

## Le Restaurant

Ouvert 7j/7j – Midi et Soir

de 12h à 14h  
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 €
- Terrine du moment 7 €
- Assiette de charcuterie 8 €
- Croustillant de reblochon aux  
pommes caramélisées 8 €
- Ravioles gratinées au beaufort et  
son prosciutto 8 €
- Salade Savoyarde 8 €  
( Salade verte, noix tomates confites, jambon de pays,  
saucisson de pays, Beaufort, Tomme)
- Salade chèvre chaud 8 €  
(Salade verte, noix, tomates confites, lardons, coppa,  
fromage de chèvre sur toast)

## Les Plats chauds :

- Jambon Braisé 12 €  
accompagné de frites et salade verte
- Omelette du Beauséjour 12 €  
(Jambon de pays, fromages, frites et salade verte)
- Omelette aux cèpes 12 €  
(avec frites + salade verte)
- Omelette paysanne 12 €  
(pomme de terre, lardons, oignons et salade verte)
- Plat de ravioles gratinées au  
beaufort + salade verte 12 €
- Tagliatelles à la carbonara 12 €
- Farfalles au bleu de Bonneval et  
noix 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, tomates confites, croustillant de  
reblochon, jambon de Pays, coppa, Beaufort, Tomme de  
Savoie*)

**- Assiette du Berger 15 €**  
(*Salade verte, noix, tomates confites, croque-Monsieur,  
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 + 5 €**

**- 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 €
- *Le Dessert du Jour* 5 €
- Chocolat/Café/Caramel liégeois 7 €
- *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
- Un sirop

## Le Végétarien à 20 €

- Potage ou croustillant de reblochon
- Plat de ravioles ou omelette avec frites
- Dessert au choix (à 4 ou 5 €)

## 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 (à 4 ou 5 €)

## Le Savoyard à 25 €

- Entrée au choix
- Spécialité au choix
- 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 SO<sub>2</sub>

**Liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande**

