



POUR COMMENCER... TO START...

Assiette du skieur €22,00
(charcuterie et fromage)
Charcuterie and cheese board

Assiette de charcuterie ou de fromage €12,00
Charcuterie or cheese board

Burrata à l'huile de basilic, tomates séchées & toasts de focaccia €12,00
Burrata with basil oil, sun-dried tomatoes & focaccia toasts

Trio de tapenades & grissini €10,00

Frites maison - Homemade fries €8,00

NOS APÉRITIFS

Prosecco	€5,00
Kir	€5,00
Kir Prosecco	€6,00
Spritz	€9,00
Gin tonic <i>Altitude</i>	€10,00
Ricard - 2cl	€4,00
Martini - 5cl	€6,00
Whisky - 4cl	€8,00
Rhum ambré - 4cl	€8,00
Suze - 4cl	€6,00



POUR L'APÉRO

LES SPÉCIALITÉS LOCAL SPECIALTIES

- Croûte au fromage** : pain, vin blanc, ail, speck, raclette fumée, crème (option végété possible) €17,00
Bread, white wine, garlic, smoked ham, smoked raclette, fresh cream (vegetarian option available)
- + **Salade** - *Salad* + €2,00
+ **Sauce aux girolles*** - *Mushroom* sauce* + €2,00
- Tartiflette** : pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, crème €17,00
Potatoes, bacon, onions, reblochon cheese, fresh cream
- + **Salade** - *Salad* + €2,00
- Farçon savoyard & diots** : gâteau de pommes de terre rapées, oignons, lard, pruneaux et raisins secs €22,00
Grated potato cake, onions, bacon, prunes and raisins
-

LES BURGERS

accompagnés de frites maison - *served with homemade fries*

- Le Savoyard** : Pain artisanal, haché de boeuf, reblochon, bacon, oignons, salade, sauce au poivre €22,00
Artisan bread, local beef steak, reblochon cheese, bacon, onions, salad, black pepper sauce 
- Le Crunchy** : Poulet pané, salade, bacon, sauce parmesan, mayonnaise au basilic €20,00
Crispy fried chicken, salad, parmesan sauce, bacon, basil mayonnaise 
- Le Végétarien** : Steak de quinoa, brunoise de poivrons et carottes, oignons confits, tomate, mayonnaise au basilic €18,00
Quinoa steak, veggies, , onions, cheese, basil mayonnaise
-

LES VIANDES MEAT

Accompagnées de frites maison / légumes rôtis / écrasé de pommes de terre
Served with homemade fries / roasted veggies / mashed potatoes

- Entrecôte** charolaise 300g €28,00 
Sauce au poivre - Black pepper sauce
Sauce aux girolles - Mushroom sauce + €4,00
- Poitrine de porc cuisson basse température et sauce au miel** €22,00 
Slow cooked pork belly with honey sauce
-

SPÉCIALITÉS - BURGERS - VIANDES

OU ALORS... BUT ALSO...

Salade des Écuries: salade, croustillant de chèvre et tomates séchées, tomates séchées, crudités, noix <i>Salad, goat cheese and sun-dried tomato pastry, sun-dried tomatoes, crudités, walnuts</i>	€16,00
Salade César: salade, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Cèsar - <i>Salad, croutons, parmesan, Caesar sauce</i>	€14,00
+ Poulet Cajun & bacon - <i>Cajun chicken & bacon</i>	+ €4,00
Soupe du jour - <i>Soup of the day</i>	€10,00
Lasagne alla Bolognese (boeuf et porc) - <i>(beef and pork)</i>	€18,00
Lasagne ricotta, épinards, noix - <i>Spinach, ricotta, walnuts</i>	€16,00
Plat du jour - <i>Dish of the day</i>	-

€12,00

MENU ENFANT - KID'S MENU

Aiguillettes de poulet pané / Mini tartiflette / Lasagne alla Bolognese
Crispy chicken / Mini tartiflette / Lasagne Bolognese
Brownie / Boule de glace - *Brownie / Ice cream scoop*

DESSERTS

Tiramisù	€7,00
Brownie au chocolat	€7,00
Tarte au citron - <i>Lemon's Pie</i>	€7,00
Pannacotta et son coulis	€7,00
Affogato al caffè	€5,00

DESSERTS ET AUTRES

BOISSONS - DRINKS

Sirop - Syrup 25 cl	€2,00
Diabolo - Lemoade with syrup	€3,00
Limonade bio BS - Organic lemonade 33cl	€4,50
Soda (Coca-Cola / Coca Zero / Orangina / Fuze Tea / Schweppes Agrumes, Perrier) 33 cl	€4,00
Jus de fruit - Juice 25 cl	€4,00
San Pellegrino 50 cl	€3,00
San Pellegrino 1l	€5,00
Evian 50 cl	€3,00

BIÈRES - BEERS

BIÈRES PRESSION - DRAFT BEERS Brasseurs Savoyards

Blonde bio 25cl	€4,50
50cl	€8,50
IPA bio 25cl	€5,00
50cl	€9,00
Picon	€+0,50



BIÈRES BOUTEILLE - BOTTLED BEERS Brasserie du Giffre

Blanche - Wheat beer	€6,50
Aya - Session IPA, légère et fruitée	€6,50
Amber Ale - Bière ambrée houblonnée	€6.50



BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso / Americano	€2,00
Espresso / Americano au lait	€3,00
Double espresso	€3,50
Cappuccino	€4,00
Thé / Infusion	€4,00
Chocolat chaud <i>Shouka</i>	€4,50
<i>Hot chocolate</i> + Chantilly	+€1,00
Chocolat rhum	€6,50
<i>Hot chocolate with rum</i>	
Citron chaud	€4,00
<i>Hot lemonade</i>	
Vin chaud	€5,00
<i>Mulled wine</i>	

BOISSONS

VINS DE LA MAISON - HOUSE WINES	Verre 12,5cl	25 cl	50cl	1l
Blanc - Jacquère	€4,50	€8,00	€13,00	€18,00
Rouge - Gamay	€4,50	€8,00	€13,00	€18,00
Rosé - Cotes de Provence - Domaine de Jale	€4,50	€8,00	€13,00	€18,00

VINS BLANCS - WHITE WINES	Verre 12,5cl	75cl
Chignin Bergeron "Les Cerisiers" Fabien Trosset 2022		€36,00
Macon Davaye - Manoir du Capucin 2021	€7,00	€37,00
Pouilly Fumé "Mademoiselle de T" - Chateau de Tracy 2022		€40,00

VINS ROUGES - RED WINES		
Mondeuse Arbin "Avalanche" Fabien Trosset 2022		€35,00
Rosset Terroir Nebbiolo Rouge 2021 - Vallée d'Aoste		€40,00
Côtes du Rhône Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" 2021	€7,00	€34,00
Pessac Léognan Lions de la Louvière 2018		€38,00
Brouilly Domaine Les Capréoles "L'Hydrophobe" 2022		€36,00

BULLES - SPARKLING WINE		
Prosecco Valdobbiadene	€5,00	€25,00
Champagne Blanc de Blanc Trichet "Heritage"		€60,00

DIGESTIFS - LIQUEURS		
Génépi 4cl	€5,00	
Limoncello 4cl	€5,00	
Poire 4cl	€5,00	

VINS