

SPÉCIALITÉS À EMPORTER
À COMMANDER AVANT 18H

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER 16€ / pers.

POUR MINIMUM 2 PERSONNES

RACLETTE CLASSIQUE À L'ANCIENNE 17€ / pers.

RACLETTE FUMÉE 20€ / pers.

Les Raclettes sont servies avec charcuteries,
pommes de terre cuites et 250 grs de fromage par personne
Prêt d'un appareil avec caution

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES 16€ / pers.
Comté, Beaufort et Gruyère Suisse

FONDUE SUISSE 20€ / pers.
Appenzeller, Vacherin Fribougeois

Les Fondues sont servies avec croûtons de pain,
mélange à fondue (vin blanc et mélange de condiments)
et 200 grs de fromage par personne
Prêt d'un appareil avec caution

Supplément Salade verte 3€ / pers.

Supplément Charcuteries 5€ / pers.

VINS À EMPORTER

BLANC

AOP APREMONT	Domaine Masson	17€
AOP ROUSSETTE	Terres de famille	17€
AOP ROUSSETTE DE MONTHOUX	Chemin de Gratteloup	27€
IGP ALLOBROGIE, VIOGNIER	Domaine Tardy	16€

BULLES

AOP CRÉMANT DE SAVOIE	Jean Cavaillé	23€
-----------------------	---------------	-----

ROSÉ

AOP GAMAY DE SAVOIE	Terres de famille	14€
---------------------	-------------------	-----

ROUGE

AOP GAMAY DE SAVOIE	Terres de famille	16€
AOP MONDEUSE	Terres de famille	20€



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	6€
TIRAMISU	6€

Les contenants à dessert non rapportés seront facturés
Merci de nettoyer le matériel prêté !
Le restaurant se réservera le droit de facturer tout retour
en mauvais état ou non nettoyé