

Les entrées

Assiette de Charcuterie Savoyarde	10€
La Poêlée d'Os à moelle, Fleur de sel et pain grillé	16€
Lard croustillant paysan	15€
Nems au Reblochon fermier	14€
Soupe à l'oignon façon grand-mère	13€

Les plats « les recettes de Mémé » et leur garniture

Blanquette de Volaille fermière « à l'ancienne »	27€
<i>(Volailles : Poulet fermier et Canard)</i>	
Risotto crémeux au Diot fumé de Savoie	25€
Mijoté de joues de porc confites à la bière et au miel	27€
Bouchée à la Reine de Mémé (Quenelle de veau et ris de veau)	27€
Paleron de Bœuf braisé en cocotte (12 heures de cuisson)	27€
Endives gratinées au Beaufort façon grand-mère	24€
Le Véritable Tartare de Bœuf Charolais cru	26€
Le Tartare de Bœuf Charolais poêlé	26€

Suggestion du jour, consultez nos ardoises

Carte

Les grillades et leur garniture

Faux-Filet « beurre Café de Paris » - Environ 260 gr	34€
Onglet de Bœuf, sauce échalotte - Environ 280 gr	27€
La Côte de Veau au Grill - Environ 350 gr	35€
Entrecôte, Fleur de sel et Os à moelle - Environ 400 gr	36€

Les spécialités savoyardes

Nos fromages sont soigneusement sélectionnés et affinés en Haute Savoie.

La Tartiflette de l'Arbé accompagnée d'une salade de saison 26€

La Reblochonade au Reblochon fermier (min 2pers) 29€prix/pers

(Faites fondre le reblochon et dégustez-le avec pommes de terre et charcuterie Savoyarde)

La Fondue Savoyarde aux 3 fromages et salade (min 2pers) 27€prix/pers

La Fondue aux Cèpes et salade de saison (min 2pers) 28€prix/pers

Pour accompagner vos fondues...

- Planche de Charcuterie Savoyarde 10€