

## Dessert

---



poires pochées au vin rouge et son sorbet cassis

8  
€

## Desserts

---



Sorbet



Crème brûlée

19



Tiramisu Traditionnel

8 €



glace au chocolat

22



Fondant au chocolat et sa boule de vanille

8 €

## Boissons alcoolisées

---



Champagne

49  
€



Whisky Jack Daniel

8  
€

## Apéritif

---



**Fromage**



**Entrée**

## Soupes

---



**Green soup**

## Les 10 plus populaires

---



**Oignon français**

## Pâtes

---



**Pâtes au saumon**

10



**Noodles au bœuf**

10



**Pâtes à la sauce crème à la vodka**

## **Pizza**

---



**Pizza française**



**Ail Pizza**



**Pizza à la viande**

## **Plats de pâtes**

---



**Crevettes**

10

## **Plats principaux**

---



**Morue**

## **Plats de poisson**

---



**Croquettes de poisson**

7

## Agneau

---



**Agneau**

9

## Plats végétariens

---

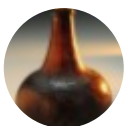


**Les plats végétariens**

9

## Pour les petits appétits

---



**Onion**

## Menus de sushis

---



**Canard Hosomaki**

## Cocktails

---



**Tequila Sunrise**

7  
€



**Mojito**

7  
€

## Boissons

---



**Juice**

## Main Course

---



**Fondue Savoyarde**

18  
€



**Fondue Savoyarde aux ceps**

20  
€



**Eventail de magret de canard**

16  
€



**Fondue Bourguignonne**

18  
€

## Soup

---



Soupe à l'oignon

9

## Viande de porc

---



La viande de porc

## Warm dishes

---



Pavé de Saumon

17  
€

## Vom Land (ab 17:00)

---



Coq au vin

15  
€

## knusprige Baguettes

---



**Classico**

## Häagen-Dazs Eiscreme

---



**Baileys**

7  
€

## Gefüllte Brötchen

---



**Nutella**

## Risotti

---



**Risotto Végétarien**

12  
€

## Aperitif

---



**Kir vin blanc**

5  
€

## La Blanca-Steaks

---



**Entrecote**

1  
17  
€

## Snails

---



**Escargot**

9

## Special Long Drink's

---



**Gin Fizz**

7  
€

## Salate - groß

---



**Dolce**

## Aperitifs

---





**Kir au Champagne**

8  
€



**Martini, Campari, Américano**

6  
€

## Bread

---



**Pain**

## Salades

---



**Belle Plagne**

12  
€



**Valmorel**

12  
€



**Crottin de Chavignol et Noix**

12  
€

## Soups & Starters

---



**Soupe à l'Oignon**

8  
€

## Café

---



Café

3  
€

## Formules

---



ALPAGE

12  
€

## Entrees Chaudes

---



Camembert Pané-Miel

10  
€



Fonds D'Artichaut au Chèvre Chaud

9  
€



Feuilletté D'Escargots à la Crème D'ail

10  
€



Croustillant de Chavignol aux Poires Fandantes et Son Miel

10  
€



Foie Gras Toast et Sa Confiture de Figues

14  
€

## Les Grillades au Feu de Bois (Servies avec Frites Fraîches de l'Aube )

---



**Pavé de Bœuf**

16  
€

## Foundues au Fromage - 1 Pers

---



**Fondue à la Crème de Truffe**

20  
€



**Fondue au Roquefort et Ses Noix**

14  
€



**Tartiflette et Sa Salade**

14  
€



**Fondue au Chèvre et Son Miel**

14  
€

## Fondues au Viande

---



**Fondue à la Volaille**

15  
€



**Fondue aux 2 Viandes**

18  
€

## Raclettes - 1 Pers

---



**Raclette et Ses Charcuteries**

18  
€

## Pierrades

---



**Pierrade du Boucher**

18  
€



**Pierrade du Fermier**

18  
€



**Pierrade aux 3 Viandes**

22  
€



**Pierrade du Marin**

22  
€



**Pierrade Gourmande**

24  
€

## Non classé

---



**Coupe de champagne**

7  
€



**Lamb Shank**



**Risotto**

8



**Souris d'Agneau**

18  
€



**Spritz**

7  
€



**Suprême de Volaille**

15  
€



**Darne de Cabillaud**

17  
€



**Duo de Saint-Jacques et Erevettes Flambées au Pastis**

19  
€



**Bœuf Bourguignon**

15  
€



**Ricard**

6  
€



**Sans pelle gri no 1**

7  
€



**Bouteille d'eau**

5  
€



**Raclette à la viande de grison**

19  
€



**Gigot D'agneau Rôti**

15  
€



**Boissons**



**Cours principal**



**Jus de fruits**



**Fondue normande**

16  
€



**Des desserts**



**Dessert**



**Chérie**



**Fruits**



**Scallops**

9



**Foie Gras**