

A Partager ou pas !

To share or not !

Garlic Bread 🍷 7,00
Pain de campagne gratiné au beurre d'ail
Country bread au gratin with garlic butter

Garlic Cheese 🍷 7,90
Pain de campagne gratiné
au beurre d'ail & Emmental
*Toasted slices of bread with
parsley butter & cheese*

Les Entrées

Starters

Assiette d'antipasti 17,50
Mozzarella di burrata, jambon de Parme, légumes à l'huile d'olive, olives & gressinis
Mozzarella di burrata, raw ham, vegetables with olive oil, olives & gristino

Véritable Salade Caesar 17,50
Salade romaine, poulet croustillant, oeufs durs, copeaux de Parmesan,
tranche de focaccia au romarin, sauce Caesar
*Salad, crispy chicken, hard-boiled eggs, focaccia with rosemary,
sliced Parmesan & Caesar sauce*

Carpaccio de boeuf mariné au pesto de basilic 15,50
Pétales de parmesan, vinaigre balsamique, fruits du câprier,
artichauts rustiques, tomates confites
*Beef carpaccio marinated with basil pesto, slices of parmesan,
balsamic vinegar, capers, rustic artichokes, candied tomatoes*

Duo de chèvre chaud sur pain brioché 17,50
Salade, crottin de Chavignol, Sainte Maure de Touraine,
tomates confites, magret fumé et jambon de Savoie
*Salad, candied tomatoes, Ste Maure de Touraine goat's cheese,
smoked breast duck, raw ham*

Tempura de crevettes aux saveurs japonaises,
sauce aigre douce 17,50
Shrimp tempura with Japanese flavors, sweet & sour sauce

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 🍷 14,50
Onion Soup, grated Beaufort cheese



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat servi uniquement au dîner
Served only at dinner



Recette Régionale
Local dish

Les Plats

Meats & Fish

Filet de boeuf grillé (200g avant cuisson) 35,00

Servi avec frites et salade verte

Grilled beef tenderloin, french fries & green salad

Entrecôte grillée (300g avant cuisson) 29,00

Servie avec frites et salade verte

Grilled rib steak, french fries & green salad

Classic Burger, frites 22,00

Steak haché de 150g, tomates fraîches, cheddar fondu,

oignons rouges et savoureuse sauce tartare

Minced beef 150g with fresh tomatoes, red onion rings,

melted cheddar and tasty tartar sauce, french fries

Cheeseburger Savoyard, frites 🍷 23,00

Fondez pour les saveurs de ce burger garni de fromage

à raclette fumé fondu, de sa tranche de pancetta grillée, et de son steak haché de 150g

Gourmet Savoy cheeseburger, topped with melted smoked raclette cheese

and grilled pancetta slice, minced beef burger, served with french fries

Tartare de boeuf Charolais 180g 22,00

Assaisonné par nos soins, frites et salade verte

Charolais beef tartare, french fries & green salad

🍷 Magret de Canard grillé entier 30,00

Girolles sautées au beurre, écrasé de pommes de terre et son jus de viande

**Sliced whole duck breast, served with girolle sautéed in butter, mashed potatoes and meat juice*

Lasagnes à la bolognaise 20,00

Cuites au four et gratinées à la mozzarella, salade verte

Bolognese lasagna, browned with mozzarella, green salad

Pot au feu de la mer 27,00

Gambas, noix de St Jacques, saumon, légumes de saison,

servit avec sauce aïoli et croutons

Prawns, scallops, salmon, seasonal vegetables,

served with aïoli sauce and croutons

🍷 Risotto aux girolles et pointes d'asperges vertes 22,00

Riz arborio, parmesan, girolles, pointes d'asperges vertes, jus corsé

Arborio rice, parmesan, chanterelles, green asparagus tips, spicy juice



Les Spécialités au Fromage

Cheese specialities

Pour 2 personnes minimum sauf Tartiflette & Boîte chaude - Prix par personne
Minimum 2 persons except for Tartiflette & Boîte chaude - Price per person

