

## Les Entrées / To Start

### « Les Salades richement garnies »

petite grande

Mesclun de jeunes pousses au Balsamique et huile d'olive, parmigiano Reggiano 6.80 € 9.80 €  
*Young leaves salad with balsamic and olive oil, parmigiano Reggiano*

Salade Savoyarde – œuf poché, croûtons, lardons fumés, dés de fromage 9.90 € 13.90 €  
Croûte soufflée à l'Emmenthal  
*Poached egg, croutons, smoked bacon bits, diced cheese, crusty bread with cheese*

Salade de l'M – gésiers de canard, magret de canard fumé 15.80 €  
Foie gras sur toast, cerneaux de noix, pignons de pins, vinaigrette de xérès  
*Duck gizzards, smoked duck breast fillet, duck foie gras on toast  
Walnut halves, pine seeds, sherry balsamic dressing*

Salade Nordique – dés de saumon fumés par nos soins 16.50 €  
Grosse crevette nordique, petite noix de St Jacques, chair de crustacés  
Julienne de citron confit, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron  
*Home mad smoked salmon bits, king prawn, small scallops, shellfish meat  
Lemon confit, olive oil and lemon dressing*

### « Les Soupes et Veloutés »

Gratinée à l'Oignon servie avec croûtons et Emmenthal râpé 7.50 €  
*French onion soup, served with croutons and cheese*

Soupe de Poissons et sa véritable rouille 7.50 €  
Servi avec toasts et Emmenthal râpé  
*Fish soup, served with rouille sauce, toasts and grated cheese*

Velouté de Potiron, espuma de Foie gras 8.90 €  
*Pumpkin cream soup and duck foie gras espuma*

## « Les Classiques »

- Terrine Savoyarde au Génépi, compotée de figues 8.80 €  
Toasts et salade de jeunes pousses  
*Savoyard-style terrine, fig jam, toasts and salad*
- Oeuf poché sur toast sauce Meurette (lardons, girolles, oignons, vin rouge) 9.20 €  
*Poached egg on toast Meurette sauce  
(bacon bits, girolle mushrooms, onions, red wine)*
- Le Saumon fumé par nos soins, crème battue à la cive, blinis 11.80 €  
Emulsion de citron confit  
*Salmon smoked by our care, whipped cream with chive, blinis, lemon confit emulsion*
- L'Ardoise de Charcuteries de la vallée d'Aoste 12.80 €  
Jambon d'Aoste, Coppa, Bresaola, Pancetta, Speck  
*Slate of dried meats from the Aosta valley*
- L'Ardoise de Viande séchées des Alpes 16.90 €  
Viande des Grisons, viandes séchées des Alpes, Bresaola, Carpaccio Barolo, Mocetta  
*Slate of dried meats from the Alps*
- Le Foie Gras maison cuit tout simplement, nid de jeunes pousses 18.00 €  
Confiture de figues  
*Home made duck foie gras, salad, fig jam*
- Les Huîtres de Bouzigues n.3 (les 6) 12.90 € (les 12) 23.00 €  
Accompagnées de beurre ½ sel et d'une vinaigrette d'échalotes  
*Bouzigues's Oysters n.3, served with ½ salted butter and shallots dressing*
- La cassolette d'Escargots de Bourgogne à l'ancienne, fusette de tomates confites 16.50 €  
*Burgundy Snails pot "à l'ancienne" tomato confit on toast*



### Pour nos Petits Montagnards de -12ans / Kids menu (-12yrs old)

Servi avec une boisson – soda ou eau minérale (25cl) & un petit pot de glace  
*Served with a drink – soda or mineral water (25cl) & one small ice cream pot*

- Jambon blanc, tagliatelles *Tagliatelle, ham* 7.50 €
- Steak du Boucher, frites *Minced Beef steak, French fries* 7.50 €
- Filet de Saumon grillé, légumes verts *Grilled Salmon, green vegetables* 7.50 €



