

LES ENTRÉES

STARTERS

- Assiette de saumon fumé et ses toasts 10,50 €
Smoked salmon platter with toasts
- Terrine de bœuf maison et légumes, tapenade, tomates concassées 11,00 €
Homemade beef terrine with vegetables, olive tapenade and crushed tomatoes
- Salade César au blanc de poulet, œuf, tomates, croûtons, parmesan 11,50 €
Caesar salad with chicken breast, egg, tomatoes, croutons, parmesan and anchovy
- Effiloché de poulet et crevettes aux trois vinaigrettes de légumes 12,50 €
Pulled chicken and shrimp with three vegetable vinaigrettes
- Croustillant de chèvre chaud au miel d'amande et pommes de terre 12,50 €
Crispy hot goat cheese with almond honey and potatoes with pesto sauce
- Carpaccio de thon frais et noix de St-Jacques, citron vert, coriandre 15,50 €
Fresh tuna carpaccio and scallops with lime and coriander
- Tartare aux deux saumons à la ciboulette, avocat et concombre 15,50 €
Two salmon tartare with chives, avocado and cucumber

LES POISSONS

FISH

- Filets de dorade poêlé, tombée de fenouil, fèves et ratatouille 19,00 €
Seared bream fillets with fennel, beans and Ratatouille
- Nage de poissons et gambas aux gros légumes parfumés à l'anis 20,00 €
Fish and prawns soup with anise-flavored vegetables
- Tajine de saumon à la tomate, citrons confits, olives et poivrons doux 21,00 €
Salmon with tomato, candied lemon, marinated olives and sweet peppers
- Dos de cabillaud doré au beurre, risotto crémeux au parmesan, basilic 22,00 €
Cod fillet in butter with a parmesan and basil creamy risotto
- Médallions de lotte rôtie à la bisque d'écrevisses, pommes fondantes 22,00 €
Roasted monkfish medallions with crayfish bisque, melting potatoes

LES VIANDES

MEAT

- Suprême de volaille en croustille de reblochon, compôtée d'oignons 19,00 €
Cheese-cruste chicken supreme with onion compote
- Sauté de veau façon thaï au curry, gingembre, citronnelle et nouilles 19,00 €
Thai-style sauteed veal with curry, ginger, lemongrass and noodles
- Pièce de bœuf du boucher poêlée, sauce au poivre vert 20,00 €
Pan-fried piece of beef with green pepper sauce
- Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé à votre convenance, frites et salades 21,00 €
Homemade beef tartare at your convenience with french fries and salad
- Côtes d'agneau grillées à l'ail, jus au romarin et purée maison 22,00 €
Grilled lamb chops with garlic, rosemary sauce and mashed potatoes

LES BURGERS

BURGERS

- Burger végétarien au chèvre chaud, tomates, concombre 15,50 €
Veggie burger with hot goat cheese, tomatoes and cucumber
- Burger de volaille, crème légère aux herbes 16,50 €
Chicken burger with light herb cream
- Burger de saumon, mozzarella fondue, sauce tartare 16,50 €
Salmon burger with melted mozzarella and tartar sauce
- Burger savoyard de bœuf (200 g) à la tomme de Savoie 17,00 €
Beef Burger with 'Tomme de Savoie' (Alpine cheese)

