



Les Galettes

Savoyardes - Savoyards

La 3 fromages Beaufort - Reblochon - Roquefort (<i>Beaufort - Reblochon - Roquefort</i>)	14,50€
La Bergère Œuf - jambon - fromage de chèvre (<i>egg - ham - goat cheese</i>)	14,50€
La Reblochon Poitrine fumée - Reblochon (<i>smoked pork belly - reblochon cheese</i>)	14,50€

D'ailleurs - From Elsewhere

La Popeye Épinards - œuf - jambon - fromage (<i>spinach - egg - ham - cheese</i>)	15,00€
La Suprême Poulet - champignons - Roquefort (<i>chicken - mushrooms - Roquefort</i>)	15,00€
La Végétarienne Sauce tomate maison - épinards - champignons (<i>homemade tomato sauce - spinach - mushrooms</i>)	14,00€
La Norvégienne Saumon fumé - crème fraîche - citron (<i>smoked salmon - fresh cream - lemon</i>)	16,50€

Classiques - Classics

La Simplette Jambon - fromage (<i>ham - cheese</i>)	11,50€
La Complète Œuf - jambon - fromage (<i>egg - ham - cheese</i>)	12,50€
La Provençale Œuf - sauce tomate maison - jambon - fromage (<i>egg - homemade tomato sauce - ham - cheese</i>)	13,50€
La Forestière Œuf - champignons - jambon - fromage (<i>egg - mushrooms - ham - cheese</i>)	13,50€

Supplément Galette <i>Additional ingredient</i>	3€	Petite Salade <i>Small salad</i>	3€
--	-----------	---	-----------

Plat et dessert du Jour
Today's Special

Plat du jour
Today's special

19€

Dessert du jour
Dessert of the day

9€



Tous nos plats sont faits Maison - *All our dishes are Home Made*
Prix nets en euros, service compris - *Net Price in euros, service included*



Les Salades

Salads

La Doron Jambon de pays - Beaufort - tomate - noix (<i>local ham - Beaufort cheese - tomato - walnuts</i>)	15,00€
La Skieur Œuf - jambon - fromage - tomate (<i>egg - ham - cheese - tomato</i>)	15,00€

Les Omelettes

Omelettes

Nature Œufs - fines herbes (<i>eggs - herbs</i>)	12,00€
Beaufort Œufs - Beaufort cheese (<i>eggs - Beaufort</i>)	13,00€
Tarine Œufs - Beaufort - lardons - oignons - pomme de terre (<i>eggs - Beaufort cheese - bacon - onions - potatoes</i>)	15,00€

Les Spécialités Savoyardes

Savoy special

Tartiflette Reblochon - pommes de terre - oignons - lardons - crème (<i>Reblochon cheese - potatoes - onions - bacon - cream</i>)	20,00€
Fromage Charcuterie Planche mixte de fromages et charcuterie de la région (<i>mixed plate of local cheese and charcuterie</i>)	16,00€
Burger Steak de bœuf - Reblochon - bacon - oignons - salade - tomate sauce maison - frites maison (<i>double beef burger - Reblochon bacon - onions - salad tomatoes - homemade sauce - Homemade fries</i>)	22,00€
Burger Végétarien Steak végétarien - jeune pousse d'épinard - aubergine sauce pesto - Reblochon - frites maison (<i>vegetarian steak - young spinach shoots eggplant - pesto sauce - Reblochon cheese - Homemade fries</i>)	20,00€

Les Crozets

Savoy Crozets

Spécial Méribel Risotto de crozets - cèpes - poireaux - Beaufort (<i>crozets risotto with ceps mushrooms - leeks - Beaufort cheese</i>)	20,00€
--	---------------



Tous nos plats sont faits Maison - *All our dishes are Home Made*
Prix nets en euros, service compris - *Net Price in euros, service included*



Les Crêpes Glacées

French pancake and Ice Cream



Dame Blanche Chocolat - glace vanille et chocolat (<i>chocolate - vanilla and chocolate ice cream</i>)	10,00€
Croquantine Caramel maison - glace vanille aux noisettes caramélisées - chantilly (<i>home made caramel - vanilla and caramelized hazelnut ice cream - chantilly</i>)	10,00€
Mont Blanc Crème de marron - glace vanille et marron - chantilly (<i>chestnut cream - vanilla and chestnut ice cream - chantilly</i>)	11,00€
Bretonne Pomme - glace caramel - chantilly (<i>apple - breton puck ice cream - caramel - chantilly</i>)	11,00€
L'Ourson Chocolat - glace guimauve et chocolat au lait (<i>chocolate - marshmallow and milk chocolate ice cream</i>)	11,00€

Les Crêpes

French pancake

Beurre sucre <i>Butter sugar</i>	5,00€
Confiture framboise ou myrtille <i>Raspberry or blueberry jam</i>	6,00€
Caramel beurre salée <i>Salted butter caramel</i>	6,00€
Miel citron <i>Honey lemon</i>	7,00€
Miel amandes grillées <i>Honey - roasted almonds</i>	7,00€
Chocolat chantilly <i>Chocolate - chantilly</i>	8,00€
Pomme caramel beurre salée <i>Apple - salted butter caramel</i>	8,00€
Orange chocolat <i>Orange chocolate</i>	8,00€
Grand Marnier <i>Butter - sugar - Grand Marnier</i>	8,00€
Marron <i>Chestnut</i>	8,00€
Banane chocolat chantilly <i>Banana - chocolate - chantilly</i>	9,00€

Supplément Crêpe *Additional ingredient* 2€



Tous nos plats sont faits Maison - *All our dishes are Home Made*
Prix nets en euros, service compris - *Net Price in euros, service included*





Cidres, Bières et Sodas

Cider, Beer and Sodas

Bouteille de cidre 75cl <i>Bottle of cider</i>	14,00€	Coca-cola 33cl	5,00€
Bolée de cidre 25cl <i>Glass of cider</i>	5,00€	Orangina 33cl	5,00€
Kir Breton	6,00€	IceTea 33cl	5,00€
Spritz Breton	6,00€	Limonade 33cl	5,00€
Verre de vin blanc - rouge - rosé <i>Glass of wine</i>	8,00€	Café <i>Coffee</i>	5,00€
Vin chaud <i>Hot wine</i>	8,00€	Thé <i>Tea</i>	5,00€
Bière 25cl <i>Beer</i>	5,00€	Chocolat chaud Valrhona  <i>Hot Chocolate</i>	5,00€
Bière 50cl <i>Beer</i>	8,00€		

Plat et dessert du Jour
Today's Special

Plat du jour
Today's special

19€

Dessert du jour
Dessert of the day

9€



Tous nos plats sont faits Maison - *All our dishes are Home Made*
Prix nets en euros, service compris - *Net Price in euros, service included*