## Les Spécialités des Deux Savoies / Specialities from Savoy

### « Autour du Fromage et sur la Pierre »

La véritable Tartiflette au Reblochon de Savoie, lardons fumés et oignons au vin blanc	14.00 €
<i>Potatoes, bacon bits and onions cooked in white wine "au gratin" with Savoy Reblochon cheese</i>	
Fondue de l'M aux fromages de Beaufort, Comté et Emmenthal	14.00 €
<i>L'M full cheese fondue with Beaufort, Comté and Emmenthal</i>	
La vraie Fondue Suisse, moitié-moitié au Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois	17.50 €
<i>"The" Swiss cheese fondue, with Swiss Gruyere and Vacherin Fribourgeois</i>	
Charcuteries du Val d'Aoste et pommes de terre	supplément 9.20 €
<i>Dried meats from the Aosta valley and potatoes</i>	
Mont d'Or servi avec ses Diots et pomme de terre en robe des champs	15.00 €/p. (min.2 pers.)
<i>Mont d'Or melted cheese served in a warm box, local sausages and potatoes</i>	
Pierre chaude aux Trois Viandes (200g.) accompagnée de frites	18.00 €/p. (min.2 pers.)
<i>Hot Stone with Three meats (200g.), French fries "beef, chicken pork"</i>	
« Bœuf, Poulet jaune, Mignon de porc »	
<i>Or with three types of Beef (200g.) "flank, sirloin, rum steak"</i>	
Qu aux Trois sortes de Bœuf (200g.) « Bavette, Faux filet, Rumsteak »	19.00 €/p. (min.2 pers.)
<i>Or with three types of Beef (200g.) "flank, sirloin, rum steak"</i>	
Raclette de nos montagnes, Fromage « quart de lune »	22.50 €/p. (min.2 pers.)
<i>Traditional Raclette (melted cheese) served with potatoes and dried meats from the Aosta valley</i>	

### « Les plats cuisinés »

Les Diots de Savoie et crozets	14.50 €
<i>Savoyard sausages and crozets (kind of pasta)</i>	
Potée Savoyarde, saucisses, jarret, poitrine fumée	22.50 €
<i>Hot pot Savoyard-style with Diot sausages, knuckle and smoked belly of pork</i>	
Carottes, haricots, choux, pomme de terre	
<i>Carrots, beans, cabbage, potatoes</i>	

## Les Pâtes & Risotto / Pastas & Risotto

Risotto crémeux aux Champignons, parmigiano Reggiano \_\_\_\_\_ 10.80 €  
*Creamy Risotto with mushrooms, parmigiano Reggiano*

Tagliatelles fraîches à la Tomate et Basilic 10.80 €  
*Fresh Tagliatelle with tomato and basil*



Tagliatelles fraîches au Saumon fumé maison, beurre blanc à l'aneth 13.80 €  
*Fresh Tagliatelle with home-made smoked Salmon, white butter sauce with dill*

## Entre Lacs et Océans / Lakes and Oceans

Pavé de Saumon d'Atlantique au soufflé de Brochet 16.00 €  
Sauce Nantua, galette de pommes paillassons  
*Atlantic Salmon steak, pike soufflé, Nantua sauce, potatoes*

Truite saumonée désarêtée à la Grenobloise (câpres, croûtons, dès de citron, persil) 16.50 €  
Poêlée de Légumes de saison  
*Deboned Salmon trout cooked with capers, croutons, lemon bits and parsley  
Stir fried seasonal vegetables*

Filet de Féra du lac Léman à la Thononaise (jambon cru, champignons) 17.50 €  
Poêlée de légumes de saison *plat avec du porc*  
*Fillet of Fera fish from Geneva's lake  
Cooked in white wine with ham and mushrooms, stir fried vegetables dish with pork*

## Pour les amateurs de Viandes / For Meat lovers

### « La Chasse »

Civet de Lièvre au vin rouge, oignons caramélisés, lardons fumés grillés 17.00 €  
Champignons et polenta truffée  
*Jugged of Hare stewed in red wine, caramelized onions, grilled bacon bits  
Mushrooms and polenta with truffles*

Raviole de Gibier gratinée, jus de truffé 17.50 €  
*Small Ravioli with Game cooked au gratin, truffled juice*

Perdreux désossés farcis aux Champignons et Foie gras, bardés de pancetta 18.50 €  
Choux farcis et jus réduit  
*Deboned young Partridge stuffed with mushrooms and duck foie gras with pancetta  
Stuffed cabbage and reduce juice*

Cuissot de Chevreuil de 7h, poires à la Tourangelle (confit au vin rouge) 18.80 €  
Pommes Macaire  
*Haunch of Venison cooked 7hours, pear confit in red wine, potatoes*

