

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 :

- Potage du jour 5 €

- Salade Savoyarde 7 €

(Salade verte, Jambon de pays,Beaufort, Tomme)

- Terrine du moment 7 €

- Croustillant de reblochon aux
pommes caramélisées 8 €

- Croustillant de boudin noir aux
pommes caramélisées 8 €

- Ravioles gratinées au beaufort et
son prosciutto 8 €

- Salade du Beauséjour 12 €

(salade verte, gésiers de volaille, magret de canard fumé,
noix, pomme, avocat, tomates confites)

Les Plats chauds :

- Jambon Braisé 12 €
accompagné de frites et salade verte

- Omelette du Beauséjour 12 €
(Jambon de pays, fromages, frites et salade verte)

- Plat de ravioles gratinées au
beaufort et son prosciutto 12 €

- Pâtes à la carbonara 12 €

- Confit de cuisse de canard 18 €
accompagné de pommes de terre salardaises
et salade verte

- Faux-Filet 18 €
accompagné de frites ou Deepers et salade
« Viande de bœuf d'origine : France »

Les Spécialités

- **Assiette de la Bergère** 15 €
(Salade verte, noix, croustillant de reblochon, Jambon de Pays, Viande séchée des Alpes, Beaufort, Tomme de Savoie)
- **Assiette du Berger** 15 €
(Salade verte, noix, croustillant de boudin noir, jambon de pays, saucisson de pays, terrine)
- **tartiflette et salade verte** 15 €
- **Croziflette et salade verte** 15 €
- **Escalope Savoyarde et frites** 15 €
(Escalope de Dinde, Jambon de Pays, Fromage)
- **Diots au vin blanc - crozets** 15 €

- La Fondue aux 4 fromages

○ **classique** 16 €

○ **aux cèpes** 18 €

** Suppl charcuterie + 4 €*

**- La Raclette aux 4 fromages et sa
charcuterie (sur réservation) 22 €**

Les Desserts :

- Assiette de Fromages de Savoie 6 €
- Faisselle aux fruits rouges ou à la crème 4 €
- Crème Brûlée, duo de saveurs 5 €
- Moelleux au Chocolat 6 €
- Banane Flambée + boule de glace 6 €
- *Le Dessert du Jour* 5 €
- *Le Colonel* 8 €
(sorbet citron, vodka)
- *La Williamine* 8 €
(sorbet poire, alcool de poire)
- *La Savoyarde* 8 €
(glace génépi, liqueur de génépi)

Nos Menus

Le Petit Ramoneur à 9 €

(-11 ans)

- Nuggets de poulet ou steak haché avec frites
- Glaces ou Crêpes
- Un sirop

Le Végétarien à 20 €

- Potage ou salade végétarienne
- Plat de ravioles ou omelette nature avec frites
- Dessert au choix (sauf alcoolisé)

Le Valbuch à 15 €

Entrée + plat ou plat + dessert

Le Valbuch à 20 €

Entrée + Plat + dessert

Entrée : Terrine ou salade savoyarde

Plat : Jambon braisé ou omelette

Dessert : au choix (sauf alcoolisé)

Le Savoyard à 25 €

- Croustillant de reblochon ou ravioles
- Escalope savoyarde ou tartiflette
- Assiette de fromages 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 SO₂

Liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande

