

Pour Commencer

To start

Garlic Bread 🍷 7,00 €
Pain de campagne grillé, beurre persillé
Toasted country bread with parsley & garlic butter

Les Soupes

Soups

Soupe à l'oignon 12,50 €
Bouillon de volaille, oignons, fromage, pain grillé
Onion Soup: Chicken stock, onions, cheese, toasted bread

Velouté de butternut & shiitakes 12,50 €
Butternut en velouté, shiitakes poêlés, huile de noisettes et noisettes torréfiées concassées
Butternut soup, pan-fried shiitake mushrooms, hazelnut oil and crushed roasted hazelnuts

Les Entrées

Starters

Œuf cocotte, fondue de poireaux, saumon fumé
& copeaux de Beaufort 13,50 €
Egg in a casserole dish, leek fondue, smoked salmon and shavings of Beaufort

Ravioles à la truffe noire 15,50 €
Champignons, chips de lard
Ravioli with black truffle, mushrooms, bacon chips

Salade mixte 🍷 7,50 €
Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, oignons rouges
Mixed salad, cherry tomatoes, red onions

Salade Savoyarde
Petite/Small 11,60 € Grande/Large 16,50 €
Salade, tomates cerises, œuf poché, copeaux de Beaufort,
toasts grillés au fromage, noix, poitrine fumée et grillée
*Salad, cherry tomatoes, poached egg, shavings of Beaufort,
toasted bread with cheese, walnuts, smoked & grilled bacon*

Crispy Chicken Salad
Petite/Small 11,90 € Grande/Large 16,50 €
Cœur d'iceberg et roquette, aiguillettes de poulet croustillantes,
focaccia grillée, copeaux de parmesan
Iceberg salad & arugula, breaded thin slices of chicken, grilled focaccia, shavings of parmesan

Salade Healthy
Petite/Small 11,90 € Grande/Large 16,50 €
Choux kale, tagliatelles de légumes croquants et vinaigrette au gingembre et à l'huile de sésame
Kale, crispy vegetable tagliatelle and ginger-sesame oil dressing



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétan
Vegan dish



Recette régionale
Local dish

Les Pâtes & Risotto

Pasta & risotto

Tagliatelles à la Bolognaise ou Carbonara 16,00 €

Tagliatelles pasta with bolognese or carbonara sauce

Tagliatelles à la crème de cèpes, aiguillettes de volaille rôties 20,50 €

Tagliatelles pasta with morels cream, roasted slices of poultry

Risotto au Reblochon & viande séchée des Alpes 📍 22,90 €

Risotto with Reblochon and local dried meat

Les Plats

Meats & Fish

Pièce du boucher, sauce poivre 24,50 €

Accompagnée de pommes grenailles sautées, légumes du moment

Grilled piece of beef, pepper sauce served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables

L'Incontournable Cheeseburger de l'Auberge 📍 21,00 €

Buns, steak haché frais 150g, tomates, salade, cheddar,

poitrine fumée et grillée, sauce mayonnaise au poivre mignonnette, frites
Buns, beef burger 150g, tomato, salad, cheddar cheese, smoked & grilled bacon, pepper mayonnaise sauce, served with french fries

Burger Savoyard 21,00 €

Buns, steak haché frais 150 gr, oignons rouges, tomates confites, Reblochon grillé, pancetta, condiments, accompagné de pommes grenailles sautées

Fresh burger 150g, red onions, candied tomatoes, grilled Reblochon, pancetta, condiments, served with roasted baby potatoes

Pluma de porc ibérique, jus de viande aux cèpes 24,50 €

Pommes grenailles sautées, tomates confites et jeunes pousses d'épinards

Pluma of Iberian pork, meat juice with porcini mushrooms, roasted baby potatoes, candied tomatoes and baby spinach

Poke bowl au saumon grillé 24,00 €

Saumon grillé, riz, dés d'avocat au citron vert, légumes croquants,

chou rouge, chou kale, radis, vinaigrette soja & sésame
Grilled salmon, rice, diced avocado with lime, crispy vegetables, red cabbage, kale, radish, soy & sesame dressing

Dahl de lentilles & légumes au lait de coco et curry 🌿 18,90€

Lentilles corail, carottes, courgettes, oignons rouges, poivrons 3 couleurs, persil, lait de coco et curry brut

Coral lentils, carrots, courgettes, red onions, 3-coloured peppers, parsley, coconut milk and raw curry



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétarien
Vegan dish



Recette régionale
Local dish

Les Spécialités


Mountain specialities

Pour 2 personnes minimum - Prix par personne
Minimum 2 persons - Price per person

Les fromages de nos spécialités savoyardes sont sélectionnés
par La Fromagerie de la Cochette, Annecy, Haute Savoie 
*Cheeses of our Savoyard specialties are selected by
La Fromagerie de la Cochette, Annecy, Haute Savoie*

Au Fromage Cheese

Tartiflette, jambon de Savoie et salade verte 📍 21,50 €
*Baked potatoes, diced bacon, onions, melted & browned Reblochon,
served with Savoy raw ham & green salad*

Raclette Tradition 📍 28,00 € 
Fromage IGP Médaille d'argent au Concours général agricole de Paris 2021, servi avec son assiette
de charcuterie, pommes de terre en robe des champs & ses condiments, salade verte
Melted cheese served with a plate of cold meats & potatoes, green salad

Fondue Savoyarde 📍 🌿 24,90 €
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margeriaz, Abondance & Beaufort de Savoie
fondus, parfumés au vin blanc & au Kirsch, salade verte
*Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Margeriaz, Abondance & Beaufort cheese,
with a hint of white wine & Kirsch, green salad*

Fondue aux cèpes 📍 🌿 26,90 €
Servie avec salade verte
Cheese fondue with ceps, served with green salad

Supplément 9,00 €
Charcuterie / Extra cold meats

À la Viande Meats

Pierrade traditionnelle 📍 28,00 €
Tranches de boeuf à griller, accompagnées de pommes grenailles sautées,
salade verte & 3 sauces : tartare, cocktail & aioli
*Slices of beef to be roasted, served with sautéed baby potatoes,
green salad & 3 sauces : Tartare, cocktail & aioli*

Pierrade Royale 📍 33,00 €
Tranches de bœuf, veau, lard paysan de Savoie et volaille à griller,
accompagnées de pommes grenailles sautées, salade verte & 3 sauces : tartare, cocktail, aioli,
*Slices of beef, veal, local bacon, fowl to grill on hot stone, served with sautéed baby potatoes,
green salad & 3 sauces : Tartare, cocktail & mayonnaise*



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétarien
Vegan dish



Recette régionale
Local dish

Les Desserts *Desserts*

La Planchette de fromages 11,00 €

Fromages affinés régionaux, pain de campagne, confiture de myrtilles, salade verte aux noix
Selection of regional ripened cheeses, country bread, blueberries jam, green salad with walnuts

Pomme rôtie au caramel beurre salé et sa boule vanille 7,50 €

Roasted apple with salted caramel, served with a scoop of vanilla ice cream

Crème brûlée Spéculoos 8,00 €

Crème brûlée with speculoos

Moelleux au chocolat au cœur coulant Nutella 9,50 €

Smooth chocolate fondant with Nutella

Crumble poire, chocolat aux noisettes 9,00 €

Pear crumble, chocolate with hazelnuts

Tartelette aux myrtilles 9,00 €

Blueberry pie

Café Gourmand de L'Auberge 10,00 €

Café ou thé servi avec mini crème brûlée, mini moelleux, mini tartelette myrtille
Coffee or tea served with mini creme brulee, mini moelleux, mini blueberry tartlet

Les Glaces *Ice creams*

Coupe Dame Blanche 8,00 €

Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud,
crème en neige / *Vanilla ice cream, toasted
almonds, warm chocolate, whipped cream*

Coupe Colonel 8,50 €

Sorbet citron, Vodka 3 cl
Lemon sorbet, Vodka 3 cl

Coupe Les Balcons 8,00 €

Crème glacée chocolat blanc, morceaux de
brownies, chocolat chaud, crème en neige,
copeaux de chocolat / *White chocolate ice cream,
brownie chunks, warm chocolate, whipped cream,
shavings of chocolate*

Do it yourself 🍷 🍷

2 boules 5,50 €
2 scoops of ice cream

3 boules 7,50 €
3 scoops of ice cream

Coupe Melba fruits rouges 8,00 €

Glaces myrtille, fraise, vanille, myrtilles,
coulis de fruits rouges, crème en neige,
amandes / *Blueberry, strawberry, vanilla ice
creams, blueberries, red fruits coulis,
whipped cream, almonds*

Les Parfums :

Vanille, Chocolat, Café,
Caramel au beurre salé, Praliné,
Fraise, Banane, Citron, Citron vert, Myrtille
*Flavours : Vanilla, Chocolate, Coffee, Praline,
Salted caramel, Banana, Strawberry,
Lime, Blueberry, Lemon*

Coupe Mont Blanc 8,50 €

Glace vanille, meringue, crème de marron,
crème en neige / *Vanilla ice cream, meringue,
chestnut cream, whipped cream*

