OUVERT TOUS LES SOIRS À PARTIR DE
18 H
2 SERVICES PROPOSÉS
19H À 21H15
21H30 À 23H

RESTAURANT L'ÉTAGE

AMBIANCE MUSICALE À PARTIR DE 22H30
ANNÉE '80 & '90

PENSEZ À RÉSERVER :
06 73 70 66 44
HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/ETAGEAAVORIAZ/

Client sans plat facturé 20€Prix TTC - Service inclus
Carte des allergènes disponible sur demande

Entrées, suivez le guide

Escargots Bourgogne x12 . . . . . **23 €**

Chèvre chaud dans sa boite . . . . . **19 €**

Pizzetta à la truffe d'été . . . . . **29 €**

Camembert rôti, miel . . . . . **17 €**

Nems de reblochon . . . . . **18 €**

Le chèvre chaud à sa pointe . . . . . **17 €**
Miel et raisins confits

Foie gras maison . . . . . **31 €**
Confiture d'oignon confit au vin blanc de Bergerac, et toast grillés

Œufs brouillés au caviar . . . . . **46 €**
Lard et comté

Charcuteries (à partager ou pas)

Filet mignon fumé . . . . . **13 €**

Jambon de pays . . . . . **14 €**

Jambon à la truffe . . . . . **18 €**

Viande séchée des Alpes (Bœuf) . . . . . **16 €**

Assortiment de charcuterie . . . . . **26 €**

Client sans plat facturé 20€Prix TTC - Service inclus
Carte des allergènes disponible sur demande

Nos délicieuses Salades

La célèbre Salade Caesar . . . . . 22 €
Salade, jambon, tomates, poulet pané, croûtons, parmesan et sauce Caesar

L'incontournable Salade Montagnarde. . . . . 24 €
Salade, tomates, pommes de terres, bacon, croustillant de reblochon

Client sans plat facturé 20€Prix TTC - Service inclus
Carte des allergènes disponible sur demande

Nos Spécialités à partir de 2 personnes

NOS RACLETTES

Toutes nos raclettes sont servis avec charcuterie, pommes de terre, salade

RACLETTE MONTAGNARDE
35€ / PERS
Fromage au Lait Cru

RACLETTE BREZAIN
38.50€ / PERS.
Fromage Pasteurisé Légèrement Fumé

RACLETTE CHÈVRE
33.50€ / PERS.
Fromage Pasteurisé

RACLETTE AIL DES OURS
38.50€ / pers.

RACLETTE À LA TRUFFE D'ÉTÉ
45,50€/ PERS.
Fromage Pasteurisé

RACLETTE A VOLONTÉ*
À VOLONTÉ = PAS A EMPORTER 😜

NOS FONDUES

Toutes nos fondues sont servies avec de la salade et pain

Supplément charcuterie 9 €

FONDUE SUISSE
31.50€ / pers.
Gruyère suisse, vacherin fribourgeois

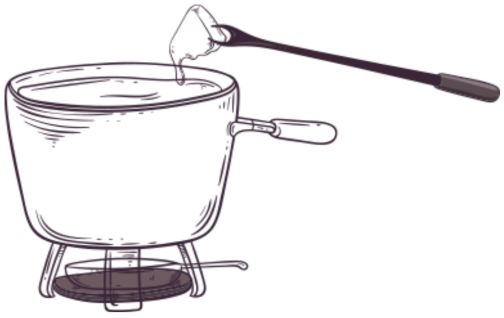
FONDUE À L'ANCIENNE
33.50€ / pers.
Gruyère suisse, vacherin fribourgeois, moutarde à l'ancienne

FONDUE AUX CÈPES
39.50€ / pers.
Gruyère suisse, vacherin fribourgeois

FONDUE DU CHEF
41.50€ / pers.
Gruyère suisse, vacherin fribourgeois, Giroles, trompette, ail, piments

FONDUE PIMENT
34.50€ / pers.
Gruyère suisse, vacherin fribourgeois

FONDUE A LA TRUFFE
42,50€ / pers.
Gruyère suisse, vacherin fribourgeois truffe d'été



Fromage à volonté pour toute personne facturée 1 part

Client sans plat facturé 20€Prix TTC - Service inclus
Carte des allergènes disponible sur demande

Nos Pierrades à partir de 2 personnes

Toutes nos piérrades sont servies avec salade, sauces froides, frites maison ou gratin savoyard

CLASSIQUE
36.50€ / pers.
Bœuf - Poulet

DUO
44.50€ / pers.
Bœuf - Magret

BOEUF
38.50€ / pers.
Rumsteak de bœuf

POULET
29.50€ / pers.
Filet de poulet

SANGLIER
41.50€ / pers.
Filet mignon de sanglier

ROYALE
46€/ pers.
Bœuf - Magret - Poulet- Lard

Client sans plat facturé 20€Prix TTC - Service inclus
Carte des allergènes disponible sur demande

Les choses sérieuses commencent...