Boîte chaude Cuisson : 20 Minutes 📍 35,00
 La planche de Mont d'or doré au four dans sa boîte,
 aromatisé au vin blanc de Savoie et à l'huile de truffe,
 servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre grillées
*Cheese cooked in its box, flavoured with Savoy white wine & truffle oil,
 cold meats, green salad and roasted potatoes Cooking : 20 Minutes*

Tartiflette servie à la planche,
 au Reblochon de Savoie 📍 23,00
 Pommes de terre sautées, lardons, oignons, crème et vin blanc,
 avec ses belles tranches de Reblochon, servie avec salade & jambon de Savoie
*Tartiflette served à la planche, green salad & local ham:
 Sautéed potatoes, diced bacon, onions, cream & white wine, Reblochon cheese*

Raclette, pour les inconditionnels 📍
 Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries, salade verte & pommes de terre
Raclette : Melted cheese served with cold meats platter and potatoes, green salad

- Traditionnelle 27,50
Traditional melted cheese
- Brézain, fromage fumé... à essayer 29,00
Smoked melted cheese
- À l'ail des Ours 31,00
Smoked melted cheese with garlic

Fondue Savoyarde 📍 🌿 24,50
 Croûtons de pain à plonger dans un caquelon
 d'Emmental, de Comté & de Beaufort, salade verte
*Croutons of bread ready to dip in a pot of melted
 Emmental, Comté and Beaufort cheeses, green salad*

Gourmande aux Morilles 📍 31,00
 Fondue Savoyarde aux morilles étuvées, salade verte et assiette de charcuteries
Savoy fondue with stewed morels served with green salad & cold meats platter

Supplément par personne
Extra per person

Viandes, fromage *Meats, cheese* 12,00
 Charcuterie *Cold meats* 8,00
 Frites, salade verte 5,00
French fries, green salad



Plat végétarien
 Vegetarian dish



Plat servi uniquement au dîner
 Served only at dinner



Recette Régionale
 Local dish

Les Spécialités à la Viande

Meat specialities

☾ La Pierrade, l'incontournable 28,00

Tranches de boeuf à griller (minimum 240g),
servies avec salade verte, frites & 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli

Thin slices of roasted beef, served green salad, french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli

☾ Pierrade Royale pour les gourmands 34,00

Tranches de boeuf, poulet et magret de canard (minimum 240g)
servies avec salade verte, frites & 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli.

*Thin slices of beef, breast duck & chicken served
with green salad, french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli*

Nos sauces maison pour accompagner les grillades 3,00
Sauce au poivre, aux champignons ou crème au Gorgonzola

*Choice of home-made sauces 3,00
Pepper sauce, mushrooms or Gorgonzola cream*

Les Poke Bowl

• Au tartare de saumon 24,00

Assaisonné à l'huile de sésame, mangue, avocat, crudités, salade, grenade, sauce soja à souhait

*Salmon tartare poke bowl : Seasoned with sesame oil, avocado,
raw vegetables, mango, salad, pomegranate, soy sauce as you wish*

• Aux crevettes sautées 24,00

Avocat, mangue, crudités, salade, grenade, sauce soja à souhait

Sautéed shrimps poke bowl : Avocado, mango, raw vegetables, salad, pomegranate, soy sauce as you wish

les Woks

Nouilles chinoises, légumes croquants, coriandre fraîche, sauce soja et lait de coco
Chinese noodles & crunchy vegetables, fresh coriander, dressed with soy sauce and coconut milk

• Gambas 25,00

5 Belles gambas sautées au gingembre
5 king gambas pan-fried with ginger

• Poulet 23,00

Fines tranches de poulet marinées au gingembre et citron vert
Slices of chicken marinated with lime & ginger

• Piment frais 21,00

Légumes croquants sautés au piment frais
Crunchy vegetables cooked with fresh chili



Pizzas

Margherita 🍃 14,50
Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base de crème
All our pizzas can be served with cream

