

# LA CARTE

## Pour commencer

Planche de charcuterie de Pays	19€
Charcuterie avec le pâté du moment	26€
Assiette de la fromagerie du coin	15€
Planche Mix charcuterie de Pays, pâté maison, fromages	33€
Focaccia	11€
Un demi saucisson sec à découper 125g	10€

## Les Pizzas des Fermiers

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

## Les suggestions du moment

<b>Pâté de cochon</b> poire & Armagnac, confiture d'oignons	14€
<b>La capresse</b> stracciatella, tomate, pêche, cerfeuil, menthe	14€
<b>Green salade</b> haricot vert, sucrose, oignons nouveau, pois chiche croustillant, croûtons de pain	12€
<b>Œufs mayonnaise</b>	7€
<b>Andouillette grillée</b> à la fraise de veau de « chez Bobosse »	25€
<b>Noix d'entrecôte</b> noire de baltique	36€
<b>Sauté d'agneau</b> fruits secs, semoule aux abricots, herbes fraîches	27€
<b>Pipe regate</b> au safran, courgette juste saisies, sauge, cebette, échalotte, romarin	19€

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 VINS :

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

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

## Les spécialités Savoyardes servies :

=> individuellement

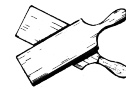
Tartiflette au Reblochon fermier avec lardons	24€
Gratin de Crozets et sa salade verte	20€50
Ma recette maison à l'Abondance	23€50
Les diots au vin blanc	24€
La fondue Savoyarde d'à côté <i>Avec la charcuterie de Pays</i>	26€50 31€

=> 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

HÔTEL RESTAURANT



LA FERME

\*\*

LA CLUSAZ

<b>Menu enfants</b> surprise! demandez aux serveurs	16€
---	-----

## Les desserts maison

<b>Glaces Artisanale (Glaces&amp;cow):</b>	1 boule	3€
Fraise, myrtille, citron, vanille, chocolat,	2 boules	6€
<b>Crêpes:</b>		
Sucre		4€
Citron sucre, caramel maison, beurre sucre, confiture		4€60
Pâte à tartiner		4€80
Flambée		6€80
<b>Desserts du chef:</b>		
Crème caramel		10€
Cheesecake caramel beurre salé		11€
Café gourmand		14€
Coulant au chocolat (12 min)		14€
Poire pochée vanille badiane crumble		12€

Y'a aussi un affogato & pleins de suggestions :)

Horaires de services: 12h à 14h et 19h à 22h.

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

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

Prix nets