



MENU HIVER 2024

SERVICE MIDI
12H-14H30*

SERVICE SOIR
19H-21H*

WEEK-END
12H-15H*

PLAT DU JOUR
16.50 €

ÉTABLISSEMENT OUVERT
TOUS LES JOURS
DE 7H30 À 23H00 NON STOP

*HEURES DES PREMIÈRES ET DERNIÈRES PRISES DE COMMANDE
PRIX NET SERVICE COMPRIS



ASSIETTES GOURMANDES

SALADE BERGER

18.50€

Salade verte, toasts de chèvre chaud sur lit de pommes et miel, jambon de pays / Green salad, hot goat cheese, apple and honey toasts, smoked ham

SALADE CÉSAR

19.50€

Salade verte, poulet pané, parmesan, croûtons, oeufs, sauce césar maison / Green salad, breaded chicken, parmesan cheese, croutons, eggs, homemade caesar dressing

ASSIETTE DES ALPAGES

21.00€

Salade verte, reblochon pané chaud, jambon fumé, beignets de pommes de terre maison / Green salad, hot breaded reblochon cheese, smoked cured ham, homemade hashbrowns

POKE BOWL AU SAUMON FRAIS

22.00€

Servi froid — Riz vinaigré, déclinaison de crudités, sauce citron et soja
Salmon poke bowl, vinegared rice, raw vegetables, lemon and soy sauce

POKE BOWL VÉGÉ

Végétarian poke bowl

19.50€

SOUPE À L'OIGNON

16.00€

Soupe à l'oignon, croûtons, fromage râpé / Onion soup, croutons, grated cheese

ARDOISE APRESKI

DEMI 13.00€ GRANDE 25.00€

Charcuterie et fromage
Cold meat and cheese

THE GOURMET
CORNER



ASSIETTES DU CHEF CYRIL ROCHE

TARTARE DE SAUMON

27.00€

Servi avec frites et salade verte

Salmon Tartare served with fries and green salad

NEW/ SOURIS D'AGNEAU À L'ORIENTALE 29.50€

Souris d'agneau confite aux épices et citron confit, servi avec une semoule au fruits secs et coriandre fraîche

Lamb shank confit with spices and candied lemon, served with dried fruit semolina and fresh coriander

NEW/ QUASI DE VEAU SAUCE VIERGE 27.00€

Servi avec sa purée du moment. Sauce vierge mangue, passion, cibette, oignons rouges, ciboulette, gingembre

Veal served with puree and virgin sauce : mango, passion fruit, spring onions, red onions, chives, ginger

NEW/ NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE 19.50€

Servie avec sa purée du moment

Pork cheek confit, served with puree of the moment

PÂTES

PATES BOLOGNAISE

18.50€

LINGUINE CARBONARA

17.00€

LINGUINE AU PESTO

15.00€



VIVA LA
PASTA !



NOS VIANDES / BURGERS

CHEESE BURGER

22.00€

Steak de boeuf, cheddar, poitrine grillée, compotée d'oignons, sauce burger maison, servi avec frites et salade verte

Homemade cheese burger (bun, beef patty, cheddar, bacon, onion jam) served with fries and green salad

CHICKEN BURGER

22.00€

Poulet pané, compotée d'oignons, servi avec frites et salade verte

Breaded chicken burger (bun, onion jam) served with fries and green salad

TARTARE DE BOEUF THAÏ OU CLASSIQUE OU A L'ITALIENNE

26.50€

Thaï — oignons rouges, ail, gingembre, cébette, coriandre, soja, frites et salade

A l'italienne — pesto maison, parmesan, tomates séchées

"Classic", "Thai" or "Italian" beef tartare, fries and green salad.

Thaï — red onions, garlic, ginger, spring onion, coriander, soy

Italian style — parmesan cheese, dry tomatoes, Pesto verde

BAVETTE GRILLÉE

250G ORIGINE IRLANDAISE

24.00€

Servi avec frites maison légumes du jour

Sauce échalotes (+1€), sauce au roquefort (+2€)

Origin Irlande, (250gr) flank steack served with homemade fries and veggies

Served with shallots sauce (+1€) or with roquefort sauce (+2€)

Bavette d'origine Irlandaise, souris d'agneau d'origine Nouvelle Zélande, Steak haché d'origine Française, poulet d'origine UE



NOS SPÉCIALITÉS



TARTIFLETTE AU REBLOCHON

21.00€

Lardons, oignons, pommes de terre, crème, servie avec salade verte
Tartiflette with reblochon cheese (bacon strips, onions, potatoes, cream)
served with green salad

