

## Le Restaurant

Ouvert 7j/7j – Midi et Soir

de 12h à 14h30

et de 19h à 21h.

**Nathalie et Jean-Yves**

**sont heureux de vous accueillir dans ce  
petit coin de paradis afin de vous faire  
découvrir leur cuisine familiale où tous les  
plats sont élaborés sur place à base de  
produits bruts**

**Nos plats peuvent contenir des **allergènes**  
(céréales, gluten, œufs, lait, arachides, noix,  
lupin, crustacés, poissons, céleri, moutarde,  
fruits à coque, graine de sésame, sulfite)**

**Liste à votre disposition sur simple demande**

# Les Entrées et Les Salades

- Assiette de charcuterie + melon 7 €
- Assiette de crudités + œuf dur 7 €
- Matafan (pomme de terre et lardons) 8 €
- Croustillant de Reblochon aux pommes caramélisées 8 €
- Ravioles gratinées au Beaufort 8 €
- La Salade Savoyarde

(Salade verte, noix, tomate, jambon de pays, saucisson de pays, Beaufort, Tomme de Savoie)

**Petite : 8 €**

**Grande : 12 €**

- La Salade chèvre chaud

(Salade verte, noix, tomate, lardons, coppa, fromage de chèvre sur toast)

**Petite : 8 €**

**Grande : 12 €**

## Les Plats chauds

- **Jambon Braisé** 12 €  
accompagné de frites et salade verte
- **L'Omelette du Beauséjour** 12 €  
(Jambon de pays, fromage)
- **L'Omelette aux cèpes** 12 €  
accompagnée de frites et salade verte
- **Truite Fario aux amandes** 18 €  
(du jeudi au dimanche)  
accompagnée de légumes de saison
- **Steak, frites ou légumes** 18 €  
(sauce au poivre + 2 €)
- **Grillade aux 3 viandes, frites et/ou légumes de saison** 22 €  
(bœuf, poulet, diot) « viande d'origine France »

# Les Spécialités

- **L 'Assiette de la Bergère** **15 €**

*(Salade verte, noix, tomate, croustillant de reblochon, Jambon de Pays, coppa, Beaufort, - tomme de Savoie)*

- **L'assiette du Berger** **15 €**

*(Salade verte, noix, tomate, jambon de pays, matafan, saucisson de pays, terrine, tomme de chèvre)*

- **L'Escalope Savoyarde + Frites** **15 €**

*(Escalope de Dinde, Jambon de Pays, Raclette )*

- **La Fondue aux 4 fromages**

○ **classique** **16 €**

○ **aux cèpes** **18 €**

**\* Suppl charcuterie + 5 €**

# Les Pâtes

(accompagnées de fromage râpé)

- Ravioles gratinées au Beaufort 12 €
- Spaghetti à la bolognaise 12 €
- Tagliatelles à l'ail des ours 12 €
- Farfalles au bleu de Bonneval et  
noix 12 €

## Les Desserts

- Assiette de Fromages de Savoie 6 €
- Faisselle aux fruits rouges ou  
à la crème 4 €
- Dessert du Jour 5 €
- Crème Brûlée, duo de saveurs 5 €
- Moelleux au Chocolat 6 €
- Glaces et Sorbets 2 € / boule
- Chocolat / Café liégeois 7 €
- Coupe Caramel façon liégeois 7 €
- Le Colonel (sorbet citron, vodka) 8 €
- La Williamine (sorbet poire, alcool poire) 8 €
- La Savoyarde (glace génépi, liqueur génépi) 8 €

# Nos Menus

## Le Petit Ramoneur à 9 €

- Nuggets de poulet ou steak haché + frites
- Glace

## Le Valbuch à 15 €

**Entrée + plat OU plat + dessert**

**Entrée : Assiette de charcuterie ou crudités**

**Plat : Jambon braisé ou omelette**

**Dessert (à 4 ou 5 €)**

## Le Valbuch à 20 €

**Entrée + plat + dessert**

**Entrée : Assiette de charcuterie ou crudités**

**Plat : Jambon braisé ou omelette**

**Dessert (à 4 ou 5 €)**

## Le Végétarien à 20 €

- Croustillant de reblochon ou crudités
- Omelette avec frites ou ravioles
- Dessert (à 4 ou 5 €)

## Le Savoyard à 25 €

- Croustillant de reblochon ou ravioles ou petite salade
- Spécialités au choix (pour fondue : pas d'entrée mais supplément de charcuterie compris)
- Assiette de fromage ou dessert au choix



## - Produits allergènes

- Arachides et produits dérivés
- Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poisson et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait et produits dérivés (dont le lactose)
- Crustacés et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- **Liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande**

**HORAIRES D'OUVERTURE**  
**DU RESTAURANT**

**Petit-Déjeuner : 7 h30 / 10 h**

**Déjeuner : 12 h00 / 13 h30**

**Dîner : 19 h / 21 h**