Regina 15,00
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham

Calzone 16,00
Mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc, oeuf, sauce tomate, cuite en chausson
Tomato sauce, egg, ham, mushrooms, mozzarella, cooked in a half-moon shape

Chèvre & Miel 🍯 15,50
Crème fraîche, chèvre, miel, noix, mozzarella, fines lamelles de pommes
Fresh cream, goat's cheese, honey, walnuts, mozzarella, slices of apple

4 Formaggi 🍷 17,00
Tomate, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, chèvre
Tomato, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, goat's cheese

Pizza Burrata 17,00
Tomate, jambon de Parme, roquette, burrata, crème de balsamique, mozzarella, pesto
Tomato, raw ham, arugula, burrata, balsamic cream, mozzarella, pesto

Reblochonne 17,00
Lardons fumés, Reblochon, mozzarella, pommes de terre, oignons rouges, crème fraîche
Smoked diced bacon, Reblochon, mozzarella, potatoes, red onions, cream

Raclette 17,00
Crème fraîche, pommes de terre, pancetta et jambon de Savoie, fromage à raclette fondu
Cream, potatoes, pancetta, local raw ham, melted raclette cheese

Espagnole 14,50
Chorizo, oeuf, poivrons, mozzarella, sauce tomate
Chorizo, egg, peppers, mozzarella, tomato sauce

4 Saisons 🍷 17,00
Sauce tomate, mozzarella, artichauts à l'huile, pesto, poivrons, champignons de Paris, oignons rouges
Tomato sauce, mozzarella, artichokes with oil, peppers, mushrooms, pesto, red onions

Extra 3,00
Oeuf, crème, ...
Egg, cream, ...



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat servi uniquement au dîner
Served only at dinner



Recette Régionale
Local dish

Les Desserts

Tous nos desserts sont faits maison, élaborés sur place, à partir de produits bruts
Homemade desserts

Café Gourmand 10,00

1 café ou thé, 1 mini crème brûlée, 1 macaron, 1 profiterole et chocolat chaud
1 coffee or tea, 1 mini creme brulee, 1 macaroon, 1 profiterole and warm chocolate

Champagne Gourmand 14,00

1 Coupe de Champagne 12cl, 3 mini desserts
1 glass of champagne 12cl, 3 mini desserts

Crème brûlée à la vanille, sucre de canne 9,00

Creame brulee with vanilla, cane sugar

Crumble à la banane, glace noix de coco 10,00

Banane flambée au Rhum & sucre de canne, cuite façon crumble
Bananas flambéed with rum and cane sugar, baked crumble style, served with coconut ice cream

Coeur fondant au chocolat, glace noisette 10,00

Smooth chocolate cake, hazelnut ice cream

Profiteroles 11,00

3 choux à la glace vanille, chocolat chaud, crème en neige, amandes grillées
3 Choux pastry stuffed with vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream, roasted almonds

Tiramisu au nutella 10,50

Mousse légère de mascarpone, biscuits au café, saupoudré de cacao
Mascarpone mousse, coffee biscuit, cocoa

Salade de fruits frais & son sorbet framboise 8,50

Fresh fruits salad & raspberry sorbet

Gaufre de Liège & crème en neige

Waffle with sugar & whipped cream

- Au sucre *Sugar* 7,50
- Au Nutella *Chocolate* 10,00

Délices glacés *Ice creams*

Very Brownie 9,50

Crème glacée Fudge Brownie, chocolat, morceaux de brownie, crème en neige
Fudge brownie ice cream with brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream

Caramel Addict 9,50

Duo glacé de Fairly Nuts & Peanuts, coulis de caramel, crème en neige et pralin croustillant
Duo of Fairly nuts & peanuts ice cream, caramel coulis, praline crisp & whipped cream

Bounty 9,50

Crèmes glacées chocolat blanc, chocolat, noix de coco, chocolat chaud, crème en neige
White chocolate, chocolate, coconut ice creams, warm chocolate, whipped cream

Dame Blanche 9,50

Glace vanille, sauce au chocolat, crème en neige
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Colonel 10,00

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

Irish ice coffee 10,00

2 Boules de glace au café, glace vanille, Whisky 2cl, crème en neige / 2 scoops of coffee ice cream, vanilla ice cream, Whisky 2cl, whipped cream

After Eight 10,00

Glace menthe-chocolat, Get 27 2cl, crème en neige / Mint-chocolate ice cream, Get 27 2cl, whipped cream

Do it yourself...

