapphire...12 €	Whisky Jack Daniel's...12 €
Gin Hendrick's...16 €	Whisky Lagavulin 16 ans...14 €
Vodka Grey Goose...12 €	Whisky Jameson Irish...12 €
Rhum Bacardi Ron Superior...14 €	



Les vins / wine (75 cl)

Vins rouges / red wine

- Savoie, Mondeuse, Le Pied de la Barme, Domaine Saint-Germain...35 €
- Savoie, Mondeuse, Arbin, Domaine Jean Vullien...32 €
- Savoie, Mondeuse, Philippe Grisard...35 €
- Savoie, Mondeuse, Saint-Jean de la Porte, Philippe Grisard...45 €
- Savoie, Gamay, Château Violette...25 €
- Luberon, Domaine de Marie...28 €

Vins blancs / white wine

- Savoie, Chignin, Domaine Céline Jacquet...25 €
- Savoie, Chignin-Bergeron, Domaine Jean Vullien...30 €
- Savoie, Roussette, Château Violette...30 €
- Savoie, Apremont, Vieilles Vignes, Domaine Jean Masson...25 €
- Jura, Arbois, Patchwork, Bénédicte & Stéphane Tissot...50 €
- Luberon, Domaine de Marie...28 €

Vin rosé / Rosé wine

- Luberon, Domaine de Marie...28 €

Champagne

- Brut, Pommery Royal...70 €
- Brut, Haton...68 €
- Brut, Ruinart...98 €
- Blanc de Blancs, Ruinart...125 €
- Rosé, Pommery Apanage...110 €