

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€
Pommes de terre, oignons, lardons, crème, reblochon
- Croûte savoyarde gratinée 21.00€
Pain bio, jambon blanc, vin blanc, fromages, ail, moutarde
- Diot au vin rouge 23.00€
Diot façon bourguignon, crozets gratinés à l'abondance
- Rognon de veau sauce moutarde 24.50€
Flambé au cognac porto & madère, pomme de terre frits
- Pavé de truite de l'ain 24.50€
Fondue de poireaux & pomme de terre vapeur
- Poulet fermier déssossé & pomme de terre frits 26.00€
Flambé au génépi, crème de reblochon, lardons & chorizo

⊕ Supplément pommes de terre frits 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 frits

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€
Nature, sucre, miel, sauce caramel ou myrtilles
- 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€

Granola aux noix, mascarpone, glace madeleine, caramel
- Tarte de l'Auberge 8.00€
Accompagnée d'une crème mascarpone vanille
- Irrésistible Trio de crèmes brûlées 8.00€
Génépi, myrtilles & chocolat noir
- **Coupe de glaces artisanales**
1 boule : 3.00€ 2 boules : 5.00€ 3 boules : 7.00€
Sorbets : Fraise, myrtille, citron, noix de coco
Glaces : Vanille, chocolat, pistache, café
Madeleine de Commercy, chartreuse
- Pour digérer, P'tit digeo ?**
Supplément crème montée vanille 1.00€
Supplément alcool au choix 2cl 3.00€

