

LA CARTE

Pour commencer

Planche de charcuterie de Pays	18€
Charcuterie avec le pâté du moment	24€
Assiette de la fromagerie du coin	14€
Planche Mix charcuterie de Pays, pâté maison, fromages	31€
Focaccia	10€
Un demi saucisson sec à découper 125g	12€

Les Pizzas des Fermiers

Marguerite (tomates, fromage, basilic)	16€00
Capricieuse (tomates, fromage, jambon, champignons)	18€50
Triolet (tomates, chèvre, reblochon, tomme de Savoie)	18€50
Savoyarde (tomates, fromage, jambon, œuf)	19€00
Spéciale (tomates, fromage, jambon, champignons, crème fraîche, oignons confits)	19€50
Calzone (comme la Spéciale et œuf sous forme de chausson)	22€00
4 saisons (fromage, sauce tomate, jambon, champignons, poivrons et artichauts)	19€50

Les suggestions du moment

Pâté de pantin (foie gras, volaille, veau, cochon, pistaches, morilles)	21€
Poireaux mimosa et noisettes torréfiées	12€
Velouté du moment	13€50
Salade de mâches pickles radis rose, choux rouge, crème d'artichauts	13€
Potimarron rôti au miel , fromage frais, fines herbes	14€
Boudin noir au jus , pommes poêlées au beurre de moutarde	25€
Parmentier de canard au jus corsé , petite salade verte	27€
Truite marinée à l'aneth , œuf de truite, pâte à la crème	28€
Suprême de poulet , sauce façon meurette (sans lardons) fricassée de champignons, persil et copeaux de champignons frais	26€
Boulée végétarienne	33€
Joue de cochon confite choux romanesco, trévis, carottes	29€

Retrouvez le reste des suggestions de notre chef Franck
sur les ardoises à l'intérieur!

- Les suggestions et les prix varient en fonction des arrivages -

- Nos plats sont fait maison, élaborés autant que possible avec des produits locaux et frais -

Les spécialités Savoyardes servies :

=> individuellement

Tartiflette au Reblochon fermier avec lardons	22€
Gratin de Crozets et sa salade verte	19€50
Ma recette maison à l'Abondance	23€
Les diots au vin blanc	24€
La fondue Savoyarde d'à côté Avec la charcuterie de Pays	25€50 29€

=> à partir de 2 personnes

À discrétion // Supplément de 5€ si servie en individuel

Raclette à l'ancienne	29€50/pers
Raclette végétarienne	29€50/pers
Raclette fumée à La Ferme	33€/pers
Raclette de chèvre	34€/pers
Raclette Ail des ours	31€/pers
Reblochou	29€50/pers



Menu enfants surprise! demandez aux serveurs	16€
--------------------------------------------------------	-----

Les desserts maison

Glaces Artisanale (Glaces&cow):	1 boule	3€
Fraise, myrtille, citron, vanille, chocolat	2 boules	6€
Crêpes:		
Sucre		4€
Citron sucre, caramel maison, beurre sucre, confiture		4€60
Pâte à tartiner		4€80
Flambée		6€80
Desserts du chef:		
Blanc en neige		11€
Cheesecake caramel beurre salé		10€
Crème brûlée vanille		12€
Soufflé chocolat (12 min)		14€
Poire au vin et épices		12€

Y'a aussi un café gourmand & pleins de suggestions :)

LES VINS :

Roussette Trosset 32€, Gamay Jongieux Carrel 35€,
Mondeuse Arbin Avalanche Trosset 41€...

& retrouvez nos 180 références à l'intérieur !!!

Horaires de services: 12h à 16h et 19h à 22h.

Paiement acceptés: Espèces, cb, visa, amex, chèque, chèque vacances, carte
ticket restaurant.

Prix : les prix annoncés peuvent varier selon le prix d'achat des producteurs en
direct.

Prix nets