

• Le Déjeuner des Peupliers •

Sunfood

On partage une ardoise ?
How about we share a platter?

La charcuterie de montagne | 24€*
Mountain charcuterie

Les fromages Savoyards | 24€*
Savoie cheese

La collection de tartinades
de "l'Épicerie" | 24€*
"l'Épicerie" spreads collection

La grande triplete | 32€*
The big triplet

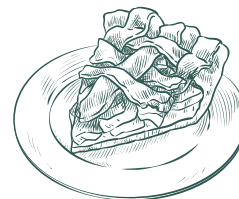


La Planche du Randonneur | 40€

La tartine Savoisienne, pommes frites & salade verte
Savoisienne toast, french fries & green salad

La tarte du pâtissier
Pastry chef's tart

Le shot café/génépi
Coffee/génépi shot



Quick Déj

La Caesar, salades de nos vallées | 24€*
Caesar, salads from our valleys

La tartine Savoisienne, tomates et sérac,
pesto "cueillette" | 24€*
Savoisienne toast, tomatoes and sérac cheese,
"picked" pesto

L'incontournable tartare des Chefs | 32€
The Famous Chef's tartare

Le très très gros burger, raclette de l'Ariondaz
(plutôt pour deux personnes !) | 48€*
The very very large burger, farm raclette from
l'Ariondaz, (best suited for two people!)

La boîte chaude, Moelleux du Revard | 24€
Melted cheese box, "Moelleux du Revard"

Les pâtes de la montagnette,
inspiration estivale | 24€*
Pasta from the "montagnette",
summer inspiration

À la Carte À la carte

"Prendre le temps de prendre le temps, ce n'est pas perdre de temps"
"Taking the time to take time is not wasting time"

Menu du jour | 64€

L'Entrée du Chef, Sur le Grill !!!
et la Tarte du Pâtissier
The Chef's starter, On the Grill !!!
and the Pastry chef's tart

Pour commencer • Starters

24€

Le "pâté croûte" Lionel, pickles de fenouil
Lionel's "pâté croûte" with fennel pickles

Les aubergines, terrine braisée et saumon de fontaine
Eggplants, braised terrine and brook trout

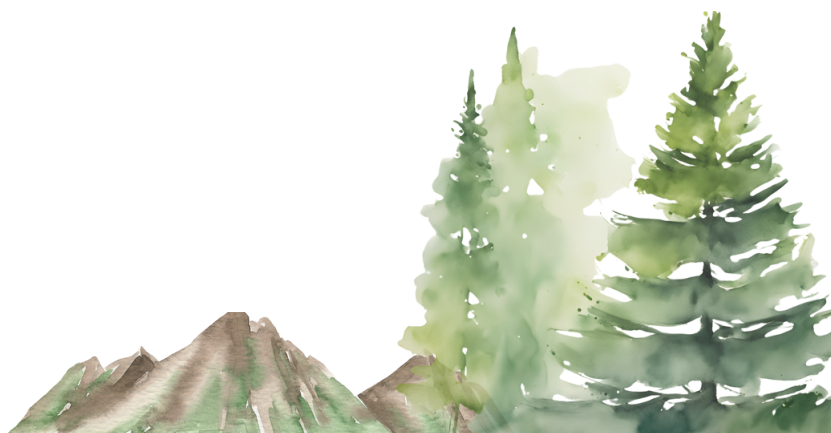
L'entrée du Chef
The Chef's starter

Sur le Grill • On the Grill

40€

Les grillades de viandes et de poissons, à feu vif
Grilled meat and fish

*accompagnées au choix de salade verte ou pomme frites ou légumes
served by your choice of green salad or french fries or vegetables*



et du Sucré • Desserts

La tarte du Pâtissier | 8€*

The Pastry chef's tart

Paris-Brest de Téophane, glacé aux noisettes torréfiées | 16€

Téophane's Paris-Brest, icecream with roasted hazelnuts

L'île flottante, fruits rouges, pralines roses et crème vanille/mélilot | 16€

"Île flottante", red fruits, pink pralines and vanilla/ sweet clover cream

Les glaces et sorbets (1 boule) | 4€*

Ice cream and sorbets (1 scoop)

Faisons connaissance, let's get to know each other!

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser toutes éventuelles formes d'intolérances, d'allergies ou spécificités de régimes alimentaires.

We'd love to hear more about you! At the beginning of the meal, please inform us of any food allergies, intolerances or dietary restrictions you may have.

Service de 12h00 à 21h30 *





Kids Menu

Jusqu'à 10 ans - 24€
Up to 10 years old

Pavé d'omble chevalier

Artic Char fillet

ou | or

Filet de volaille

Chicken breast

Accompagnements au choix à la carte

A choice of "à la carte" side dishes



Compote de pommes

Stewed apples

ou | or

Glaces et Sorbets Kids (1 boule)

Ice cream and sorbets (1 scoop)

Les Chefs en Cuisine | *Maxime, Lionel et Téo*

« Listes des allergènes consultable sur demande auprès de nos collaborateurs »

Origine viande | France
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin | France
Net prices, taxes and service included

