

La table d'oeufs Jeanne



Les entrées

Diot séché de Bruno Revel	8€
Croq'Beaufort au lard paysan - 6 pièces	18€
Jambon cru espagnol affiné 30 mois	26€
Grande planche de charcuterie artisanale et cornichons	28€
Terrine de chevreuil maison et pain grillé	22€
Terrine de foie gras et chutney aux pommes	28€



Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort	18€
Oeufs en meurette au lard paysan et petits oignons	18€
Pâté en croûte noix de veau et volaille, pickles de légumes	17€
Escargots de Savoie, beurre persillé et pulpe de tomates - 6 pièces	18€
Salade paysanne, Bleu de Bonneval, jambon cru et croûtons à l'ail	18€

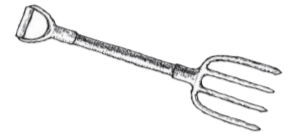


Menu Enfant 18€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou cabillaud + Frites ou polenta crémeuse
OU Gnocchis maison poêlés au beurre
Glace et sorbets 2 boules au choix
OU Riz au lait

Les plats



Potée savoyarde : assortiment de cochon fermier, chou, pommes de terre	32€
Côte de cochon de montagne taillée dans l'échine rôtie au beurre*	36€
Entrecôte persillée, sauce poivre et frites maison	42€
Dos de cabillaud rôti au beurre, citron confit et herbes fraîches*	34€
Boudin noir maison au Piment d'Espelette, chutney de pommes*	28€
Poitrine de veau de la Ferme de Lariès braisée et jus au serpolet*	36€
Tourte de chevreuil de montagne, sauce grand veneur aux aïrelles*	36€
Gnocchis maison de pommes de terre poêlés au Bleu de Bonneval	28€

* Accompagné d'une polenta crémeuse et de salade verte
Supplément frites maison 8€



Les specialites de chez nous

FONDUE DE CHEZ NOUS Min. 2 pers. 32€/pers.
AOP Beaufort - Cave coopérative de Bourg-Saint-Maurice
Meule de Savoie au lait cru 10 à 12 mois d'affinage - Coopérative Laitière de Yenne
AOP Abondance - M. Girard Despraulex à La Chapelle d'Abondance

FONDUE 100% BEAUFORT Min. 2 pers. 38€/pers.
AOP Beaufort d'Hiver - Gaec Alpin à Peisey Nancroix

FONDUE DE NOS VOISINS SUISSES Min. 2 pers. 38€/pers.
50% Vacherin fribourgeois AOP
50% Gruyère Suisse réserve AOP

Choisissez le **PAIN** qui accompagne votre fondue réalisés par la Maison Bouvier

- . Pain de campagne
- . Pain aux céréales
- . Pain aux noisettes

LE PETIT +

- . Cèpes 8€/pers.
- . Dés de pommes 4€/pers.
- . Pommes grenailles 8€/pers.



REBLOCHON FERMIER DU GRAND BORNAND 27€
Reblochon entier du Grand Bornand rôti au four, salade verte

RACLETTE DE SAVOIE Min. 2 pers. 34€/pers.
IGP raclette de Savoie fermière au lait cru - GAEC Alpin à Peisey Nancroix
Pommes de terre, charcuterie et salade verte

GRATIN DE CROZETS 27€
au sarrasin, jambon blanc et Beaufort

Supplément Charcuterie 18€
Supplément Fromage (Fondue et Raclette) 15€/pers.

Fromages

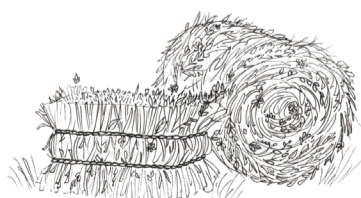
- Faisselle de la ferme 8€
- Planche de fromages de notre région 16€
- Reblochon du Grand Bornand servi entier 14€

Glaces et Sorbets

LA BOULE au choix, Vanille, chocolat, framboise, citron, Chartreuse 4€ Glaces réalisées par la Maison Bouvier

COUPES GLACÉES DIGESTIVES 18€

Sorbet citron et Vodka
Sorbet Framboise et eau de vie de framboise
Glace Chartreuse et Chartreuse verte



Desserts

- Comme un vacherin aux myrtilles sauvages et sorbet framboise 12€
- Soupe soufflée au chocolat, glace vanille 16€
- Riz au lait à l'orange confite 11€
- Crème brûlée aux gousses de vanille 14€
- Eclair au chocolat et praliné noisette à partager 2 pers. 14€/pers.
- Omelette norvégienne, vanille-framboise flambée au Grand Marnier Min. 2 pers. 16€/pers.



