



## Un petit mot de Julie

Imaginez que vous vous retrouvez à des kilomètres de chez vous, loin de tout ce que vous connaissez.

Pour la première fois, vous découvrez les montagnes, le bruit particulier de la neige sous vos pas... le silence quand tout devient blanc, quand tout devient plus grand... et puis une petite ferme embrasée par mille bougies et qui fume et qui sent bon la vraie vie.

C'est un joyeux bordel, pourtant on y dort bien car elle ne dort jamais... C'est une petite fermette sans prétention, qui ne plaît pas aux vicomtes, ni aux grands seigneurs... plutôt un repaire de gentils bandits.

À des kilomètres de chez moi, c'est sur cet endroit-là que je voudrais tomber.

Vous en avez du bol, alors profitez-en et levez votre verre, sacré nom de D... , enfin le premier... À la santé des fermiers et à ceux qui y mangent !

Net prices



## Hotel & Restaurant

On the slopes in winter and on the daisies in summer...

Phone: +33 4 50 02 50 50

[www.lesfermiers.com](http://www.lesfermiers.com)



Welcome to our humble home

Net prices

## Starters

Fresh salad	3.90
Oeuf mimosa (egg with mayonnaise)	5.50
Pardines rillettes	6.50
Avocado salad with vinaigrette	9.10
Soup and Savoy Comme on the side Depending on the Chef's mood	8.00
Crêpe with reblochon and local ham	9.80
Fresh salad	
Local Charcuterie (dry pork meat)	10.80
Ham, dry meat, dry sausage	
Bella Ragazza Salad	10.00
Fresh salad, marinated sweet peppers, tomatoes, dry meat, mozzarella, olives, garlic, Fresh basil	
The farmers' salad	10.50
Fresh salad, potatoes cooked with garlic Reblochon crispy pastry, grilled bacon	
Hot & cold goat cheese salad	10.50
Fresh salad, various goat cheese, Bacon cubes and grilled almonds	
Gizzard and duck breast salade	11.50
Poached eggs, croutons	
Home smoked salmon	13.50
With salted butter	

## For little chaps

Beefburger/ham and fries (chips) or Small Marguerite pizza or Pasta with bolognaise sauce	9.80
Chocolate cake, sweet crêpe or icecream	

Net prices

## Get Drunk

Always be drunk.  
That's it!  
The great imperative!  
In order not to feel  
Time's horrid fardel  
bruise your shoulders,  
grinding you into the earth,  
get drunk and stay that way.  
On what?  
On wine, poetry, virtue,  
whatever.  
But get drunk.  
And if you sometimes happen to  
wake up  
on the porches of a palace,  
in the green grass of a ditch,  
in the dismal loneliness  
of your own room,  
your drunkenness gone or di-  
sappearing,  
ask the wind,  
the wave,  
the star,  
the bird,  
the clock,  
ask everything that flees,

everything that groans  
or rolls  
or sings,  
everything that speaks,  
ask what time it is;  
and the wind,  
the wave,  
the star,  
the bird,  
the clock  
will answer you:  
"Time to get drunk!  
Don't be martyred slaves of  
Time,  
Get drunk!  
Stay drunk!  
On wine, virtue, poetry,  
whatever!"

Charles Baudelaire

Net prices

## « Patois » glossary

Les haricots : lou por	Le cerfeuil : l'sarfoue
Une pomme : na pom	Les franboises : lés'ampye
Le pain : l'pan	L'entame du pain : l 'crochon
La tomme : la toma	Le beurre : l'bouro
Les œufs : louz 'oua	La soupe : la spa
Le sucre : l'socro	Le sel : la sâ
Le poivre : l'pèvro	L'eau de vie : la gota
La liqueur : la gota deufe	L'eau : l'égue
Le couteau : le kté	La cuillère : la klyi
La fourchette : la forta	L 'assiette : l'assita
Le balai : la rmafe	Le torchon : l'panaman
Le bois : l'bouë	Une bûche : on gorio

## Savoy expressions or proverbs

Lou grou mjeu san kom la borsa dés 'avoca, tojborpre a pta dien  
Les gros mangeurs sont comme la bourse des avocats, toujours prêts à mettre de-  
dans

Y fô pa avé lou zu pe grou ke l 'vientro  
Il ne faut pas avoir les yeux plus gros que le ventre

Séke sa pa copa l 'pan, sa pa l 'gagni  
Celui qui ne sait pas couper le pain ne sait pas le gagner

On prein on omo pe l 'cœur, on l 'garde pe l 'estoma  
On prend un homme par le cœur, on le garde par l 'estomac

Na bona meinnaghire se r 'cogné é peleure  
Une bonne ménagère se reconnaît aux épilchures

On éparme mieu avouë la gueula k 'avouë lou bré  
On épargne plus avec la bouche qu 'avec les bras

Atrabla, kan y 'ien a pe oui, y 'ien a pe di

Net prices

## The farmers' plates

The snow plough	12.50
(fresh salad, dry ham, home made fries (chips) fried egg, tomme de Savoie cheese)	
The big Patatoe	12.50
(fresh salad, baked potatoe, cottage cheese chive, tomme de Savoie cheese, dry ham)	
The crook	12.50
(fresh salad, cooked pork meats, tomme de Savoie cheese, reblochon)	

## The farmers' fish-tank

Fish-tank trout	15.50
Au bleu , meunière, aux amandes ou en papillote	
Baked salmon wrapped in aluminium foil	14.50

## On the grill

Pirlain	"the good 180g"	16.50
	"the bad 230g"	19.80
	"the ugly 300g"	24.80
Beef roast 1kg for 2 pers		31.00/pers
Served with gratins and unpeeled cooked garlic		
Grilled lamb chop		19.50

