



## Les Ardoises à partager

Ardoise Guildive :  
Jambon grande réserve affiné 24 mois, pickles oignons et pain grillé

15 €

Ardoise Mr Janot :  
Reblochon fermier, Abondance et Beaufort de nos Alpages

15 €

Ardoise du Cayon :  
Terrine artisanal à l'ail des ours, pain grillé

12 €

Ardoise de la Brizolée :  
Reblochon, Beaufort, Jambon grande réserve, Bresaola et ses condiments

16 €

## Les Poke Bowls

Le Caesar :  
Aiguillettes de poulet croustillantes, tomates cerises, salade, croûtons et copeaux de parmesan, guacamole, sauce blanche, ail et fines herbes

23 €

Le Veggie :  
Ananas, tomates cerises, guacamole, concombre, salade, fèves de soja et riz blanc

20 €

Le Crevette  
Crevettes en cocon de pommes de terre, tomates cerises, guacamole, salade, fèves de soja, concombre et riz blanc

24 €

## Menu Petit Marmotton

Diots de Savoie, et frites

- de 10 ans

ou

Nuggets d'aiguillettes de poulet, et frites  
et  
Glace enfant

15 €

Végétarien

Fait maison

Sans gluten

Prix Nets. Liste des allergènes disponible sur simple demande



## Les Recettes du Chef

Filet de bœuf 200 grs, mayonnaise aux herbes fraîches  
Frites et salade

32 €

CheeseBurger «Aberden Angus»  
Sauce Brizolée, fromage de raclette, frites

24 €

Tartare de bœuf Italien  
«Basilic, pignons de pins, parmesan» et frites

25 €

Filet de Dorade à la plancha et légumes confits

28 €

## Les Pizzas

Marguerita : Sauce tomate, Fromage

17 €

Reine : Sauce tomate, Jambon blanc, Champignons, Fromage

18 €

4 fromages : Sauce tomate, Raclette, Chèvre, Reblochon, Mozzarella

18 €

Brizolée : Sauce tomate, Crème, Lardons, Oignons, Oeuf, Fromage

19 €

Basquaise : Sauce tomate, Chorizo, Champignons, Poivrons, Fromage

19 €

Chèvre : Crème, Chèvre, Miel, Lardons, Fromage

19 €

Végétarienne :

Sauce tomate, Champignons, Artichauts, Asperges, Fromage

19 €

Hawaïenne : Sauce tomate, Jambon blanc, Ananas, Fromage

19 €

Et l'Ardoise de notre chef Olivier  
à consulter



## Côté Savoie ... Les spécialités d'ici...

Tartiflette Maison : pomme de terre, crème, oignons, lardons, Reblochon, et salade

21 €

- avec son jambon cru «Grande Réserve»

26 €

Cassolette de Reblochon, crumble de noisettes, Jambon cru «Grande Réserve», salade, et pommes de terre

26 €

Servi uniquement pour 2 pers. minimum



Raclette à l'Ancienne au lait cru, pommes de terre et salade  
- Avec Charcuterie



22 €



26 €

Fondue aux 3 Fromages (Beaufort, Comté, Emmental), salade  
- Avec Charcuterie

22 €



26 €

Fondue aux cèpes et salade

26 €

Pierre chaude aux 3 viandes, bœuf, poulet, canard  
Sauce maison, salade et frites

29 €



## La Patisserie Maison

Tarte aux myrtilles

10 €

Brioche perdue servie tiède  
sauce Nutella ou aux Myrtilles, glace vanille

10 €

Tiramisu en verrine «biscuit Oréo»

10 €

Fondant chocolat «sans gluten», glace vanille

10 €

Café gourmand «cannelé bordelais, sorbet framboise, tarte aux myrtilles, fondant chocolat, macaron»

10 €

## Les Assiettes Glacées

Dame Blanche

9 €

Glace vanille, sauce Nutella, chantilly

9 €

Génépi

10 €

Sorbet génépi, alcool de génépi, chantilly

10 €

Profiterole «Brizolée»

14 €

Vanille, noisette, chocolat, sauce nutella, chantilly

14 €

Coupe de glace - la boule

3 €

- Glace : vanille, chocolat, noisette

3 €

- Sorbet : myrtilles, citron, génépi, framboises,

## L'Apéritif

Brizou (sirop cassis, amaretto, vin pétillant)

6 €

Kir (myrtilles, mûres, cassis, framboises)

6 €

Apérol Spritz

9 €

Gin Tonic

10 €

Coupe de Champagne

10 €

Moscou Mule

10 €

Mojito

10 €

Bière du Mont Blanc

25 cl - 50 cl

Blonde 5 € 8 €

Blanche 6 € 9 €

Vin au verre :

6 €

Rosé de Provence

6 €

Chardonnay de Savoie

7 €

Chignin Bergeron

8 €

Mondeuse Arbin

8 €

Bordeaux de Maucaillou

7 €

Pinot Noir «Cuvée Jeannine»

7 €

## La carte des boissons

+33 (0)4 79 00 46 70