La table d'œufs Jeanne



Starters

Dry sausage from Bruno Revel	8€
Croq'Beaufort with bacon - 6 pieces	18€
Spanish cured ham 30 months	26€
Large platter of cold cuts and gherkins	28€
Homemade mountain venison pâté and toasted bread	22€
Foie gras terrine and apple chutney	28€



Onion soup au gratin with Beaufort cheese	18€
Poached egg in red wine sauce, bacon and small onions	18€
Homemade « Pâté en croûte », vegetables pickles	17€
Snails from Savoy with parsley butter and tomato pulp - 6 pieces	18€
Farmer salad, Bonneval blue cheese, cured ham and garlic croutons	18€



Child Menu 18€

Up to 12 years

Minced beef or cod loin + French fries or creamy polenta
 OR Stir fry homemade gnocchis with butter
 Ice cream 2 scoops to choose
 OR Rice pudding



Main courses



Pork hotpot, cabbage and potatoes	32€
Mountain pork chop in shoulder roasted with butter*	36€
Pie rouge rib steak from mountains, pepper sauce and french fries	42€
Cod loin roasted with butter, candied lemon and fresh herbs*	34€
Homemade black pudding with Espelette pepper, apple chutney*	28€
Braised veal breast from Lariès farmhouse and wild thyme gravy*	36€
Mountain venison pie, grand veneur sauce with cranberries*	36€
Stir fry homemade gnocchis pasta with Bonneval blue cheese	28€

* Served with creamy polenta and green salad
 Extra homemade french fries 8€



Local Specialities

LOCAL FONDUE *Min. 2 pers.* 32€/pers.

AOP Beaufort cheese - Cellar cooperative from Bourg-Saint-Maurice
 Raw milk « Meule de Savoie » - Milk cooperative from Yenne
 AOP Abondance cheese - M. Girard Despraulex in La Chapelle d'Abondance

100% BEAUFORT CHEESE FONDUE *Min. 2 pers.* 38€/pers.

AOP Beaufort cheese - Gaec Alpin in Peisey Nancroix

SWISS FONDUE *Min. 2 pers.* 38€/pers.

50% Vacherin from Fribourg AOP
 50% Swiss Gruyère cheese AOP

Choose your BREAD

Homemade by Maison Bouvier

- . Farmhouse Bread
- . Cereal Bread
- . Hazelnut Bread

EXTRA TOPPINGS

- . Cep mushrooms 8€/pers.
- . Apple cubes 4€/pers.
- . Small potatoes 8€/pers.



ROASTED FARM REBLOCHON CHEESE 27€

Whole Reblochon cheese from Le Grand Bornand with green salad

RACLETTE DE SAVOIE *Min. 2 pers.* 34€/pers.

IGP raw milk Savoie Raclette cheese - GAEC Alpin in Peisey Nancroix
 Potatoes, cold cuts and green salad

CROZETS PASTA GRATIN 27€

with buckwheat, ham and Beaufort cheese

Extra cold cuts 18€

Extra cheese (*Fondue and Raclette*) 15€/pers.

Cheeses

Farm cottage cheese 8€

Platter of cheeses from the region, quince chutney 16€

Whole Reblochon cheese from Grand Bornand, quince chutney 14€

Ice Cream & Sorbets

THE SCOOP to choose, Vanilla, chocolate, raspberry,
 lemon, Chartreuse 4€ *Homemade by Maison Bouvier*

DIGESTIVE ICE CREAM 18€

Lemon sorbet and Vodka

Raspberry sorbet with shot of Raspberry brandy

Chartreuse ice cream and Green Chartreuse



Desserts

Iced vacherin with wild blueberries and raspberry sorbet 12€

Chocolate soufflé soup with vanilla ice cream 16€

Rice pudding with candied orange 11€

Crème brûlée with vanilla pod 14€

Chocolate and hazelnut praline éclair to share *2 pers.* 14€/pers.

Baked Alaska, vanilla and raspberry, blazed with Grand Marnier *Min. 2 pers.* 16€/pers.



Open from tuesday to sunday from 7pm to 9.30pm

Our game and pig meat are born, bred and slaughtered in France

Our beef is born, bred and slaughtered in EU

If you are sensitive to certain allergens, our detailed menu is at your disposal
 Net price in euros, tax and service included. Cash and CB accepted, checks not allowed