Glace 2 boules 4,00
2 scoops of ice cream

Parfums : Fraise, vanille, café, chocolat blanc, chocolat, caramel, cassis, framboise, citron jaune, myrtille, pistache, noix de coco, stracciatella, tiramisu, menthe/ chocolat, amarena, praliné et noisettes

Flavors : Strawberry, vanilla, coffee, chocolate, white chocolate, caramel, blackcurrant, raspberrry, lemon, blueberry, pistachio, coconut, mint with chocolate chips, amarena, stracciatella, tiramisu, praline and hazelnuts

Supplément *Extra* : 1,00

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

Au fil de votre semaine... !

All along your week...

Samedi *Saturday*

VELOUTE DE POTIMARRON
Pumkin creamy soup

DEMI COQUELET
Sauce aux champignons
écrase de pommes de terre
*Half cockerel, mushroom sauce,
homemade mashed potatoes*

TARTE AUX FRAMBOISES
Raspberry pie, white chocolate ice cream

Dimanche *Sunday*

SALADE SAVOYARDE
Savoy salad

RACLETTE OU
FONDUE BOURGUIGNONNE
*Meat fondue or raclette (savoyard specialties),
mixed salad, plate of cold cuts,
french fries, bakes potatoes*

COUPE DAME BLANCHE
*Vanilla ice cream, warm chocolate,
sweet whipped cream*

Lundi *Monday*

GUACAMOLE & CREVETTES
SAUCE COCKTAIL ET CHIPS
Guacamole, shrimps, cocktail sauce, chips

BURRITOS AU POULET ET CHEDDAR
Chicken and cheddar burritos

CHEESE CAKE
Cheese cake

Mardi *Tuesday*

TOMATE MOZZARELLA
PESTO ET ROQUETTE
Tomatoes and mozzarella, pesto and arugula

LASAGNE A LA BOLOGNAISE
Bolognese lasagna

TIRAMISU,
CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ
Tiramisu, coffee custard cream

Mercredi *Wednesday*

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
AU MIEL ET LÉGUMES MARINÉS
À L'HUILE D'OLIVE
*Warm goat's cheese salad with honey,
small vegetables, olive oil*

FAUX FILET GRILLÉ
SAUCE AU POIVRE
POMMES DE TERRE GRENAILLE
& CHOUX DE BRUXELLES
*Grilled sirloin steak, pepper sauce,
small potatoes, brussels sprouts*

CREME BRULÉE
Creme brulee

Jeudi *Wednesday*

SALADIER DE SALADE SAVOYARDE
Mixed savoy salad

FONDUE SAVOYARDE
OU PIERRADE DE BOEUF
*Cheese fondue or hot stone (savoyard specialties)
served with thin slices of beef, french fries*

ILE FLOTTANTE
AU CARAMEL BEURRE SALÉ
*Floating island, served with salted butter caramel
and vanilla custard*

Vendredi *Friday*

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU
Paté en croute (pork)

PAVÉ DE SAUMON
CRÈME À L'ANETH,
GRATIN DE MACCHERONI
*Salmon steak, dill cream
and macheroni gratin*

FRAISIER
Strawberry gateau

l'Auberge des Balcons



Commander au
Tél. 04 79 00 91 91

Les Entrées *Starters*

Véritable Salade Caesar 15,00
Salade romaine, poulet croustillant,
copeaux de Parmesan, oeufs durs,
focaccia au romarin, sauce Caesar
*Salad, crispy chicken, hard-boiled eggs,
focaccia with rosemary,
sliced Parmesan & Caesar sauce*

