



NOTRE CARTE D'HIVER

NOS ENTRÉES

Planche de charcuterie

Assortiment de la Salaison artisanale de la maison BAUD

16€

Escargots de Bourgogne en coquille, label rouge et son beurre aillé

6pieces : 8€

12 pièces : 14€

Œufs pochés sur son pain grillé et sa crème de reblochon, éclats de noisettes et lard grillé

13€

Salade Périgourdine

Magret séché par nos soins, gésiers de canard, noix, tomates
Et salade verte

17€

Potage du chef du moment servi avec croûtons et comté râpé

10€

Saumon gravlax par nos soins, salade verte et sa vinaigrette aux agrumes et mandarine rôtie

15€

Plat végétarien

21€

Plat végétarien du Moment (voir l'ardoise)

LES POISSONS

Médaillon de queue de lotte, crème de poivron, purée de légumes du moment, légumes de saison et écrasé de pommes de terre

26€

Tartare de Saumon (pommes, concombre et échalotte) Ramequin de légumes & pommes de terres fondante

23€

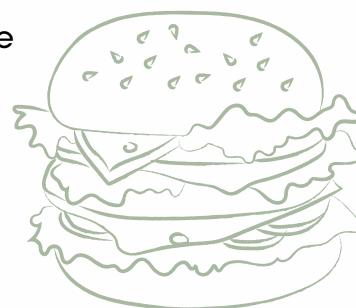
LES VIANDES

Suprême de pintade , jus forestier	23€
Purée de légumes du moment & pommes de terre fondante	
Médaillon de filet mignon de Porc et son jus corsé (caramélisé au miel de montagne et thym)	25€
Purée de légumes du moment & pommes de terre fondante	
"Hot Pot" de l'Hermitage (pot au feu aux saveurs des bois), trompettes de la mort et légumes de saison, sauce gribiche	24€
Pavé de Bœuf à la plancha	26€
• beurre maître hôtel ou jus forestier ou crème au poivre	
Accompagnements :	
• Salade verte / pommes de terre fondantes ou	
• Purée du moment, légumes de saison, salade verte	
Tartare de Bœuf charolais , coupé au couteau, et préparé (échalotte, cornichon, capres et ketchup)	23€
Pommes de terre fondante / salade verte	

Les Burgers de l'Hermitage

Burger de L'Hermitage

Steak façon bouchère (180grs), oignons confits, tomate rôtie	
Pommes de terre fondantes, salade verte	
• reblochon fermier fondu et sa crème de reblochon ou	
• comté du jura fondu et sauce barbecue maison	



21€

Crispy Burger

Filet de poulet pané par nos soins, oignons confit, tomate rôtie	
Pommes de terre fondantes, salade verte	
• reblochon fermier fondu et sa crème de reblochon ou	
• comté du jura fondu et sauce barbecue maison	

20€

LE COIN SAVOYARD

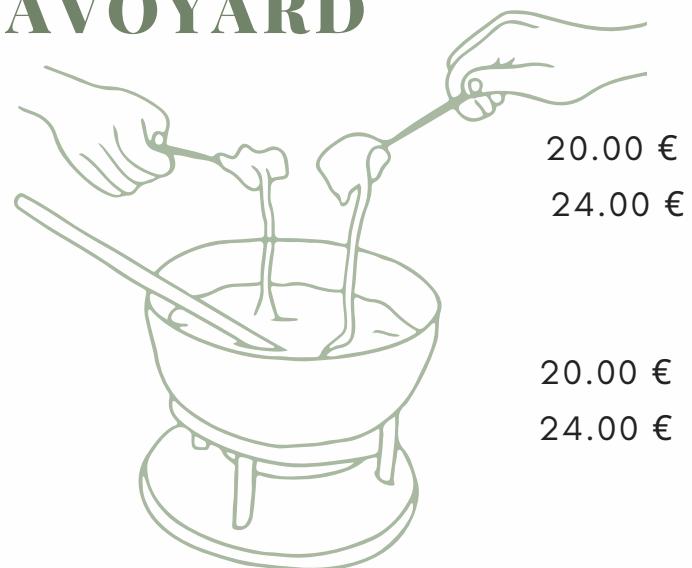
Tartiflette au reblochon fermier

Salade verte

20.00 €

Salade verte et charcuterie

24.00 €



Fondue savoyarde - 300g/pers

Salade verte

20.00 €

Salade verte et charcuterie

24.00 €

Raclette de Savoie à l'ancienne*

minimum 2 pers - 300g/pers

Salade verte , pommes de terre

25.00 € prix/pers.

Charcuterie, pommes de terre, salade verte

29.00 € prix/pers.

