

BIENVENUE à La Ferme du Pépé

Une authentique ferme des années 1800 avec une entrée par l'ancienne cuisine où l'on voit encore les traces au plafond d'une cheminée qui faisait office de « radiateur » en complément des vaches, moutons mais aussi de fumoir pour les jambons et saucisses ; cheminée rebouchée autour de 1860 et remplacée par un fourneau. On y trouve aussi la crédence, pièce maîtresse de la cuisine, où l'on y range ce que l'on a de plus beau !

La plus grande pièce de cet étage est celle de la chambre de devant où dormait le couple avec les enfants en bas âge. L'actuel bar est le peille, séparé par le seul mur « maçonné » où dormaient les enfants plus âgés, les grands-parents et où l'on fabriquait le reblochon, en sorte, la pièce principale du chalet. Au sol, une trappe pour passer directement les moutons dans la petite étable Il reste bien sûr sous vos pieds, l'étable du cheval, la cave des reblochons. Nous avons restauré la grange, l'accès s'effectuait par l'extérieur La grange faisait office d'entrepôt à foin, aux ancêtres, charrues et charrettes Les parois en bois sont d'époque, les draps de lin transformés en rideaux datent du trousseau de mariage de nos arrière grands parents au début des années 1900. Le toit trop altéré par le temps a été entièrement réparé.

Quant à l'écurie, que nous n'avons pas pu conserver pour des raisons que l'on peut imaginer, elle se trouvait (et là on ne sourit pas) à la place de notre cuisine ! La ferme appartenait à monsieur Francis Deloche, il vivait avec sa famille et vendait du reblochon et les légumes de son potager. Surnommé le Pépé par les voisins, ce nom est resté avec un brin de nostalgie....

Pour Notre déco intérieure, un clin d'œil ..

*Aux meubles Vulliet au Chinailon
A Bruna et ses tableaux de fleurs séchées
A Céline, ses poteries et ses mains d'argile*

Bien-sûr, nous tenons toutes ces adresses à votre disposition.

*Prix nets ; Service compris
Supplément couvert : 3 €*

*Net prices, service included
We charge 3 € for any person sitted who doesn't order*

La liste des allergènes est disponible au bar

Nos entrées

Starters

Saucisson à partager

6 €

Sausage to share

Ardoise de Charcuteries

Prix/pers : 12 €

Deux Tranches de Jambon Blanc, deux Tranches de Jambon Fumé
et quatre Tranches de Saucisson

*Dry meat with two Slices of Ham, two Slices of Smoked Ham
and four Slices of dried Sausage*

Petite Salade Bournandine

12 €

Salade Verte, Jambon Cru, Tomates et Tourte au Reblochon

Salad, dry meat, Tomatoes, Reblochon Pie

Petite Salade de la Biquette

12 €

Salade Verte, Jambon Cru, Tomates, Fromage de Chèvre
poêlé sur Huile d'Olive et Herbes de Provence

*Salad, dry meat, Tomatoes, Goat Cheese on
Olive Oil and Herbs de Provence*

Carpaccio de Saumon Fumé

12 €

Carpaccio sur Huile d'Olives, Aneth et Parmesan

Dry Salmon Carpaccio with Olives oil, Aneth and Parmesan

Ardoise Terre-Mer

16 €

Saumon, Foie Gras, Tomates Confites et Salade Verte

Salmon, Foie Gras, Tomato Confit and Salad

Notre suggestion pour le Vin avec l'Ardoise Terre-Mer:

L'été Gascon, Domaine de Pellehaut,

Vin moelleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur

Le Verre : 5 €

Nos plats
Main courses

Gratin de Ravioles au Comté, Salade Verte **16 €**
Comté Cheese gratin ravioli, Salad

Fricassée de Joue de Porc à l'Ancienne, Frites **18 €**
Cheek of Porc, chips and salad

Omelette au Fromage d'Abondance, Frites et Salade Verte **16 €**
Omelette with Abondance Cheese, Chips and Salad

Magret de Canard, Sauce Miel-Moutarde à L'Ancienne, Frites **25 €**
Pour apprecier le magret, nous le servons rosé uniquement
Duckbreast (cooking Rosé), Honey and Mustard Sauce, Chips

Entrecôte Grillée à La Plancha et Frites **20 €**
Grilled Entrecote and Chips

Entrecôte Grillée à La Plancha et Frites
Grilled Entrecote and Chips

- **Sauce au Poivre** *with a Pepper Sauce* **21 €**

- **Sauce des Sous Bois** *with a Mushroom Sauce* **21 €**

Burger du Pépé **18 €**
Lard Grillé, Salade Verte, Tomate et Echalote confites sur Steak Hâché du Boucher (180 gr), Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger accompagné de Frites et Salade Verte

Grilled bacon, Salad, tomato and shallot confit Steak Haché Butcher (180 gr), Raclette cheese and Reblochon, Burger Sauce accompanied with Chips

Burger du Végétarien **18 €**
Salade Verte, Tomate et Echalote confites, Steak de Quinoa, Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger accompagné de Frites et Salade Verte

Salad, tomato and shallot confit, Quinoa Steak, Raclette cheese and Reblochon, Burger Sauce accompanied with Chips

Le Fromage

Ardoise de Fromages des Aravis 8 €
Cheese slate with local cheese

Les Desserts

Crumble Aux Pommes *Apple Crumble* 7 €
Crème Brûlée à La Reine des Prés *Crème Brulée* 7 €
Dessert du Jour *Today's special* 7 €
Royal au Chocolat en Verrine *Chocolate royal revisited* 7 €
La Folie Douce (assortiment de cinq desserts) 10 €
With five deserts

