

# LES ENTREES

## STARTERS

- ☞ Soupe fraîche de poissons du lac 🇫🇷, rouille, pétales d'épeautre. 12 €  
*Home made local fish soup, lemon spicy mayonnaise, crunchy spelled.*
  
- ☞ Tartare de truite et omble fumée, maki de jeunes poireaux, condiment algues/ échalotes. 14 €  
*Fish tartar, half raw/half smoked, leaks maki, shallots seasoning.*
  
- ☞ Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », rissole de fruits. 12 €  
*Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of season fruits.*
  
- ☞ Duo de foie gras : l'un froid à la fève de tonka, l'autre chaud, brioche toastée. 18 €  
*Duo of foie gras, one slow-cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, raspburrie chutney and toasted brioche.*
  
- ☞ Croustillant d'Abondance Fermier des chalets d'Oche 🇫🇷, salade et légumes croquants. 12 €  
*Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.*
  
- ☞ Six escargots du domaine des Orchis, gratinés au four, façon Robert Blanc. 🇫🇷 12 €  
*Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.*
  
- ☞ Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble torréfiées, ciboulette. 12 €  
*Dauphiné ravioles, "Savagnin" butter sauce, walnuts and chives.*
  
- ☞ Mélange de salades et légumes croquants de saison. 10 €  
*Mixed salad with crunchy marinated vegetables.*

# LES PLATS

## MAIN COURSES

- ☞ Féra du Léman (selon arrivage) ou truite de pays, fine mousseline de brochet, émulsion au Savagnin. 🇨🇭 23 €  
*Féra from Lemman lake, puffed pike cake, Savagnin wine sauce.*
- ☞ Bavette de « black angus » en croûte de poivre grillée à la plancha, écrasé de Charlotte. 23 €  
*Black Angus steack grilled in a pepper crust, potato mousseline.*
- ☞ Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, frites ou toasts et beurre. 23 €  
*Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, french fries or toasts and butter.*
- ☞ Véritable andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites. 23 €  
*Real veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, french fries.*
- ☞ Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, Noix de Grenoble et ciboulette. 20 €  
*Large plate of Dauphiné ravioles, "Savagnin" butter sauce, walnuts and chives.*
- ☞ Omble chevalier meunière aux éclats d'amandes croustillantes. 32 €  
*Wild trout, slow cooked in butter, almond crispy side.*
- ☞ Filets de perche meunière, légumes, frites & salade. 28 €

Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la truffe.

*Grilled perch fillets, vegetables, french fries & salad.*

*Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffe sauce.*

- ☞ Friture de perchots, Lac du Bourget 🇨🇭, compotée de tomate, sauce tartare, frites et salade. 28 €  
*Fish and chips from Savoy ( Bourget Lake ), tomatoes compotée, tartar sauce & salad*

Assiette de frites ou Mélange de salades. 5 €

*French fries or mixed salad.*

Tous nos plats sont faits maison et accompagnés de légumes de saison.  
*All our dishes are home-made and served with seasonal vegetables.*

# DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- ∞ Assiette de fromages des Chalets d'Oche, mesclun à l'huile de noix. 🇫🇷 12 €  
*Savoy cheese platter, seasoned salad.*
  
- ∞ Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre. 7 €  
*Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.*
  
- ∞ Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ». 9 €  
*Home made desserts by « Loïc Laude ».*
  
- ∞ Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix). 🇫🇷 9 €  
*Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).*

## MENU ENFANT 15 €

Un plat au choix à la carte

*A dish of your choice*

&

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

*Home made desserts by « Loïc Laude ».*

*Ou*

Glaces et sorbets des Alpes (2 parfums au choix). 🇫🇷

*Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 2 flavors).*

*Prix net en euros, taxes et service compris.*

*Net prices in euros, taxes and service included.*

# MENU DES ALPES 33 €

Soupe fraîche de poissons du lac, rouille, pétales d'épeautre.  
*Home made local fish soup, lemon spicy mayonnaise, crunchy spelled.*

Ou

Croustillant d'Abondance Fermier des chalets d'Oche,  
salade et légumes croquants.  
*Crispy roll of Abondance ( local farm cheese ), salad and roots pickles.*

Ou

Ravioles du Dauphiné, beurre mousseux au goût de truffe,  
noix de Grenoble et ciboulette.  
*Dauphiné ravioles, "Savagnin" butter sauce, walnuts and chives.*

---

Dos de truite de pays « meunière », fine mousseline de brochet,  
Emulsion au Savagnin.

*trout fillet « meunière », puffed pike cake, Savagnin wine sauce.*

Ou

Bavette de « Black Angus » en croûte de poivre grillée à la plancha,  
écrasé de Charlotte.  
*Black Angus steack grilled in a pepper crust, potato mousseline.*

---

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».  
*Home made desserts by « Loïc Laude ».*

Ou

Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.  
*Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.*

Ou

Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).  
*Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).*

# SUGGESTIONS

## Les salades plats

### Salade César

Cœur de Romaine, filet de poulet grillé, chips de lard paysan, croûtons et copeaux de Parmigiano.

21 €

### Salade Chablaisienne ❖

Mélange de jeunes pousses et légumes croquants,  
Croustillant d'Abondance et pomme de terre,  
Jambon cru du Galibier.

21€

---

## Les Plats

### Entrecôte de veau rôti à la sauge

Ecrasé de charlotte, laitue braisé.

23€

### Filet de Daurade Royale à la Plancha

Sauce vierge,

Niçoise de légumes et tranche de Panis dorée.

23€