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et salade verte

Our burgers are served with french fries and green salad

■ ■ LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES ■ ■

LOCAL DISHES

- Cocotte savoyarde à la truite fumée et fromage fondu, salade verte 17,00 €
Local pot with smoked trout and melted cheese with a green salad
- Tartiflette des Aravis au Reblochon avec son assiette de charcuterie, salade verte 18,00 €
Potato gratin with alpine melted cheese and bacon with a charcuterie plate and a green salad
- Risotto de crozets au canard confit gratiné à la tomme de Savoie 18,50 €
Crozets (local pasta) risotto with duck confit and Alps cheese
- La Boîte chaude, Fromage des Clarines, charcuterie, pomme de terre, salade verte 21,50 €
Hot cheese with charcuterie, potatoes and salad
- Fondue Savoyarde aux 3 fromages [Comté, Beaufort, Abondance] 350 g/pers. et salade verte - Pour 2 personnes minimum 20,00 €
par pers.
Cheese fondue of Savoy (350g per person) and a green salad - For 2 people minimum - Price per person
- La Matouille à la tomme de Savoie, charcuterie, pomme de terre et salade verte 24,00 €
Melted alpine cheese with garlic and white wine, charcuterie, potatoes and salad
- Berthoud : Fromage d'Abondance fondu, charcuterie, pomme de terre, salade verte 24,00 €
Melted alpine cheese with white wine, charcuterie, potatoes and salad
- Supplément petite assiette de charcuterie *Extra charcuterie plate* 5,50 €

LES DESSERTS

DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille et ananas rôti au rhum 6,50 €
Vanilla crème brûlée and roasted pineapple with rum
- Tarte Amandine à la poire et framboise 6,50 €
Almond tart with pear and raspberry
- Clafoutis aux fruits des bois et pomme confite au cidre 7,00 €
Clafoutis with berries and an apple candied in cider
- Financier aux myrtilles et zeste de citron 7,50 €
Blueberry madeleine and lemon zest
- Choux farcis à la vanille et caramel, crème anglaise 8,00 €
Vanilla and caramel cream puffs with custard
- Fondant au chocolat cœur coulant à la cerise et son sorbet 8,50 €
Cherry chocolate fondant with sorbet
- Café gourmand [panaché de dessert et son café] 9,50 €
Gourmet coffee (dessert mix and coffee)
- La glace deux boules au choix *Two Ice cream scoops with your choice of flavour.* 3,50 €
- La glace trois boules au choix *Three Ice cream scoops with your choice of flavour* 4,50 €
Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise, mangue, cassis, rhum raisin, caramel, chocolat blanc, coco, pistache, cerise, spéculoos...
Vanilla, chocolate, coffee, raspberry, lemon, strawberry, mango, blackcurrant, rum grape, caramel, white chocolate, coconut, pistachio, cherry, speculoos...

LES FROMAGES

CHEESES

- Faisselle à la crème ou coulis fruits rouges 6,00 €
Cottage cheese with cream or red berries coulis
- L'Assiette de fromages affinés à votre choix : 6,50 €
Reblochon fermier, Tomme de Savoie ou Abondance
Local cheese plate of your choice

MENU DÉCOUVERTE À 33 €

Terrine de bœuf maison et légumes, tapenade, tomates concassées

Homemade beef terrine with vegetables, olive tapenade and crushed tomatoes

Ou

Croustillant de chèvre chaud au miel d'amande et pommes de terre

Crispy hot goat cheese with almond honey and potatoes with pesto sauce

Filets de dorade poêlé, tombée de fenouil, fèves et ratatouille

Seared bream filets with fennel, beans and Ratatouille

Ou

Sauté de veau façon thaï au curry, gingembre, citronnelle et nouilles

Thai-style sauteed veal with curry, ginger, lemongrass and noodles

Ou

Tartiflette des Aravis au reblochon, salade verte

Potato gratin with alpine melted cheese and bacon with a green salad

Assortiment de fromages

Cheese plate of your choice

Ou

Crème brûlée à la vanille et ananas rôti au rhum

Vanilla crème brûlée and roasted pineapple with rum

Ou

Tarte Amandine à la poire et framboise

Almond tart with pear and raspberry

PLAT DU JOUR*

*MAIN COURSE**

9,90 €

FORMULE DU JOUR*

Plat + Dessert + Café

*Main course + dessert + coffee**

14,90 €

*Uniquement le midi en semaine

**Only served for lunch, from Monday to Friday*

MENU ENFANT 10,00 €

CHILDREN'S MENU

Steack haché maison, frites ou Filet de poisson, frites

Glace au choix ou Tarte du jour

Chopped steak with french fries or fish fillet with french fries + Ice cream or pie of the day

La Cuisine des Amis

04 50 10 10 80

PRIX NETS, TAXES ET SERVICES COMPRIS