



## LES ENTREES

**Potage du jour**... 10€

*Soup of the day*

**Œufs plein air en cocotte, dits**

**parfaits**, Champignons forestiers, toast au reblochon fermier... 11€

*Free range eggs forest mushrooms fresh cream and Reblochon cheese*



**Foie gras de canard du chef au naturel,**

Chutney de marrons... 14€

*Homemade foie gras with chestnut chutney*

**Gravlax de saumon de fontaine,**

Crème de raifort, pickles de légumes, gaufre... 12€

*Brook trout "gravlax", raifort cream, vegetables pickles & waffle*

**Planche de charcuteries savoyarde**... 12€

*Local delicatessen cured meats board*



**Planche de fromages de nos alpages**... 12€

*Local mountain cheese board*



**Planche mixte savoyarde** ... 17€

*Local selection of delicatessen & cheese board*



**Salade Totem** – Tomates, oignons,

Beaufort, lardons et croûtons au Xéres,

œuf poché ... 12€ *Salad, tomato, onions,*

*Beaufort cheese,*

*bacon & croutons with sherry and poached egg*



## LE CÔTÉ VEGGIE



**Poke bowl Healthy:** Bol gourmand de céréales, légumes crus et cuits de saison, vinaigrette agrumes... 15€

*Selection of cereals, seasonal cooked and raw vegetables citrus, fruit vinaigrette*

**Bruschetta comme un club sandwich :**

Galette de boulgour, sauce tomate, fromage frais, légumes marinés, mesclun... 17€

*Bruschetta club sandwich style: boulgour steak, fresh tomato sauce, "phily" cheese, marinated vegetables with salad*

**Ravioles de Royan** – à la crème de St Marcelin ... 17€

*Ravioli from Royan - St Marcelin cheese cream,*

## LES CLASSIQUES

**Salade Totem** – Tomates, oignons, Beaufort, lardons et croûtons au Xéres, œuf poché ... 18€

*Salad, tomato, onions, Beaufort cheese, bacon & croutons with sherry and, poached egg*

**Fish and Chips de cabillaud,**

Sauce tartare, frites maison et salade... 18€

*Cod fish & chips, tartar sauce and salad*

**Burger de la semaine,** frites maison,

salade... 19€

*Burger of the week with French fries & salad*

**Cocotte du jour**... 16€

*Cast-iron pot of the day*

**Tartiflette au Reblochon fermier**... 15€

*Homemade "tartiflette" Potatoes, fresh cream, bacon home made with local Reblochon cheese*

**Croque-Monsieur au pain brioché maison,**

Crème de Beaufort, jambon blanc de Savoie frites maison et salade... 15 €

*Croque-monsieur with toasted homemade brioche*

*Beaufort cream sauce, cooked Savoie ham, french fries & salad*

**Tartare de boeuf au couteau**...

Frites maison et salade ... 19€

*Homemade «minute» beef tartare, french fries & salad*



## LES GOURMANDISES D'ELEONORE



1 Gourmandise 4€ / 1 Dessert

2 Gourmandises 7€ / 2 Desserts

3 Gourmandises 10 € / 3 Desserts



VEGETARIEN / VEGETARIAN



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE



SANS LACTOSE / LACTOSE FREE

TOUS NOS PRIX SONT NETS EN EUROS / SERVICE INCLUS, TOUTES TAXES COMPRISES