



Nos planches / on a slate

Nous recommandons :

Petite = 1 personne, Moyenne = 2 personnes, Grande = 4 personnes

Petite – Moyenne – Grande

La Whympier

Saucisson aux noisettes, Salami piquant, Lard d'Arnad AOP, Mortadelle pistache, viande de bœuf séché

17€ - 30€ - 56€



La Mummery

Tomme de Savoie, Abondance, Reblochon fermier du Val d'Arly, Bleu d'Aoste

19€ - 36€ - 70€



La Rébuffat

Saucisson sec de Savoie, Saucisson fumé de Savoie, Jambon blanc aux herbes des Bauges, Jambon sec de Savoie, Tommette de Chèvre, Abbaye de Tamié, Beaufort

24€ - 46€ - 88€



La Bonnati

Mortadelle pistache, Speck IGP du Tyrol, Salami au fenouil, Lard d'Arnad AOP, Tomme de Gressoney, Bleu d'Aoste, Mozzarella Bufala fumé

26€ - 49€ - 95€

La Desmaison

Filet mignon sec de Savoie, Viande de bœuf séché, Salami piquant, Salami au fenouil, Speck IGP du Tyrol, Gruyère d'alpage Suisse, Beaufort, Tomme de Gressoney, Tomette de chèvre

55€ - 99€

Bufala à la truffe, pain pinsa (selon arrivage) ... 28€

Bufala mozzarella with black truffle, pinsa bread (regarding delivery)

Supplément salade verte... 5€

Extra green salad



Les plats chauds / Hot mains

Gratinée à l'oignon... 15€
Onion soup

Parmentier de canard confit,
salade verte... 26€
Mashed potatoes with confit duck, green salad

Gratin de macaroni à la Fontine,
salade verte... 23€
Fontina cheese macaroni, green salad

Pinsa Romana aux légumes... 18€
Pinsa of vegetable



Menu Enfant / kid's menu (- de 12 ans)

1 plat + 1 pot de glace au choix... 13.50 €
1 main dish + 1 ice cream, of your choice

Purée de pommes de terre au jambon blanc / *Mashed potato with ham*
Haricots verts et jambon blanc / *Green beans and ham*
Macaroni au fromage Fontine / *Cheese Fontina macaroni*

Les desserts / deserts

Verrine Mont Cervin... 8 €
Tiramisu à la bière noire Big Mount ain
Tiramisu with stout beer Big Mount ain

Verrine Mont Maudit... 8 €
Quatre-quarts, Crème citron, Chantilly
Cake, Lemon Cream, Chantilly

Verrine Mont Rose... 7 €
Panna cotta à la vanille coulis de fruit rouges
Panna cotta vanilla red fruit coulis



Fabrication artisanale française
Pot individuel de 120ml... 5€

Crème glacée :

Vanille Bourbon de Madagascar, noix de macadamia et sauce caramel

Chocolat Noir de Tanzanie, morceaux et sauce chocolat

Caramel au beurre et sel de Guérande et sauce caramel

Barbe à Papa avec cristaux de sucre rose

Sorbet :

Fraise Senga Sengana avec morceaux
62% de fruit

Citron vert des Amériques et citron avec zeste 27% de fruit

Mangue des Indes
45% de fruit