

LES MENUS ENFANTS

JUSQU'À 10 ANS

MENU 11€

UNE BOISSON

**UNE PETITE TARTIFLETTE OU UNE
PETITE CROZIFLETTE
SERVIE AVEC JAMBON BLANC
UNE BOULE DE GLACE OU UNE
CRÈME CHOCOLAT FAÇON
MOUSSE**

MENU 16€

UNE BOISSON

**SPÉCIALITÉS SAVOYARDE EN DEMI
PORTION (SI 2 ADULTS PRENNENT
LA MÊME SPÉCIALITÉS)
UNE BOULE DE GLACE OU UNE
CRÈME CHOCOLAT FAÇON
MOUSSE**

MENU 10€

UNE BOISSON

**JAMBON BLANC FRITES
OU
ESCALOPE DE DINDE NATURE OU CRÈME
FRITES
OU
OMELETTE FRITES
UNE BOULE DE GLACE OU CRÈME
CHOCOLAT FAÇON MOUSSE**

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

(SELON DISPONIBILITÉ)

LES PRIX INDIQUÉS SONT PAR PERSONNE

DIOTS MAISON

SAUCE VIN BLANC OU MYRTILLES 15€

(fabriqué par notre cuisine)

**LA FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES , CHARCUTERIES ET
SALADE VERTE 27€**

(prévoir un peu d'attente pour la préparation)

**LA FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES , CHARCUTERIES ET
SALADE VERTE 30€**

(prévoir un peu d'attente pour la préparation)

**LA TARTIFLETTE DU COIN CHARCUTIÈRES ET SALADE VERTE
17€**

(préparé avec du poireaux et oui à l'époque on cultivait le poireaux à St
Sorlin d'Arves)

LE DESSERT DE L'AUBERGE

PAIN PERDU 5€50 (à réserver en début de repas)

(TRANCHE DE PAIN , SAUCE AUX CHOIX CHOCOLAT OU CAMEL , BOULE DE
GLACE OU CHANTILLY)

MENU DU SOIR 23€

ENTRÉE DU SOIR

PLAT DU SOIR

DESSERT DU SOIR

OU

TARTIFLETTE (SERVIE AVEC SALADE VERTE ET CHARCUTERIES)

DESSERT DU SOIR

OU

CROZIFLETTE (SERVIE AVEC SALADE VERTE ET CHARCUTERIES)

DESSERT DU SOIR

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LES SPÉCIALITÉS À BASE DE FROMAGE

(SERVIES AVEC UN ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET SALADE VERTE)

* FONDUE SAVOYARDE (min 2pers) 23€

* RACLETTE (min 2pers) 27€

* REBLOCHONNADE (min 2pers) 23€

* TARTIGNOLE 23€

(TARTIFLETTE FLAMBÉE À LA GNOLE)

LES SPÉCIALITÉS À BASE DE VIANDE

(SERVIES AVEC SALADE VERTE

ET AU CHOIX : GRATIN DAUPHINOIS OU GRATIN DE CROZETS OU FRITES)

* FONDUE À LA VIANDE DE BOEUF (min 2pers) 25€

* CLOCHERADE (min 2pers) 25€

(ASSORTIMENTS DE 4 VIANDES BOEUF, CANARD, DINDE, LARD FUMÉ

NOS PLATS SONT SERVIT SUR UNE BASE DE 200GR PAR PERSONNE .

TOUTE DEMANDE DE SUPPLEMENT SERA FACTURÉE

LES PRIX INDIQUÉS SONT PAR PERSONNE

*SUPPLEMENT CHARCUTERIES 6€/pers

*SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT 5€/pers

*SUPPLEMENT VIANDE OU FROMAGE (200gr) 10€/pers

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON
MINIMUM 4 PERSONNES
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION 48H À
L'AVANCE

***LA FONDUE DES TURINS 28€**

(VIANDE DE BOEUF MARINÉE AUX EPICES ET AROMATES, SERVIE AVEC SALADE VERTE ET GRATIN DAUPHINOIS OU GRATIN DE CROZETS OU FRITES)

LE FARCEMENT 30€

CUIT À LA VAPEUR PENDANT PLUS DE 4H DANS UN MOULE A KOUGLOF BARDÉ DE LARD (POMMES DE TERRE FINEMENT RAPÉE , RAISINS SECS , PRUNEAUX , OEUFS FARINE) SERVIE AVEC SALADE VERTE ET ASSORTIMENT DE COCHONNAILLE

