

Les Pizzas des Fermiers

Marguerite <i>Tomate, fromage, basilic.</i>	11€60
Capricieuse <i>Tomate, fromage, jambon, champignons.</i>	14€90
Triolet <i>Tomate, chèvre, Reblochon, tomme de Savoie.</i>	15€80
Savoyarde <i>Tomate, fromage, jambon, oeuf.</i>	15€80
Spéciale <i>Tomate, fromage, jambon, champignons, crème fraîche, oignons grillés.</i>	15€80
Calzone <i>Contenu de la Spéciale et œuf sous forme de chausson.</i>	16€80
4 saisons <i>Fromage, sauce tomate, champignons, jambon blanc, poivrons et artichauts.</i>	15€80
Italienne <i>Base tomate, fromage, noix de jambon, tomates cerises, parmesan et roquettes.</i>	16€20

+ les suggestions sur les ardoises.

Prix net



Hôtel & Restaurant

Skis aux pieds l'hiver et
marguerites aux pieds l'été.



Tous nos plats sont préparés à base de produits frais et locaux
(si possible).

Demandez la liste des allergènes au serveur.se.

+33 (0)4 50 02 50 50
www.lesfermiers.com

*Ps: on devrait quelques fois être plus souriant et on y travaille, mais on vous aime et on fait
tout pour que ce soit toujours très bon.*

La carte

Pour commencer tranquille

Après la petite pizza apéro

Planche de charcuterie de Pays	15€
Assiette de la fromagerie du coin	12€30
Mix charcuterie et fromage	19€
Focaccia	7€
Une pizza apéro en plus	5€50

Les entrées

Crème de tomate <i>sans crème</i> <i>Avec crème de burrata de Chenex</i>	9€50
Pâté maison <i>et confiture d'oignons rouge</i>	10€50
Salade de copeaux de légumes <i>Vinaigrette citron et œuf bio mollet</i>	11€80
Salade de haricots verts façon Niçoise <i>Sans le thon</i>	11€20

Les plats

La Boulyé végétarienne

Dans une lunchbox un assortiment tout frais et tout végété **19€80**

Suprême de volaille laqué *miel, huile de sésame,*
Salade de légumes **20€50**

Quasi de veau *aux morilles et tagliatelles* **22€50**

Truite en pavé façon gravelax, grillée **23€30**
Risotto d'épeautre aux algues et émulsion wasabi

Daube de bœuf à la sauge **21€50**
Pomme de terre grenailles, herbes du maquis

Les desserts

Abricots rôtis au miel, *romarin et crème de pistache* **8€90**

Crème double, fruits rouges **9€80**

Coulant au chocolat *(10 minutes)* **11€20**

Cannelé Bordelais *glace Bulgare* **9€50**

Y'a aussi des glaces (Glaces&Cow), un café gourmand, des autres desserts et des crêpes mais on verra après..

Couvert sans repas 20€ / personne

Prix net

Prix net

Les spécialités d'la Savoie

Servies individuellement

Tartiflette au Reblochon fermier avec lardons **19€50**
Accompagnée de salade verte et charcuterie de Pays.

Gratin de Crozets, lardons et salade verte **16€90**
On peut enlever les lardons

Le Berthoud **19€80**
Pure spécialité Haut-Savoyarde.

Les diots au vin blanc **19€80**
Crozets ou polenta bien crémeuse.

La fondue Savoyarde d'à côté **21€**
Servie à partir d'une personne et à discrétion
24€
Avec la charcuterie de Pays.

Servies à partir de 2 personnes

à discrétion

Supplément de 5€ si servie en individuel

Reblochou **Prix par pers. 24€40**
*Un Reblochon entier fondu au four avec muscade, vin blanc et ail, servi avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Pays.
(Supplément de reblochon possible: +11.20€)*

Raclette à l'ancienne **Prix par pers. 26€50**
Mythique raclette de La Ferme, servie avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Pays.

Raclette végétarienne **Prix par pers. 25€80**
La même mais servie avec pommes de terre en robe des champs, légumes et salade verte.

Raclette Brezzane **Prix par pers. 26€50**
C'est une raclette fumée à côté de Thônes, servie avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Pays.

Raclette de chèvre **Prix par pers. 26€50**
*Pur chèvre, y'en a qui disent que c'est plus léger !
Servie avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Pays.*

Reblochon braisé **Prix par pers. 26€50**
1/2 Reblochon fermier fondu sous la braise, pommes de terre en robe des champs, charcuterie de Pays.