MOELLEUX DU REVARD

24.00€

Boite chaude accompagnée de pommes de terre, charcuterie et salade verte
Melted cheese box, steamed potatoes, local dry meats and green salad

FONDUE AUX FROMAGES SUISSES

24.00€

Gruyère et vacherin, servie avec salade verte
Végétarien — Fondue with Swiss cheeses, green salad

Accompagnez vos spécialités de charcuterie locale : 7€ la part
Add an extra side of local cured meats: 7€ per serving

RACLETTE ROYALE Soir uniquement

32.00€/PERS

Servie avec pommes de terre, charcuterie et salade. Pour 2 personnes min.
Uniquement à l'intérieur / Raclette cheese with potatoes, local dry meats and
green salad. Pour 2 personnes min. For 2 people min. Only inside and for dinner

ENFANTS 10 ANS

MINI LINGUINE CARBONARA OU BOLOGNAISE

11.00€

Small carbonara linguine or Bolognese

POULET PANÉ FRITES

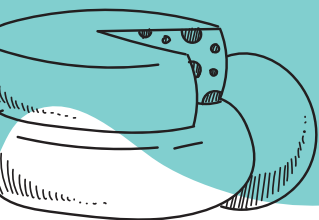
12.50€

Accompagné de légumes du jour
Breaded chicken breast, fries, vegetables

STEAK HACHÉ

15.00€

Et son accompagnement du jour / Beef patty served with sides of the day



NOS FROMAGES

ASSIETTE DE 4 FROMAGES *Cheese plate* **11.50€**

FROMAGE BLANC BATTU *White cheese* **7.00€**

Coulis de myrtilles OU coulis de framboises OU miel (+1,50€)
White raspberry coulis OR blueberries coulis OR honey (+1,50€)

NOS DESSERTS MAISON

TARTE AUX MYRTILLES *Blueberry pie* **9.00€**

LA MANGUE **12.00€**

Ganache montée vanille, insert mangue passion, biscuit dacquoise coco et croustillant coco citron vert / Vanilla ganache, mango passion fruit insert, coconut dacquoise biscuit and coconut lime crisp

LE MONT CHÉRY **12.00€**

Mousse sapin sapinettes, insert Granny Smith Génépi, biscuit moelleux aux noisettes, croustillant pignons / Sapinette fir mousse, Granny Smith Génépi insert, soft hazelnut biscuit hazelnut biscuit, pine nut crunch

LE FORASTERO **12.00€**

Mousse chocolat, crémeux chocolat praliné, sablé amandes cacao et fleur de sel / Chocolate mousse, creamy chocolate praline, almond and cocoa shortbread with fleur de sel

LE BARISTA **12.00€**

Crème mascarpone, crémeux café/tonka, praliné café, biscuit cuillère imbibé au café / Mascarpone cream, coffee/tonka cream, coffee praline, coffee soaked sponge cake coffee

CITRON REVISITÉ **12.00€**

LE dessert de notre Chef ! / Homemade revisited lemon pie (not a pie per say but surprisingly delicious!)

CAFÉ GOURMAND **11.00€ / ARROSÉ 14.00€**

Gourmet coffee with pastry bits — with optional shnaps (+3€)

NOS COMPES GLACÉES

MONT-BLANC

Glace vanille, crème de marron, chantilly
Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream

12.00€

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

12.00€

CHOCOLAT **OU** CAFÉ LIÉGEOIS

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream

12.00€

BANANA SPLIT

Glace chocolat, vanille et fraise, banane, chocolat chaud
Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, banana, hot chocolate

13.00€

BOUNTY COCO

Glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly
Coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream

12.00€

BELLEVUE

Glace pistache et coco, chocolat chaud, meringue, chantilly
Pistachio and coconut ice cream, hot chocolate, meringue, whipped cream

13.00€



COLONEL

Glace citron, vodka

Lemon ice cream, vodka

14.00€

WILLIAMINE

Sorbet poire, alcool de poire

Pear ice cream, pear alcohol

14.00€

BOULES DE GLACE ARTISANALES

1 BOULE 4.00€ / 2 BOULES 6.00€ / 3 BOULE 8.00€

Parfums de glaces artisanales : vanille, café, caramel au beurre salé, chocolat noir, pâte à tartiner, pistache, menthe-choco, rhum-raisin

Sorbets : cassis, citron vert, coco, fraise, framboise, mangue, myrtille, passion, poire william

