

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 6 €

- Assiette de charcuterie 7 €

- Croustillant de reblochon aux
pommes caramélisées 8 €

- Ravioles gratinées au beaufort 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)*

- Salade du Beauséjour 12 €

*(salade verte, noix, tomates confites, gésiers de volaille,
magret de canard fumé, œuf poché)*

Les Plats chauds :

- Jambon Braisé 12 €
accompagné de frites et salade verte
- Omelette du Beauséjour 12 €
(Jambon de pays + fromage) avec frites et 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 €

- Pavé de saumon et légumes 18 €

- 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

- Duo de Croque-Monsieur au
Beaufort + salade verte 12 €

- 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 €

- 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 5 €

- Crème Brûlée, duo de saveurs 6 €

- Moelleux au Chocolat 6 €

- 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 ou pâtes
- Dessert

(servi avec un sirop)

Le Végétarien à 20 €

- Potage ou croustillant de reblochon
- Plat de ravioles ou omelette avec frites
- Dessert au choix (à 5 ou 6 €)

Le Valbuch à 15 €

Entrée + plat **OU** plat + dessert

Entrée : Potage ou Assiette de charcuterie

Plat : Jambon braisé ou omelette

Dessert : au choix (à 5 ou 6 €)

Le Valbuch à 20 €

Entrée + Plat + dessert

Entrée : Potage ou Assiette de charcuterie

Plat : Jambon braisé ou omelette

Dessert : au choix (à 5 ou 6 €)

Le Savoyard à 25 €

- Croustillant de Reblochon ou Ravioles ou Salade Savoyarde
- Tartiflette ou Croziflette
- 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