*A l'ancienne : fromage que vous raclez au fur et à mesure de la cuisson, unique plat que vous ne pouvez pas emporter chez vous

MENU BOUTCHOU

Sirop à l'eau



Toast de reblochon avec salade verte

13.50 €

ou

Assiette de charcuterie



Mini-tartiflette et salade verte

ou

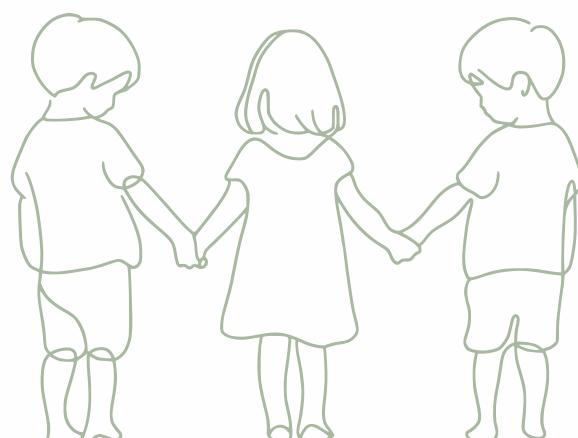
Steak haché et pommes de terre fondante



Salade de fruits frais

ou

Surprise glacé au chocolat



DESSERTS

Assiette de fromages de nos Vallées

Reblochon fermier, Tommes de Savoie et comté du Jura

9€

Faisselle

A la crème ou coulis de fruits ou myrtilles

6€

Moelleux au chocolat et son cœur coulant,
servie avec sa crème anglaise maison

8.50€

Crumble aux pommes caramélisées et chantilly

8.50€

Tartelette citron et ses éclats de meringue

8.50€

Dessert du moment

7.50€

Cèpe glacé de l'Hermitage

8.50€

Glace vanille, meringue, chocolat chaud et crumble

Café gourmand

9€

tisane / thé gourmand

10€

Glaces : Vanille, citron, poire, café, génépi, caramel, chocolat, fraise, framboise, pistache, passion, rhum-raisin, menthe, chocolat

1 boule : 3€ 2 boules : 4.50€ 3 boules : 6€

Coupes glacées :

9€

Coupe Dame-Blanche_(vanille, chocolat chaud et chantilly)

Coupe des Aravis (vanille, myrtilles et chantilly)

10€

Coupe général (vanille, whisky)

Coupe Colonel (citron et vodka)

Coupe génépi (sorbet génépi, génépi)

Boulangerie des Aravis : pains et pains burger

Coopérative Le Farto : Reblochon, Raclette et Comté

Salaison artisanale Baud : charcuterie et terrine

Porc : France

Tartare / Burger : Boeuf Charolais France

Suprême de pintande : France / Région Auvergne-Rhone Alpes



APÉRITIFS

Ricard , Pastis 51	3.50€
Martini blanc / rouge	3.50 €
Suze	3.50 €
Porto	3.50 €
Pineau des Charentes	3.50 €
Wisky Clan Campbell	4.00 €
Chivas / Glenlivet	7.00 €
Gin / Vodka	5.50 €
Vodka Orange	8.50 €
Gin Tonic	8.50 €
Campari Orange	8.50 €
Apérol Spritz	8.50 €

Apéritif maison

Kir au vin de Savoie

Crème au choix: Cassis, Mûre, Myrtille, Pêche, Griotte, Châtaigne, Framboise, Pamplemousse

Vin blanc au génépi

Kir pétillant

4.80 €

3.80 €

3.50 €

4.80 €



Bière bouteilles locales

Bière de Savoie

Ambrée, Brune, Génépi, Myrtille, Blonde, Blanche 6.00 €

Sans alcool : Fruity IPA ou Blonde (33cl) 5.00 €

Bière pression

Blonde PELFORT

Demi (half-pinte)	3.20 €
Sérieux (pinte)	6.20 €
Demi Picon Bière (half-pinte)	4.20 €
Sérieux Picon (pinte)	8.00 €

Blonde AFFLIGEM

Demi (half-pinte)	4.00 €
Sérieux (pinte)	7.80 €

Extra sirops / tranches 0.20€

Vittel

50 cl	3.60 €
100 cl	4.60 €

San Pellegrino

50 cl	3.60€
100 cl	4.60€

Boissons soft

Sirops vittel / diabolo :

grenadine, fraise, framboise, cassis, cerise, pêche, menthe, citron, anis, fleur de sureaux, menthe bleu, orgeat

2.70 €

Coca cola, coca zéro

3.50 €

Orangina

3.50 €

Fuze tea

3.20 €

Perrier

3.50 €

Schweppes Agrum, tonic

3.60 €

limonade

2.50 €

Jus de fruits : orange, pomme, abricot, ananas, pamplemousse, tomate, ACE

3.40 €

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Vins de Savoie

AOP Apremont de Savoie Domaine Chevrier
Vin blanc sec, arômes floraux et minéraux, cépages Jacquère

