



Les petits plats

Soupe du jour Soup of the day	9.00 €
Planche de charcuterie Jambon blanc, jambon cru, coppa, saucisson sec et ses condiments	12.50 €
Salade des Seraussaix Fromage d'Abondance *, Tomme * de Savoie et speck	16.50 €
Toastinette de chèvre chaud Hot goat cheese toastinette	16.50 €
Crêpe Sarrasin savoyarde au fromage d'Abondance * et jambon de Savoie, salade verte	16.50 €
Quiche au fromage d'Abondance *, salade verte Abondance * cheese Pie and salad	16.50 €

* Nos fromages Tomme et Abondance proviennent de la ferme des Seraussaix à Avoriaz

* Our Tomme and Abondance cheese come from the Seraussaix farm in Avoriaz

Les plats principaux

Lasagne "maison" à la bolognaise, salade verte Home made « bolognaise » Lasagne, green salad	16.50 €
Ravioles aux fromages, crème de reblochon Cheese ravioli with Reblochon cream	18.00 €
Tartare pur boeuf au couteau, frites, salade Beef Tartar	19.00 €
Burger "Falaise" à la crème de reblochon Burger « FALAISE » with reblochon cream	21.00 €
Rouelle d'agneau à la plancha et son jus au thym Lamb on a griddle	22.50 €
Escalope de veau à la Milanaise, coulis tomate "maison" linguine Escalope of veal	23.00 €
Entrecôte «Simmental» 250g sauce aux poivres (pepper sauce) nature	24.50 € 23.00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du jour et frites
All our meats are accompanied by vegetables of the day and french fries

Poisson

Pavé de saumon frais à l'unilatérale assaisonné d'huile d'olives noires, riz safrané Fresh salmon steak, rice	21.00 €
---	---------

Pâtes

Linguine " bolognaise", copeaux de parmesan	14.50 €
Linguine " carbonara"	14.50 €

Enfant – de 10 ans

Jambon ou knack , frites ou émincé de poulet légumes frites + 1 sirop à l'eau + 1 boule de glace	12.50 €
---	---------

Les spécialités

Gratin de Croziflette et diots de Savoie Croziflette and diots saucage	17.50 €
Tartiflette à la crème de reblochon mix de charcuterie Pommes de terre cuite en robe des champs, lardons, oignons, reblochon gratiné Tartiflette with reblochon cream and cold cuts	19.00 €
Berthoud au fromage Abondance* Mix de charcuterie, pommes de terre	21.00 €
Raclette* / 2 pers. mini Mix de charcuterie Pommes de terre cuite en robe des champs Fromage à raclette	28,00 € / pers.

Les Fondues / 2 pers. mini

Fondue nature Comté et Beaufort, vin blanc, salade	20.00 € / pers.
Fondue paysanne Comté et Beaufort, vin blanc, oignons, lardons, salade	21,00 € / pers.
Fondue aux girolles Comté et Beaufort, vin blanc, girolles, salade	22.00 € / pers.
Fondue aux 3 fromages Comté, Beaufort et Abondance, *vin blanc, salade	23.00 € / pers.
Fondue Bourguignonne 250g boeuf, frites, 3 sauces, salade verte	26.00 € / pers.
Fondue vigneronne 250g noix de veau, frites, 3 sauces, salade verte	26,00 € / pers.
Supplément charcuterie	7.00 € / pers.

* Nos fromages Raclette et Abondance proviennent de la ferme des Seraussaix à Avoriaz

* Our Raclette and Abondance cheese come from the Seraussaix farm in Avoriaz

Les Pizzas

MARGHERITA	Mozzarella, sauce tomate, origan Tomato sauce, mozzarella	11.00 €
NAPOLITAINE	Mozzarella, sauce tomate anchois, Câpres, olives noirs Tomato sauce, mozzarella, anchovy, caper, black olive	13.00 €
THOMAS	Mozzarella, crème fraiche fromage de chèvre miel Tomato sauce, mozzarella, cream, honey, goat cheese	13.00 €
REINE	Mozzarella, sauce tomate jambon blanc et champignons frais Tomato sauce, mozzarella, ham and muschroom	13.00 €
ORIENTALE	Mozzarella, sauce tomate poivrons oignons et merguez Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, sweet pepper,	13.00 €
THEO	Mozzarella, crème fraiche poulet, curry poivrons Cream, mozzarella, chicken, curry, sweet pepper	13.00 €
SAVOYARDE	Crème fraiche, mozzarella, lardons fumés, pommes de terre et reblochon Cream, mozzarella, potatoes, sliced bacon, reblochon, onion	14.00 €
4 FROMAGES	Mozzarella, sauce tomate, chèvre, Gorgonzola et fromage raclette Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, raclette	14.00 €
CHORIZO	Mozzarella, sauce tomate, poivrons Chorizo et olives noires Tomato sauce, mozzarella, black olives, chorizo, sweet pepper	13,00 €
BASSE COUR	Mozzarella, sauce tomate poulet, œuf Tomato sauce, mozzarella, chicken and egg	13.00 €
CARNIVORE	Mozzarella, sauce tomate viande haché olives noires Tomato sauce, mozzarella, minced meat, black olive	13.00 €
HAWAYENNE	Mozzarella, sauce tomate jambon blanc et ananas Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple	13.00 €
LILOU	Mozzarella, sauce tomate, poivrons artichaut, aubergine grillée, Roquette et balsamique Mozzarella, fresh cream, sweet peppers Artichoke, Grilled Eggplant, salad and Balsamic	14.00 €
L'ALASKA	Mozzarella, crème fraiche, saumon, oignons, câpres Mozzarella, cream, smoked salmon, caper, onion	14.00 €

Les desserts

Fromage blanc (nature, sucre ou myrtilles)	Cottage cheese	6.50 €
Moelleux au chocolat, glace vanille	Chocolate cake	7.00 €
Tarte myrtille	Blueberries pie	7.00 €
Tarte aux pommes renversée caramélisée	Apple pie	7.00 €
Crème brûlée à la vanille “ maison”		8.00 €
Tiramisu traditionnelle à l'Amaretto “maison”		8.00 €
Café ou Thé gourmand		9.00 €
Café ou thé avec mini coque chocolat, mini moelleux châtaigne et cannelé		
Coffee or tea with mini chocolate shell, mini chesnut fluffy and canelé		

Les Parfums de Glaces et Sorbets

Glaces (3 boules aux choix)	7.00 €
Vanille, chocolat, café, fraise, menthe, caramel beurre salé, nougat	
Sorbets (3 boules aux choix)	7.00 €
Citron vert, myrtille, poire	
Glaces ou Sorbets arrosés	8.50 €
(2 boules aux choix avec un alcool au choix)	

Les Coupes de Glaces composées

CAFE LIEGEOIS ou CHOCOLAT LIEGEOIS	7.00 €
(Glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly)	
AFTER EIGHT	7.00 €
(Glace menthe, sauce chocolat, chantilly)	
LA MARMOTTE	7.00 €
(Glace nougat, myrtille, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly)	
DAME BLANCHE	7.00 €
(Glace vanille, sauce chocolat chantilly)	