## « La cuisine Canaille »

Carpaccio de Bœuf arrosé d'huile d'olive	17.00 €
Copeaux d'un vieux parmesan, tagliatelles fraîches au Pesto <i>Beef Carpaccio flavoured with olive oil, old parmesan flakes, and fresh tagliatelle with Pesto</i>	
Les Tartares Charolais au couteau, servis avec des frites <i>Tartar Steak pure Charolais beef served with French fries</i>	18.80 €
* <u>Le Classique</u> : jaune d'œuf, oignons, comichons, câpres <u>Le César</u> : poêlé aller-retour à la plancha * <u>The Classic</u> : egg yolk, onions, gherkins, capers <u>The Cesar</u> : quickly sautéed on la plancha	
Le Cham Burger XXL 200g. de viande comme on l'M et frites Ventrèche, reblochon, roquette, compotée d'oignons rouges avec <u>ou</u> sans fromage <i>The XXL Cham Burger, 200g of meat, French fries</i> <i>Pork belly, Reblochon cheese, rocket salad, stewed red onions, with <u>or</u> without cheese</i>	19.80 €
<h2>« Nos Viandes »</h2>	
Le Poulet jaune de Bresse de la Mère Michelle aux Morilles, gratin Dauphinois <i>Bresse Chicken brought up by Mme Michelle, with morel mushrooms</i> <i>Potatoes au gratin Dauphinois style</i>	17.80 €
Souris d'Agneau confite aux épices et fruits secs, semoule aux raisins <i>Knuckle joint of Lamb confit with spices and dry fruits, semolina with grapes</i>	19.00 €
Entrecôte Charolaise grillée (250g./300g.) sauce Béarnaise et frites <i>Grilled Charolais Entrecote steak (250g./300g.) Béarnaise sauce and French fries</i>	23.50 €
Faux filet d'Angus grillé (250g./300g.) sauce Béarnaise et frites <i>Grilled Angus Sirloin steak (250g./300g.) Béarnaise sauce and French fries</i>	24.00 €
Cassolette de Ris de Veau aux Morilles et risotto <i>Sweetbread pot with morel mushrooms served with risotto</i>	24.00 €
L'Épaule de Porcelet rôtie à la broche (1.300kg.) Poêlée de pommes Ratte <i>Roasted shoulder of Piglet, styr fried rat potatoes</i>	27.00 €/p. (min.2 pers.)

## Menu à 28.00 €

Le Saumon fumé par nos soins, crème battue à la cive et blinis, émulsion de citron confit

*Salmon smoked by our care whipped cream with chive and blinis, lemon confit emulsion*

**Ou** Terrine Savoyarde au Génépi, compotée de figues

Toasts et salade de jeunes pousses

*Savoyard-style terrine, fig jam, toasts and salad*

**Ou** Œuf poché sur toast sauce Meurette (lardons, girolles, oignons, vin rouge)

*Poached egg on toast Meurette sauce (bacon bits, girolles mushrooms, onions, red wine)*

**Ou** Soupe de Poissons et sa véritable rouille

Servi avec toasts et Emmenthal râpé

*Fish soup, served with rouille sauce, toasts and grated cheese*



**Ou** Pavé de Saumon d'Atlantique au soufflé de Brochet

Sauce Nantua, galette de pommes paillassons

*Atlantic Salmon steak, pike soufflé, Nantua sauce, potatoes*

**Ou** La véritable Tartiflette au Reblochon de Savoie, lardons fumés et oignons au vin blanc

*Potatoes, bacon bits and onions "au gratin" with Savoy Reblochon cheese, salad*

**Ou** Souris d'Agneau confite aux épices et fruits secs, semoule aux raisins

*Knuckle joint of Lamb confit with spices and dry fruits, semolina with grapes*

**Ou** Risotto crémeux aux Champignons, parmigiano Reggiano

*Creamy Risotto with mushrooms, parmigiano Reggiano*



Fromage blanc Faisselle, confiture myrtilles

*Cheese strainer, bilberry jam*

**Ou** Crème brûlée Maison à la vanille de Madagascar

Glace crème Brûlée et sa brioche perdue

*Home made caramelized custard cream, flavoured with vanilla from Madagascar*

*Caramelized custard ice cream, French toast*

**Ou** Déclinaison du Nougat, nougat glacé, mousse nougat, glace nougat

*Iced nougat, nougat mouse, nougat ice cream*

**Ou** Tarte de la vitrine (aux choix) et boule de glace

*Tart from the showcase and ice cream*