Nos Glaces *Ice creams*

Toutes nos glaces et nos coupes sont fabriquées artisanalement par un Maître Artisan en Haute-Savoie
All ice creams are made by a local craftsman

Nos Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Chocolat Blanc, Miel, Caramel Beurre Salé, Bimbo

Nos Sorbets : Citron Vert, Myrtille, Framboise, Génépi, Fraise des Bois

1 boule : 2.40 € 2 boules : 4.30 € 3 boules : 5 €

Supplément Chantilly ou Coulis: 1.50 €
Extra whipped cream or sauce

Les Coupes Glacées

Myrtille Melba 6.90 €
Glace vanille, glace myrtille, coulis de myrtille, chantilly

Framboise Melba 6.90 €
Glace vanille, glace framboise, coulis de framboise, chantilly

Dame Blanche 6.90 €
Deux boules de Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Gourmande 6.90 €
Glace Chocolat blanc, glace miel, caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly

Nutella 6.90 €
Glace vanille, Glace chocolat blanc, Nutella et chantilly

Colonel Local 7.90 €
Deux boules de sorbet Génépi, Génépi



Le Coin Des Spécialités



Tartiflette et Salade Verte Reblochon fondu, pommes de terre, lardons, oignons <i>Meltd Reblochon Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad</i>	18 €
Tartiflette, Salade Verte et Charcuterie* <i>With Charcuterie</i>	23 €
Tartichèvre et Salade Verte Fromage de Chèvre fondu, pommes de terre, lardons, oignons <i>Meltd Goat Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad</i>	18 €
Tartichèvre, Salade Verte et Charcuterie* <i>With Charcuterie</i>	23 €
Fondue Savoyarde, Salade Verte	prix/pers : 19 € min. 2/pers
Fondue Savoyarde, Salade Verte et Charcuterie*	prix/pers : 24 € min. 2/pers
Fondue Forestière, Salade Verte <i>Fondue with Mushrooms and Salad</i>	prix/pers : 20 € min. 2/pers
Fondue Forestière, Salade et Charcuterie* <i>With Charcuterie*</i>	prix/pers : 25 € min. 2/pers
Pela Des Aravis, Salade Verte et Charcuterie* Fricassée de pommes de terre et reblochon, servis à la poêle <i>Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, bacon, onions served in a pan, Salad and Charcuterie*</i>	prix/pers : 24 € min. 2/pers
Pela Des Sous Bois, Salade Verte et Charcuterie* Fricassée de pommes de terre aux cèpes et Reblochon, servis à la poêle <i>Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, cèpe mushrooms, bacon, onions served in a pan, Salad and Charcuterie*</i>	prix/pers : 26 € min. 2/pers
Reblochonade ou Raclette Reblochon ou Raclette à fondre, charcuterie*, Salade Verte et Pommes de Terre <i>Reblochon or Raclette Cheese to melt onto potatoes, with salad and charcuterie*</i>	prix/pers : 25 € min. 2/pers

***La Charcuterie (par personne) se compose de :**

Deux Tranches de Jambon Blanc, deux Tranches de Jambon Fumé et quatre Tranches de Saucisson
Local dry meat with two Slices of Ham, two Slices of Smoked Ham and four Slices of dried Sausage

Supplément Charcuterie

6 €

**Avec les spécialités, nous vous conseillons
nos vins de Savoie en Bouteille (voir la carte des vins)**

*To accompany our specialities,
we have a selection of Savoie wine by the bottle*

Pour Les Petits

de moins de 10 ans

10 €



Apéro Sirop (Menthe, Fraise ou Grenadine)
Syrup (Mint, Strawberry, Grenadine)

Assiette De Raclette

Raclette Fondue, Pommes de terre et Charcuterie
Melted Raclette Cheese with potatoes and Charcuterie

Ou

Nuggets, Frites
Nuggets, Chips

Ou

Mini Tartiflette

Melted reblochon, sauteed potatoes, bacon, onion

Glace 1 Boule et sa Friandise

1 scoop of ice cream and a sweet

Pour accompagner le Menu Enfant, nous vous suggérons

Le jus de pomme bio, le verre 3.50 €

Your kids will love our organic apple juice 3.50 € glass

**Soucieux que tout le monde passe
un bon moment dans leur Restaurant,
Le Pépé et La Mémé veillent sur vous...**

***VOUS DESIREZ EMPORTER VOTRE BOUTEILLE DE VIN,**
Demandez notre étui adapté

***VOTRE BEBE A CHANGER,**
Les toilettes sont équipées d'une table à langer

***VOUS AVEZ DES ENFANTS EN BAS AGE,**
Demandez une chaise haute ou un réhausseur pour le confort de vos enfants

Nous pouvons également réchauffer les biberons ou les petits plats de bébé

***VOTRE ENFANT ET VOTRE TRANQUILITE,**
Des petits jeux et coloriages peuvent être mis à leur disposition

***LES ANNIVERSAIRES,**
Vous avez un anniversaire à fêter, demandez nous de mettre une bougie sur le dessert de la personne concernée

***UN EVENEMENT, PRIVATISEZ NOTRE SALLE,**
Il est possible de privatiser la salle de l'étage ou le restaurant pour un évènement particulier. N'hésitez pas à nous en parler. Nous vous proposerons une formule adaptée à vos envies et à votre budget

***POUR VOTRE PROCHAIN SEJOUR,**
*Nous vous accueillerons avec plaisir dans nos appartements ou cottages à L'Escale (à côté de la Ferme du Pépé).
Envie de vacances au grand air, optez pour notre camping-caravaneige. Vous pourrez profiter de la belle piscine (en été et en hiver) que vous voyez depuis le restaurant. N'hésitez pas à demander une brochure.*