## Otherwise

The farmers' hamburger	14.50
Black pudding (sausage) and fried apple	13.50
The farm tartar home cooked	17.00

Net prices

## Savoie specialties

Served for 2 minimum

Fondue Savoyarde	Price per pers.	15.50
Emmental - Comté - Gruyère de Savoie		
Fondue du Fromager	Prix par pers.	18.50
Mélange de fromages sélectionnés par notre fromager		
Reblochon	Prix par pers.	19.50
Reblochon au four avec muscade, vin blanc et ail, servi avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Savoie		
Raclette à l'ancienne	Price per pers.	21.50
Our half raclette cheese served with potatoes and charcuterie		
Raclette Brezanne	Price per pers.	21.50
Raclette with smoked cheese, potatoes, condiment		
Reblochon Braisé	Price per pers.	21.50
Farm Reblochon melted under live embers baked potatoes, charcuterie, condiment		
Brasérade	Price per pers.	24.00
Flank to be grilled by you on the brasero grill served with sauces and gratins		

## The Specialties

The farmers salad		
N°1 Diots with white wine	Price per pers.	23.00
Cottage cheese with blueberries		
-----		
Fondue Savoyarde		
N°2 and charcuterie	Price per pers.	22.50
Blueberries pie		

Net prices

## Home made Desserts

### Cheese

Plate of farm cheeses	5.00
Cottage cheese	
with cream	4.30
With blueberries	4.80
Raspberry coulis	4.80

### Cakes, pies and desserts

Chocolate cake	5.70
Tatin pie and vanilla ice cream	7.00
The pastry chef pallet	11.00
Sorbets Tulip	7.00
Blueberry pie	5.50
Apple Crumble	6.50
Tiramisu	6.50
Crème brûlée	6.30
Café gourmand	7.00

### Crêpes

Sugar	2.70
Butter Sugar	2.90
Lemon Sugar	2.90
Jam	3.90
Chestnut cream	3.50
Chocolate	3.50
Flambée	4.50
Nutella	3.20
Sup. whipped cream	1.00
Sup. ice cream	1.50

### Ice creams

2 scoops	4.00
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry	
<u>Sorbets:</u>	
Raspberry, blueberry, blackcurrent, pear, lemon	

Net prices

## Beverages

Mineral Waters	Lt	4.50
	1/2	3.50
	1/4	2.50
<u>DRINKS</u>		
Anise		4.00
Martini		4.00
Suze		4.00
Porto		4.00
Kir (liqueur & white wine)		2.80
Sparkling drink		4.80
Glass of Champagne		8.50
<u>BEERS</u>		
On draft		3.20
1664		3.50
Heineken		3.50
<u>SOFT DRINKS</u>		
Fruit juices		3.50
Lemonade, Schweppes, Perrier, Coca Cola		3.50
Cider	75 cl	10.00
	50 cl	6.50
Coffee		1.50
Tea		2.50
Green tea with fresh mint		3.00
<u>ALCOHOL</u>		
Hot wine		4.50
Whisky-Gin-Vodka		8.50
Cognac xo		10.00
Cognac vsop		8.50
Armagnac hors d'âge		8.50
Calvados hors d'âge		8.50
Eaux de Vie/Brandy		8.50
Irish Coffee		8.50
Cocktail of the day		8.50

Net prices

## And those

### Served for one person

### From the Oven

Cartiflette with « farm » reblochon	14.00
With fresh salad	
Cartiflette with « farm » reblochon	15.50
With fresh salad & charcuterie	
Croquets & Reblochon Gratin	14.00
With fresh salad	
(Croquets are a kind of square pasta)	
Berthoud	15.00
Savoy specialty with cheese	

### By the Fireplace

Savoy Dids with white wine	14.00
The famous Savoy sausages cooked with white wine and served with a croquets gratin	

### Served for 2 (minimum)

Small salad with goat cheese	
N°3 Raclette or Braised Reblochon	
crème brûlée	per pers 26.50
-----	
Small Bella Ragazza	
N°4 Brasérade (BBQ)	
Sorbets tulip	per pers 29.50

Net prices

For 20 years, La Ferme also offers you

Papou's pizzas

Marguerite	7.50
Tomatoes, Cheese, Basil	
Napolitaine	8.50
Tomatoes, Cheese, Anchovies, Olives	
Picilienne	8.50
Tomatoes, Cheese, Anchovies, Olives, Capers	
Capricieuse	9.50
Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms	
Triplet	9.50
Tomatoes, 3 Cheeses: mozzarella-reblochon tomme de Savoie	
Savoysarde	10.00
Tomatoes, Cheese, Ham, Oeuf	
Spéciale	10.00
Tomatoes, Cheese, Ham Mushrooms, Cream, Fried Onions	
Catalane	9.50
Tomatoes, Cheese, Chorizo, Egg	
Calzone	12.00
Folded with same components as la Spéciale + an egg	
Gargantua	14.50
Double Calzone	

Net prices

Our menus

Menu Cornado 13.00

Pan fried Flank  
Home made fries (chips)  
Green salad  
Cottage cheese with cream

Vegetarian Menu 21.50

Avocado salad or soup  
Cooked vegetables  
La Ferme's cheese plate  
Chocolate cake

Menu Crapper 25.50

Home smoked salmon  
Grilled sirloin  
Crème brûlée

Menu "Enchanted river" 24.50

Hot goat cheese salad  
Baked salmon or Fish-tank trout  
Meunière, bleue or with almonds  
Blueberry pie

Menu mountain man 39.50 /pers

The farmers' salad  
Grilled rib roast  
Tatin pie  
Menu for 2 only

Net prices