

Carte

POUR DEBUTER

A déguster ou à partager



- **Sixt'Apéro** 9.00€
6 toasts "Biopain" gratinés aux fromages d'ici
- **Truite de l'ain fumée à l'auberge** 13.00€
Crème aux herbes & "Biopain" toastés
- **Découverte du bout du monde** 11.00€
Pour un voyage culinaire

LES SPECIALITES *Minimum pour 2*

Accompagnées de salade verte **Prix par personne**

- **Rebloche** 23.00€
Reblochon fondu sous braise, diot mijoté & pommes de terre
- **Raclette tradition** 26.00€
Raclette IGP nature & fumé, charcuteries, pommes de terre
- **Le brasero de l'indécis** 🐼? 28.00€
Reblochon, raclette & tommes, charcuteries, pommes de terre
- **Fondue du Pich'** 28.00€
Boeuf, vin rouge ou blanc aux épices d'hiver, pommes frites
- **Fondue savoyarde** 22.00€
Abondance, Septimontain, vin blanc, ail, pains
- **Pour accompagner votre fondue** 7.50€
Assortiment de charcuteries & pommes de terre

A découvrir pour
2 minimum

LA MATOUILLE

Tomme de vache rôtie
"Ferme des Cimes"
vin blanc, ail, herbes fraîches
charcuteries & salade
pommes de terre


250g de tomme/pers

26.00€/pers

Prix TTC, service inclus - CUISINE FAITE MAISON

PLATS

Accompagnés de salade verte

• Tartiflette au reblochon fermier	19.50€
<i>Pommes de terre, oignons, lardons, crème, reblochon</i>	
• Croûte savoyarde gratinée	21.00€
<i>Pain bio, jambon blanc, vin blanc, fromages, ail, moutarde</i>	
• Diot au vin rouge	23.00€
<i>Diot façon bourguignon, crozets gratinés à l'abondance</i>	
• Rognon de veau sauce moutarde	24.50€
<i>Flambé au cognac porto & madère, pomme de terre frites</i>	
• Pavé de truite de l'ain	24.50€
<i>Fondue de poireaux & pomme de terre vapeur</i>	
• Poulet fermier désossé & pomme de terre frites	26.00€
<i>Flambé au génépi, crème de reblochon, lardons & chorizo</i>	
 Supplément pommes de terre frites	6.00€

MENU ENFANT

"Comme les grands"

Au choix dans les plats ci dessus
1/2 portion = 1/2 prix

"Je ne sais pas" 10.00€

Charcuteries & pommes frites

SIROP AU CHOIX OFFERT

Minimum de consommation : un plat principal par personne

Le couvert sans consommation sera facturé 20.00€

DESSERTS

• Plateau de fromages d'ici		9.00€
• Faisselle de la ferme des Cîmes		7.00€
<i>Nature, sucre, miel, sauce caramel ou myrtilles</i>		
• Gaufre traditionnelle "10 minutes d'attente"		
◦ Sucre glace		5.00€
◦ Au choix : crème montée vanille, sirop d'érable, "Nutella" ou sauce caramel		6.00€
• Le "4810" 		8.00€
<i>Granola aux noix, mascarpone, glace madeleine, caramel</i>		
• Tarte de l'Auberge		8.00€
<i>Accompagnée d'une crème mascarpone vanille</i>		
• Irrésistible Trio de crèmes brûlées		8.00€
<i>Génépi, myrtilles & chocolat noir</i>		
• Coupe de glaces artisanales		
1 boule : 3.00€ 2 boules : 5.00€ 3 boules :		7.00€
<i>Sorbets : Fraise, myrtille, citron, noix de coco</i>		
<i>Glaces : Vanille, chocolat, pistache, café</i>		
<i>Madeleine de Commercy, chartreuse</i>		
Supplément crème montée vanille		1.00€
Supplément alcool au choix 2cl		3.00€

Pour digérer,
P'tit digeo ?


GLACES
DES ALPES
maitre artisan