SUPPLÉMENT *Extra* 1,00 €

Chocolat, coulis de fruits rouges
ou crème en neige / *Chocolate sauce, red fruits
coulis or whipped cream*

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS Annecy B 340 318 245 - H22/23 Creation Graphique : Groupelestoleil.com - Impression : Kalistene.com



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétan
Vegan dish



Recette régionale
Local dish

MENU ENFANT 12,90

Boisson incluse, enfant de -11 ans

Drink include. Kid's menu, children -11 years

CHOISIS 1 PLAT

- Steak haché cuit à coeur
Minced beef



- Nuggets de poulet
Chicken nuggets



- 1 petite tartiflette
Small Tartiflette

- Linguini à la carbonara ou bolognaise
Pastas with carbonara or bolognese sauce

- Fish & chips
Fish & chips

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Choose between:

- Frites ou pâtes ou poêlée de légumes
French fries, pasta or fried vegetables



TA GOURMANDISE

- Mousse chocolat
Chocolate mousse

- Salade de fruits
Fruit salad

- Pom'Potes
Apple compote

- Glace Push up Haribo
Push up Haribo ice cream

- Petite coupe gourmande

Glace vanille, morceaux de brownie, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, piece of brownies, hot chocolate, whipped cream



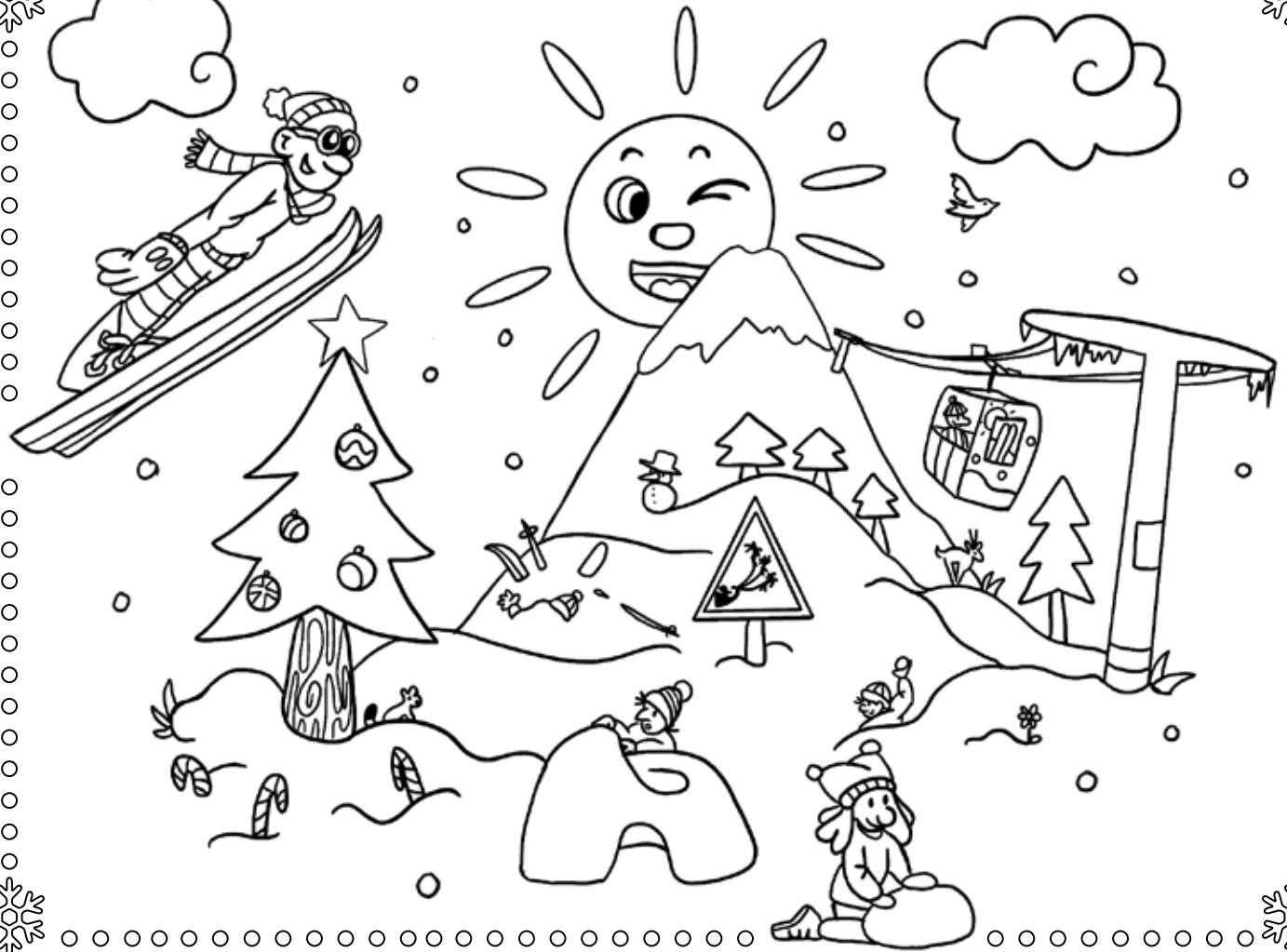
TA BOISSON 20CL

- Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta, Fuze tea, Jus d'orange, jus de pomme, Capri-Sun, Vittel



MENU ENFANT AGÉ DE MOINS DE 11 ANS - MENU BOISSON COMPRISE
POUR TA SANTÉ, ÉVITE DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Ne pas jeter sur la voie publique - Un restaurant du groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - Auberge BP - Imprimé par Printlock.com





Menu de Noël

50€ ADULTE · ADULT

Amuse-bouche / Appetizer

Croustillant de langoustine et sa laque d'épices

Crispy langoustine and his spices lacquer

Entrée / Starter

Maki de saumon fumé et fromage frais acidulé
aux fines herbes & fruits de mer

Smoked salmon maki and sour cream cheese with herbs & seafood

Plat / Main course

Ballotine de chapon aux trompettes de la mort,
roses de pommes de terre confites au thym et carotte fanée glacée

*Ballotine of capon with black trumpet mushrooms,
candied potato roses with thyme and glazed leafy carrot*

Fromage / Cheese

Assiette de 3 fromages Savoyards,
mesclun et compotée de myrtilles acidulées

Plate of 3 Savoy cheeses, mesclun and blueberry compote