Duo de chèvre chaud 15,00
sur pain brioché
Salade, crottin de Chavignol,
Ste Maure de Touraine, tomates confites,
magret fumé et jambon de Savoie
*Salad, candied tomatoes,
Ste Maure de Touraine goat's cheese,
smoked breast duck, raw ham*

Salade Verte 5,00
Green salad



les Woks

Nouilles chinoises, légumes croquants,
coriandre fraîche, sauce soja & lait de coco
*Chinese noodles & crunchy vegetables, fresh cori-
ander, dressed with soy sauce & coconut milk*

• Gambas 20,00

5 Belles gambas sautées au gingembre
5 king gambas pan-fried with ginger

• Poulet 18,00

Fines tranches de poulet marinées
au gingembre et citron vert
Slices of chicken marinated with lime & ginger

• Piment frais 16,00

Légumes croquants sautés au piment frais
Crunchy vegetables cooked with fresh chili

Finger Food

Classic Burger, frites 17,00
Steak haché de 150g, tomates fraîches,
cheddar fondu, oignons rouges et
savoureuse sauce tartare
*Minced beef 150g with fresh tomatoes,
red onion rings, melted cheddar and
tasty tartar sauce, french fries*

Cheeseburger 18,00
Savoyard, frites
Steak haché de 150g, pancetta grillée,
véritable fromage à raclette fondu
*Minced beef 150g, pancetta slice,
melted raclette cheese, french fries*

Nuggets x 6, frites 11,00
6 Nuggets, french fries

Assiettes de frites 5,50
French fries



Plat végétarien
Vegetarian dish



Recette Régionale
Local dish

Pizzas

Margherita 13,50
Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

Regina 14,00
Tomate, mozzarella,
champignons, jambon blanc
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham

Calzone 15,00
Mozzarella, champignons de Paris,
jambon blanc, oeuf, sauce tomate,
cuite en chausson
*Tomato sauce, egg, ham, mushrooms,
mozzarella, cooked in a half-moon shape*

Chèvre & Miel 14,50
Crème fraîche, chèvre, miel, noix,
mozzarella, fines lamelles de pommes
*Fresh cream, goat's cheese, honey, walnuts,
mozzarella, slices of apple*

4 Formaggi 16,00
Tomate, mozzarella,
Emmental, Gorgonzola, chèvre
*Tomato, mozzarella, Emmental,
Gorgonzola, goat's cheese*

Pizza Burrata 16,00
Tomate, jambon de Parme, roquette,
burrata, crème de balsamique,
mozzarella, pesto
*Tomato, raw ham, arugula, burrata,
balsamic cream, mozzarella, pesto*

Reblochonne 16,00
Lardons fumés, Reblochon,
mozzarella, pommes de terre,
oignons rouges, crème fraîche
*Smoked diced bacon, Reblochon, mozzarella,
potatoes, red onions, cream*

Raclette 16,00
Crème fraîche, pommes de terre, pancetta
et jambon de Savoie, fromage à raclette
*Cream, potatoes, pancetta, local raw ham,
melted raclette cheese*

Toutes nos
pizzas peuvent être
réalisées avec
une base de crème
*All our pizzas can be
served with cream*

Espagnole 15,50
Chorizo, oeuf, poivrons,
mozzarella, sauce tomate
*Chorizo, egg, peppers,
mozzarella, tomato sauce*

4 Saisons 16,00
Sauce tomate, mozzarella, pesto,
artichauts à l'huile, poivrons,
champignons de Paris, oignons rouges
*Tomato sauce, mozzarella, artichokes with oil,
peppers, mushrooms, pesto, red onions*

Extra 3,00
Oeuf, crème, ...
Egg, cream, ...



NOS BOISSONS		Drinks	50cl
Coca-Cola			3,00
Coca-Cola Zéro			3,00
Fanta			3,00
Fuzetea			3,00
Sprite			3,00
Orangina			3,00

Bière du moment 33cl 6,00
Demandez la sélection de l'Auberge

Commander au
Tél. 04 79 00 91 91