LES TAQUES DE ST SORLIN 30€

(POMMES DE TERRE TRÈS FINEMENT RAPÉ , RAISINS SECS , LARDONS , OEUFS ET FARINE CUIT DANS UN SAC EN TOILE DANS UN COURT BOUILLON AVEC LA COCHONNAILLE PENDANT PLUS DE 4H , SERVIE AVEC SALADE VERTE ET ASSORTIMENT DE COCHONNAILLE)

GIBIER SUR DEMANDE
LES PRIX INDIQUÉS SONT PAR PERSONNE

CARTE DES VINS

SAVOIE A.O.P

Vin blancs

Apremont Grande Réserve. 75cl 23€00 37,5cl 13€00

Cépage : 100% Jacquère : Au nez des notes d'acacias , pierre à fusil et agrumes . En bouche des fruits blancs (pêches , poires).

Roulette de Savoie Altesse Domaine Saint Romain 75cl 25€00 37,5cl 16€00

Cépage : 100% Altesse : Au nez des notes de fruits de la passion , fruits secs et miel . Une bouche très miellée ronde et grasse.

Chignin Bergeron Grande Réserve 75cl 37€00 37,5cl 24€00

Cépage : 100% Bergeron : le nez est complexe et composé de fruits exotiques et de coing . La bouche est généreuse et équilibrée

Vin rosé

Gamay Rosé Grande Réserve 75cl 18€00 37,5cl 12€00

Cépage : 100% Gamay : Au nez jeunes fruits rouge . En bouche fruits rouges frais , jeunes baies

Le Chambaultout Domaine Jérôme Mazel (rosé d'Ardèche) 75cl 27€00

Vin légèrement sucré note de bonbon anglais parfait pour un apéro face aux montagnes

Vin rouge

Gamay de Chautagne 75cl 25€00 37,5cl 13€00

Cépage : 100% Gamay : Ce vin présente une robe grenat claire . Au nez , la typicité du terroir de Chautagne et dévoile un concentré de fruits rouge mûre comme la framboise mélanger à de légères épices

Mondeuse Jongieux Domaine Saint Romain 75cl 26€00 37,5cl 15€00

Cépage: 100% Mondeuse la couleur de cette Mondeuse est pourpre . Le nez est riche en fruits rouges cuits framboise myrtille et en épices . La bouche est charpentée avec une concentration de fruits noirs et d'épices .

CÔTES DU RHÔNE A.O.P

Rouge

Rasteau - Ortas 75cl 31€00

Cépage 50% Grenache noir , 35% Syrah , 15% Mourvèdre. Une robe grenat profond , des arômes de garrigue , fruits noirs , fumé et cuir , réglisse , dans un ensemble harmonieusement structuré avec fraîcheur et élégance , une belle longueur sur des notes minérales et poivrées

Côte du Rhône Domaine de la Présidente 75cl 19€00

Cépage 100% Syrah . Robe grenat clair . En bouche petits fruits rouges cassis Avec des tanins structurés

Crozes Hermitage Cave de Tain l'Hermitage 75cl 35€00 37,5cl 17€00

Cépage 100% Syrah Robe: Intense et sombre, aux reflets violets. Arômes: racés et puissants de fruits noirs mûrs. Bouche: Jolie structure, riche et pleine, avec des arôme de fruits mûrs (mures, cassis), une touche de violette et de réglisse. La finale sur la fraîcheur est persistante.

Rouge

Pic St Loup St Hubert 75cl 30€00

Cépage 70% Syrah 25% Grenache 5% Mourvèdre :Sa robe est d'un rouge bigarreau, le nez est complexe avec des fruits noirs telle que la cerise et des notes poivrées. La bouche est ronde, avec un beau volume cette cuvée est dans le style de l'appellation, des tanins fondus, harmonieux avec un beau gras en bouche légèrement fumée et moka.

VIN AU VERRE OU PICHET

Côte du Rhône les Partides LE VERRE 12CL 4€ PICHET 25CL 9€ 50CL 11€.100CL 18€

Rosé IGP du Gard LE VERRE 12CL 4€ PICHET 25CL 7€ 50CL 9€. 100CL 16€

Blanc IGP Vaucluse. LE VERRE 12CL 4€ PICHET 25CL 7€ 50CL 9€ 100CL 16€

Beaujolais Brouilly Domaine de Pisse-vieille rouge LE VERRE 12CL 6€