



Nos Entrées

Soupe du jour 8€

Salade Corse

Petite assiette 11€ Grande assiette 17€

salade verte, morceaux de Figatelli artisanale passés au four, fromage de brebis, tomates confites, pignons de pin, graines de tournesol, vinaigrette maison.

*Caillette aux herbes tiède artisanale d'Isère
sur toasts moutardés*

Petite assiette 11€ Grande assiette 17€

avec salade verte, tomates confites, pignons de pin, graines de tournesol, vinaigrette maison.


*Salade de chèvre chaud au miel des alpes
grillés au four*

sur sa Tartine de campagne

Petite assiette 11€ Grande assiette 17€

avec salade verte, tomates confites, pignons de pin, graines de tournesol, vinaigrette maison.

*Œufs cocotte bio "Alpoeuf", foie gras,
parfumé à la truffe 19€
salade verte et ses mouillettes*



Nos Plats

Entrecôte Simmental 280/300g 28€

avec frites maison ou légumes ou gratin dauphinois, salade verte.*

Origine: UE.

Sauce bleu de Pralong 6€. Sauce morilles 8€

Pavé de cerf sauvage 160g/180g 27€

avec frites maison ou légumes ou gratin dauphinois, salade verte.*

Origine: Esp

Sauce bleu du Pralong 6€, sauce morilles 8€

Paleron de bœuf confit à la graisse de canard 26€

avec frites maison ou légumes ou gratin dauphinois, salade verte.*

Origine: FR

Poisson du moment 27€

avec riz au beurre parfumé au graine Comaso, légumes, salade verte.

Croûte Valaisanne au "Prorelchon" 22€

Franche de pain bucheron de la boulangerie Alef frotté à l'ail imbibé de vin blanc, 4 fromages (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté, beaufort AOP), crème, jambon cru,

Prorelchon

gratinée au four avec salade verte,

Gratiné de ravioles du Dauphiné nature 23€

ou aux morilles 27€

Ravioles du Dauphiné, crème, 4 fromages (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP,

tomme de Franche-Comté, beaufort AOP),

morilles si aux morilles, gratinées au four, avec salade verte.

Véritable Oreilles d'âne à l'ancienne 22€

Epinards, crème, ail, 4 fromages (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté, beaufort AOP), galette de sarrasin au sel de Guérande, montés en lasagnes,

gratiné au four avec salade verte.

"j'en veux encore": Supplément frites 5€, légumes 5€, gratin dauphinois 6€

**(Mixe deux garniture sup 2€)*



Nos Desserts

Cœur coulant chocolat et sa boule vanille 10€

Tarte myrtilles ou framboises 11€

Crème brûlée caramel beurre salé 9€

Profiteroles à la glace noix 11€

Crumble pommes, poires, fruits rouges 10€

Assiette de fromages

petite 2 fromages 7€ grande 4 fromages 12€

Faisselle de Rians au miel des alpes

6€

Colonel 13€

glace citron vert vodka 2cl

Café ou thé gourmand 12€

Digestif gourmand 17€

Coupe de glaces 1 boule 3.50€

2 boules 6€

Boule sup 2.5€, supplément chantilly 0.50€





Spécialités de montagne

Raclette (palettes) au 3 fromage 28€

(2 personnes minimum, prix par personne)

*Fromage à raclette Brunette au lait cru de la ferme du Pra Long, fromage fumé et fromage à l'ail des ours des hauts de Savoie, plateau de charcuteries des Alpes, pommes de terre vapeur, salade verte
sup: charcuteries 7€ fromages 8€*

Fondue 25€

(2 personnes minimum, prix par personne)

Mélange de quatre fromages fondus (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté, beaufort AOP) au vin blanc ail et kirsch, croûtons de pain, salade verte

Fondue royale 30€

(2 personnes minimum, prix par personne)

Mélange de quatre fromages (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté, beaufort AOP) fondus au vin blanc ail et kirsch, plateau de charcuteries des Alpes, croûtons de pain, salade verte

Fondue aux morilles 30€, Truffe 34€


(2 personnes minimum, prix par personne)

Mélange de quatre fromages (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté, beaufort AOP) fondus au vin blanc, morilles ou truffe, ail et kirsch, croûtons de pain, salade verte

Fondue royale aux morilles 35€, Truffe 39€

(2 personnes minimum, prix par personne)

Mélange de quatre fromages (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté, beaufort AOP) fondus au vin blanc, morilles ou truffe, ail et kirsch, plateau de charcuteries des Alpes, croûtons de pain, salade verte





Nos menus

Menu enfant 15€

(-9 ans)

Un verre de sirop

ou

Verre de soda

Salade verte

ou

Salade de tomates cerises

Oreilles d'âne

ou

Steak haché 150g, frites maison ou pâtes

ou

Gratiné de ravioles

ou

Jambon blanc frites ou pâtes

2 boules de glaces

ou

Crêpes, coulis chocolat noisette, chantilly

Attention ne pas prendre de salade et ou de dessert ne change rien au prix merci :)





Menu

Menu à 38 €

Petite salade corse

ou

Petite caillette

ou

Soupe du jour

Oreilles d'âne

ou

Paleron confit à la graisse de canard

ou

Croûte valaisanne

Profiteroles à la glace noix (deux choux)

ou

Crème brûlée caramel beurre salé

ou

Assiette 2 fromages de la ferme du pralong

ou

2 boules de glace