Au verre	Bouteille
4.50 €	20.00 €
1/4 8.50€	

AOP Roussette Seyssel Altesse - domaine du clos d'Arvières
Vin blanc sec et gras, arôme de miel et amande, cépages Altesse

6.00 €	24.00 €
1/4 11€	

AOC Chignin Bergeron Domaine Yves Girard Madoux
Vin blanc structuré complexe, cépages Roussane

32.00 €

Vins de Bourgogne

AOP Chardonnay - Clos Saint Germain- Domaine de Rochebin
Vin fruité

28.00 €

Côte de Gascogne

IGP gros Manseng - Vin Moelleux

6.50 €	26.00€
--------	--------

Vins du Languedoc Roussillon

IGP Chardonnay les jamelles - Domaine Badet Clément
Vin blanc riche avec une bonne fraîcheur, cépages Chardonnay

20.00 €

Vin au pichet - Chardonnay

Le 1/4 - 5.50 € Le 1/2 - 9.50€

VINS ROUGES

Vins de Savoie

AOP Gamay de Savoie - Prestige les Rocailles MILLESIME 2020
Vin rouge léger aux arômes de fruits rouges

Au verre	Bouteille
5.50 €	22.00 €
1/4 11€	

AOP Gamay - Prestige les Rocailles 37.50 cl 2020

AOP Mondeuse Arbin - Prestige les Rocailles MILLESIME 2021
Pointe poivrée



Beaujolais

MORGON "cote du Py" domaine Guillot-Gonin 75 cl

Vallée du Rhône

AOP La Figue - Domaine Bastide 2023
Vin rouge avec de rond et fins tanins, note de griottes cassis et rise

AOP Baumes de Venise - Crû Contreforts et Montmirail 2022
Vin rouge intense aux arômes de cassis et myrtilles, pa ns et Garrigue

AOP Crozes Hermitage - Domaine du Murinais 2023
Vin rouge structuré tannique dense et riche

AOP Saint Joseph - Domaine Les Chênes 2021
Vin rouge ample et corsé notes fruitées framboise, fraise, cassis

AOC Châteauneuf Du Pape "vieux télégrammes" 2021
Vin rouge élégant souple et rond, cépage Grenache Noir

<u>Vins de Bourgogne</u>		Au verre	Bouteille
AOP Pinot Noir Clos Saint Germain - Domaine de Rochebin Vieilles vignes de Pinot Noir	2022	7.00€	28.00 €
AOC Hautes Côtes de Beaune - Nuiront Beaunoy Vin rouge élevé en fût de chêne évoque la framboise riche en bouche	2020		38.00 €

AOC Haute Côtes de Nuit "Dames Huguette" Vin rouge avec un bel équilibre et des tannins soyeux	2020		40.00 €
--	-------------	--	---------

Vins de la Loire

AOP Saint Nicolas de Bourgueuil - Cuvée Élégante - Domaine de la Jarnoterie Cépage de Cabernet Franc, vin souple et élégant	2021		26.00 €
---	-------------	--	---------

Vins de Bordeaux

AOC Médoc "Haut Couloumey" Vin rouge avec de doux tannins aux arômes de fruits noirs et d'épices	2020		28.00 €
--	-------------	--	---------

CHATEAU CHANTELOISEAU

Appellation Grave contrôlée		5.50€	24.00€
-----------------------------	--	-------	--------

AOC Lalande de Pomerol - Château la rose Trémie Vin puissant avec le Merlot en cépage dominant	2020		46.00 €
--	-------------	--	---------

AGCC Saint Emilion Grand Cru Château Fonrazade Vin tannique	2016		49.00 €
---	-------------	--	---------

Vins du Languedoc Roussillon

IGP Merlot Les Jamelles - Domaine Badet Clément	2022		20.00 €
--	-------------	--	---------

AOC Pic St Loup - Domaine Haut Lirou	2023		28.00 €
---	-------------	--	---------

Vin au pichet - Merlot

Le 1/4 - 5.50 € Le 1/2 - 9.50 €

VINS ROSÉ

Bouteille

Vin de Corse		20.00 €
---------------------	--	---------

Vin de Provence

AOP Cuvée 1969 - Château les Crostes		24.00 €
---	--	---------

Kairos Méditerranée IGP		20.00€
--------------------------------	--	--------

Vin au pichet - Kairos Méditerranée IGP		24.00 €
--	--	---------

Le 1/4 - 5.50 € Le 1/2 - 9.50 €		20.00€
--------------------------------------	--	--------

MOUSSEUX



Champagne Brut - Mercier		55.00 €
---------------------------------	--	---------

Méthode traditionnelle de Savoie - Les Rocailles Crémant de Savoie		32.00 €
--	--	---------