Dessert

Bûche de Noël

Christmas log

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included





Menu de Noël

Menu Enfant 23€ .Kids

Entrée / *Starter*

Saumon fumé et son blini
façon « hamburger », crème acidulée
*Smoked salmon with blini
«hamburger style», sour cream*

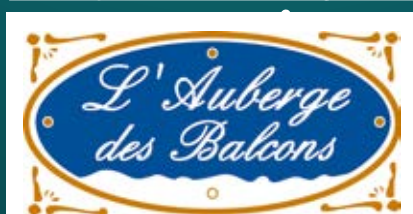
Plat / *Main course*

Emincé de chapon, crème aux champignons.
pommes pont-neuf et carottes fanes.
*Sliced capon, mushrooms cream.
chips Pont-neuf and leafy carrots.*

Dessert

Bûches de Noël
Christmas log

Corbeille de fruits exotiques
Exotic fruits basket



Menu du Nouvel An

70€ Adulte • Adult

Amuse-bouche / *Appetizer*

Mini choux au crémeux de canard confit,
mi-cuit de foie gras et poires caramélisées

*Mini choux buns with creamy candied duck,
mi-cuit of foie gras and caramelised pears*

Millefeuille de homard et crabe, chantilly de potimarron

Lobster and crab millefeuille, onion squash whipped cream

Filet de bar grillé, poêlée de pâtissons à l'huile d'Argan,
tellines juste ouvertes au beurre de fenouil

*Grilled sea bass fillet, stir fried custard marrows with Argan oil,
telline shellfishes freshly open and flavoured with fennel butter*

Pavé de veau rôti aux morilles, topinambours au 1/2 sel
& poêlée de champignons forestiers

*Roasted veal steak with morels, jerusalem artichokes
and stir fried forest mushrooms*

Cromesquis de Tomme de Savoie,
petit mesclun aux framboises

*Savoy tomme croquesques, croquettes,
mesclun with raspberries*

Mont Blanc

Mont blanc cake

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included



Menu du Nouvel An

Menu Enfant

32€ Enfant -12 ans • *Child -12 years*

Millefeuille de saumon fumé
au fromage frais, briochette tiède
*Smoked salmon millefeuille
with fromage frais, warm brioche*

Filet de bar grillé,
poêlée de pâtissons à l'huile d'Argan,
tellines juste ouvertes au beurre de fenouil
*Grilled sea bass fillet,
stir fried custard marrows with Argan oil,
telline shellfishes freshly open and
flavoured with fennel butter*

Pavé de veau rôti aux morilles,
écrasé de vitelottes &
poêlée de champignons forestiers
*Roasted veal steak with morels,
crushed violet potatoes and
stir fried forest mushrooms*

Petit St Honoré
(choux garnis crème vanille et caramel)
*Mini St Honoré
(choux buns filled with vanilla and caramel cream)*

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

