

Nos entrées

Starters

Saucisson à partager

6 €

Sausage to share

Carpaccio de Saumon, Huile d'Olives, Aneth et Parmesan

12 €

Salmon Carpaccio with Olives oil, Aneth and Parmesan

Ardoise de Charcuteries

12 €

Jambon Blanc, Jambon Fumé, Saucisson,

Cornichons et Confiture d'Oignons

Local dry meat slade with Jam, Sausage, Gherkins, onion jam

Salade de la Biquette

12 €

Verte, Jambon Cru, Tomates, Toasts de Chèvre sur Huile d'Olive et Herbes de Provence

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

Notre suggestion pour le Vin avec La Salade Biquette:

L'été Gascon, Domaine de Pellehaut,

Vin melleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur

Le Verre : 5 €

Salade Estivale

11 €

Taboulé, Tomates, Menthe, Raisins Secs

Taboulé, Tomato, Mint and Dry Grapps

Nos Pizzas

La Margherita:

Tomate, mozzarella, olives *(tomato, mozzarella, olives)* **10 €**

La Classique :

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives **11 €**
Tomato, ham, Mozzarella, olives

La Camping :

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives, champignons **12 €**
Tomato, ham, Mozzarella, olives, mushrooms

La Valaisanne :

Tomate, jambon fumé, pommes de terre, Fromage à Raclette **14 €**
Tomato, smoked ham, potatoes, Raclette cheese

La Baurndine :

Oignons, crème, pommes de terre, Reblochon, lardons **14 €**
Onions, cream, potatoes, Reblochon cheese, bacon

La 4 Fromages :

Tomate, reblochon, chèvre, bleu, mozzarella, olives **15€**
Tomato, Reblochon, Goat cheese, Blue cheese, mozzarella, olives

La Bergen :

Tomate, saumon, crème, mozzarella, olives **13 €**
Tomato, smoked salmon, mozzarella, olives

La Piq Piq :

Tomate, poivron, chorizo, mozzarella, olives **13 €**
Tomato, pepper, chorizo, mozzarella, olives

La Biquette :

Epaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella **13 €**
Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella

La Chèvre-Miel:

Epaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella, Miel **14 €**
Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella, Honey

La Végétarienne :

Tomate, mozzarella, oignon, poivron, courgette, aubergine, olives **11 €**
Tomato, mozzarella, onion, green pepper, courgette, aubergine, olives

Supplément 0.50€ par ingrédient - You can add an extra of 0.50€ per ingredient

Nos plats
Main courses

Gratin de Ravioles au Comté, Salade Verte	16 €
<i>Comté Cheese gratin ravioli, Salad</i>	
Fricassée de Joue de Porc à l'Ancienne, Frites	18 €
<i>Cheek of Porc, Chips</i>	
Magret de Canard, Sauce Miel-Moutarde à L'Ancienne, Frites	25 €
<i>Pour apprécier le magret, nous le servons rosé uniquement</i> <i>Duckbreast (cooking Rosé), Honey and Mustard Sauce, Chips</i>	
Entrecôte Grillée à La Plancha et Frites	20 €
<i>Grilled Entrecote and Chips</i>	
- Sauce au Poivre <i>with a Pepper Sauce</i>	21 €
- Sauce des Sous Bois <i>with a Mushrooms Sauce</i>	21 €
Burger du Pépé	18 €
<i>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</i>	
<i>Grilled bacon, Salad, tomato and shallot confit Steak Haché Butcher (180 gr), Raclette cheese and Reblochon, Burger Sauce with Chips</i>	
Burger Végétarien	18 €
<i>Salade Verte, Tomate et Echalote confites, Steak de Quinoa, Légumes, Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger et Frites</i>	
<i>Salad, tomato and shallot confit, Quinoa Steak, vegetables, Raclette and Reblochon cheese, Burger Sauce and Chips</i>	

Les Desserts

Crème Brûlée Reine des Prés <i>Crème brûlée Reine des Prés</i>	7 €
Tiramisu aux Fruits Rouges <i>Red Fruits Tiramisu</i>	7 €
Crumble Pommes <i>Apple Crumble</i>	7 €

Nos Glaces *Ice creams*

Nos Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Chocolat Blanc, Miel, Caramel Beurre Salé, Bimbo (les célèbres bonbons colorés),

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

Magnum Blanc: **3 €**
Magnum Amande: **3 €**

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>Melted 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>Melted 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</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</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

**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, 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 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