

# La table d'oeufs Jeanne



## Les entrees

|  |     |
|--|-----|
| 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 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

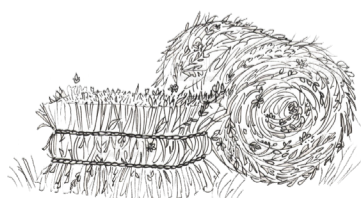
Planche de fromages de notre région 16€  
Reblochon du Grand Bornand servi entier 14€

## 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 16€  
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.



Ouverture du mardi au dimanche de 19h00 à 21h30

Nos gibiers, viandes porcines, et veaux sont nés, élevés et abattus en France  
Notre viande bovine est née, élevée et abattue en UE

Si vous êtes sensibles à certains allergènes, notre carte détaillée est à votre disposition  
Prix en Euro nets, taxes et service compris Espèces et CB acceptées, chèques non admis



# La table d'oeufs 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        | 32€ |

\* 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

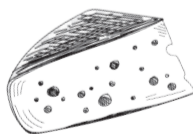
. Hazelnut Bread

### 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

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,

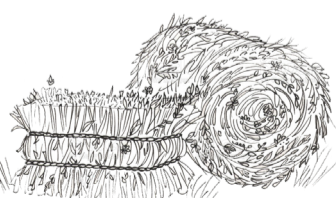
lemon, Chartreuse 4€ *Homemade by Maison Bouvier*

### 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 16€

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.

