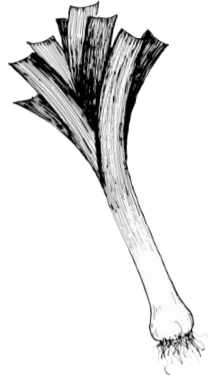


# La table d'oeufs Jeanne



## Les entrees

Diot séché de Bruno Revel	8€
Croq'Beaufort au lard paysan - 6 pièces	18€
Grande planche de charcuterie artisanale et cornichons	28€



Terrine de foie gras et chutney aux pommes	28€
Terrine de chevreuil maison et pain grillé	22€
Oeufs en meurette au lard paysan et petits oignons	18€



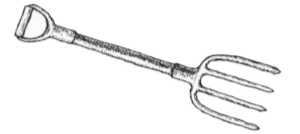
## Menu Enfant 18€

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



## Les plats



Côte de cochon de montagne taillée dans l'échine rôtie au beurre*	36€
Entrecôte persillée, sauce poivre et frites maison	42€
Boudin noir maison au Piment d'Espelette, chutney de pommes*	28€
Gnocchis maison poêlés aux champignons et ail des ours	38€

\* 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

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.
- . 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€

## Glaces et Sorbets

**LA BOULE** au choix, Vanille, framboise, citron, Chartreuse 4€

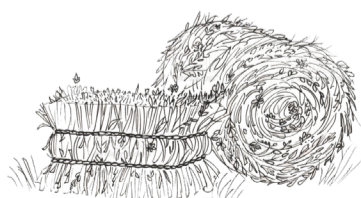
Glaces réalisées par la Maison Bouvier

**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 fraises gariguettes et sorbet vanille 14€

Soupe soufflée au chocolat, glace vanille 16€

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.



# La table d'œufs Jeanne



## Starters

- Dry sausage from Bruno Revel 8€
- Croq'Beaufort with bacon - 6 pieces 18€
- Large platter of cold cuts and gherkins 28€



- Foie gras terrine and apple chutney 28€
- Homemade mountain venison pâté and toasted bread 22€
- Poached egg in red wine sauce, bacon and small onions 18€



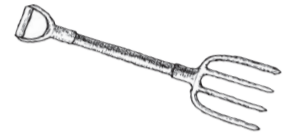
## Child Menu 18€

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



## Main courses



- Mountain pork chop in shoulder roasted with butter\* 36€
- Pie rouge rib steak from mountains, pepper sauce and french fries 42€
- Homemade black pudding with Espelette pepper, apple chutney\* 28€
- Stir fry homemade gnocchis pasta with mushrooms and wild garlic 38€

\* 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

Choose your **BREAD**  
Homemade by Maison Bouvier

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



### EXTRA TOPPINGS

- . Cep mushrooms 8€/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€

## Ice Cream & Sorbets

- THE SCOOP** to choose, Vanilla, 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 strawberries and vanilla sorbet 14€
- Chocolate soufflé soup with vanilla ice cream 16€
- Crème brûlée with vanilla pod 16€
- Chocolate and hazelnut praline éclair to share 2 pers. 14€/pers.
- Baked Alaska, vanilla and raspberry, glazed with Grand Marnier *Min. 2 pers.* 16€/pers.