	Demi	Entière
Langouste grillée *Risotto à la truffe d'été*	46 €	90 €
Filets de perche panés *Sauce tartare, salade et frites maison*		39 €
Magret de canard entier *Ravioles aux cèpes*		43 €
Joue de bœuf confite gratiné au comté *Salade et frites maison*		42 €
Assiette montagnarde *Boite de fromage au lait cru de Savoie charcuterie et pommes de terre*		38 €
Ravioles aux champignons *Copeaux de parmesan et chips de jambon, Sauce Cèpes et trompette*		34 €
Côte de bœuf grillée - 2 personnes *et ses accompagnements sauce aux choix*		95 €
Epaule de cochon "du Roc" confite - 2 personnes *Cuite à basse température Poêlée de pleurote - frites maison*		75 €

Accompagnements supplément :

Frites maison . . . . . 6 €

Frites de patate douce . . . . . 8 €

Ravioles aux cèpes . . . . . 10 €

Beignets savoyards . . . . . 10 €

Menus Enfant

MENU CLASSIQUE 19 €

Max 10 ans

Poulet pané ou Steak haché
ou Poisson pané
Salade et frites maison
+
1 boule de glace

MENU SPECIAL 20 €

Max 10 ans

Accompagner ses parents :
Avec RACLETTE
FONDUE
***(Minimum 2 adultes)**
+ 1 boule de glace

Client sans plat facturé 20€Prix TTC - Service inclus
Carte des allergènes disponible sur demande

Tout en Douceur

Crème brulée du moment . . . . . **9 €**

Pana Cotta du moment . . . . . **8 €**

Cœur coulant au chocolat . . . . . **13 €**
Boule de glace vanille

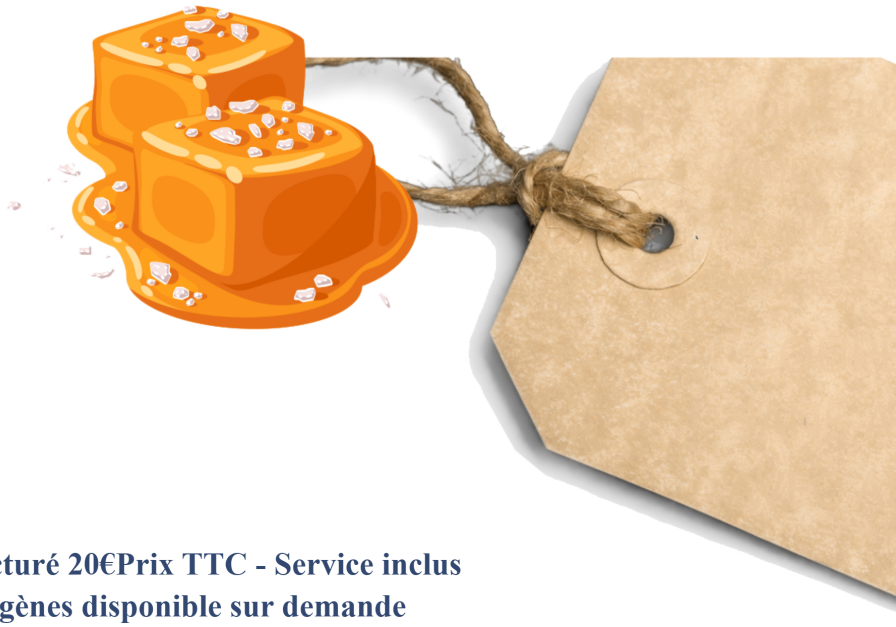
Pain perdu brioché, caramel beurre salé . . . . . **12 €**
Boule de glace vanille

Véritables Profiteroles glacées . . . . . **14 €**
Glace vanille et sauce chocolat chaud

Café Gourmand . . . . . **15 €**

Tartelette Double crème . . . . . **15 €**
Aux fruits et son chocolat chaud

Traces possibles de fruits a coque, œuf, lait, gluten



Client sans plat facturé 20€Prix TTC - Service inclus
Carte des allergènes disponible sur demande

Nos Parfums de Glaces

Vanille — **Caramel beurre salé** — **Citron**

Noix coco — **Menthe-Choco** — **Mangue**

Myrtilles

Coupes Glacées

1 boule . . . . . **3.5 €**

2 boules . . . . . **6 €**

3 boules . . . . . **9 €**

Suppl. Chantilly . . . . . **2 €**

Avec alcool . . . . . **15 €**

Sans alcool . . . . . **11 €**

Montagne
3 boules de myrtille, myrtilles, amandes, chantilly

Dame Blanche
3 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly

Ardéchoise
3 boules de vanille, crème de marron, chantilly

Ecureuil
2 boules de caramel, 1 boule de vanille, caramel, noisettes, chantilly

Coupe Sorbet
1 boule myrtille,1 boule citron, 1 boule mangue, coulis de fruits, chantilly

Coupe Bounty
3 boules coco, sauce chocolat chaud, chantilly

Colonel
2 boules sorbet citron, 5cl vodka

After Eight
2 boules menthe choco, 5cl de Get 27, chocolat chaud, chantilly

Client sans plat facturé 20€Prix TTC - Service inclus
Carte des allergènes disponible sur demande