




## GLI APERITIVI . BOISSONS

- **Aperitivo della casa “Le Thiou”** (Apéritif Maison « Le Thiou ») (12,5 cl) ..... 5,60 €  
*Crema di mirtillo e vino frizzante*
- **Kir Crema di ribes nero** (Cassis), **lampone** (Framboise), **pesca** (Pêche),  
**castagna** (Châtaigne) (12 cl)..... 4,10 €
- **Anice, sciroppo di menta, succo di pomodoro** (Anis, perroquet, tomate) (3 cl) ... 4,60 €
- **Vermut di Chambéry bianco o rosso** (Vermout blanc ou rouge) (5 cl)..... 5,60 €
- **Chambéryzette Vermut bianco e liquore di fragole** (5 cl) ..... 5,60 €
- **Bonal aperitivo alla genziana** (5 cl) ..... 5,60 €  
*della Maison Dolin di Chambéry*
- **Américano** (6 cl) ..... 7,50 €
- **Whisky blend** (4 cl)..... 6,80 €
- **Whisky Malto, Bourbon** (4 cl)..... 7,50 €
- **Juices, soft**..... 4,10 €
- **Birres Mont-Blanc** (33 cl) ..... 6,60 €  
*Bionda, Genepi, Violetta, Bianca*

## LE BIRRE ALLA SPINA . BIÈRES À LA PRESSION

- **La Birra Rousse du Mont-Blanc** (25 cl)..... 5,40 €  
 *Fabbricata con acqua dei ghiacciai del Monte Bianco*  
*Eletta miglior birra ambrata del mondo Medaglia d'oro 2017 a Parigi*
- **Heineken®** (250毫升) ..... 4,90 €  
*La birra che fa amare la birra*

### DA CONDIVIDERE TRA AMICI ALL'APERITIVO (à partager entre amis)

- La ghiottina di salumi savoirdi (Guillottine à saucisson) ..... 10,00 €
- Tagliere di salumi artigianali (Planche de Charcuterie artisanale)..... 19,80 €

**IDEA REGALO:** la ghiottina di fabbricazione artigianale savoirda è in vendita nel ristorante: 42,00 €

## ANTIPASTO . ENTRÉES

- **Zuppa di sasso (tradizionale)** (Soupe au caillou) ..... 8,00 €  
*Verdure di stagione*
- **6 escargot belli caldi!** (6 escargots tout Chô !) ..... 11,00 €  
*Al burro con prezzemolo, direttamente dalla tenuta degli Orchis a Poisy*
- **Pâté in crosta artigianale di Villaz** (Pâté en croûte artisanal de Villaz) ..... 9,40 €  
*Vero paté in crosta artigianale con funghi trombette dei morti e pistacchi*
- **Ovetto Label Rouge su funghi trifolati freschi di Savoia**  
(Tit'œuf Label Rouge sur fricassée de champignons frais de Savoie) ..... 9,50 €  
*Pane tostato e salsina di prezzemolo*
- **I salumi misti di Villaz** (La p'tite charcuterie de Villaz) ..... 10,00 €  
*A cura di Maxence Baud, l'artigiano all'avanguardia della tradizione*
- **Il piatto di Gor'ion** (Assiette de Gor'ion) ..... 10,50 €  
*Carne secca di manzo Charolais, specialità di Maxence Baud*
- **Il vasetto di rillettes dell'altro mondo** (Le pot de rillettes d'un autre monde) ..... 9,80 €  
*Pane tostato, insalata mista. Bacche di ginepro schiacciate, cipolle borettane marinate in aceto balsamico*
- **Insalatina Malakoff** (Salade aux Malakoffs) ..... 11,00 €  
*Insalata mista, formaggio svizzero croccante, pomodori ciliegini, carne secca Gor'ion tagliata a fiammifero*
- **Insalatina Ô Savoyard** (Salade Ô Savoyard) ..... 11,00 €  
*Prosciutto cotto, Tomme di Saint-Ours, patate, pomodori, insalata mista*
- **Insalatina Ritorno dagli Alpeggi** (Salade Retour des Alpages) ..... 11,00 €  
*Caprino fresco croccante della fattoria La Closette di Thônes, noci, albicocche morbide, uvetta di Corinto, insalata mista*

## LA BANCARELLA DEL PESCE FRESCO . POISSONS

- **Filetti freschi di pesce persico alla mugnaia (220 g)**  
(Filets de perche frais meunière) **(secondo disponibilità)**..... 25,00 €  
*Serviti in padella con contorno di patatine fritte fresche e insalata*
- **Pentolino di filetto fresco di trota reale nostrana**  
(Cassolette de filet frais de truite Royale de notre région)..... 22,00 €  
*Salsina cremosa al vino Roussette de Savoie, code di gamberi, verdure fresche di stagione*
- **Quenelle di luccio fatta in casa con salsa d'astice (Quenelle de brochet)**..... 18,90 €  
*Bella gonfia e con un cuore tenerissimo, accompagnata da funghi freschi della Savoia*

## LA BANCARELLA DELLA CARNE .VIANDES

- **Hamburger dello spazzacamino (Burger du Ramoneur)**..... 21,00 €  
*Carne macinata francese, formaggio Gomser 55 DOP del Canton Vallese, pancetta affumicata, cetriolini, pane Red Bun, galletta di patate, cipolle, salsa tartara. Patatine fritte fresche*
- **Salsicce savoiarde Diot al formaggio Abondance artigianale di Villaz**  
(Diots à l'Abondance fermier de Villaz) ..... 19,90 €  
*Salsicce savoiarde tradizionali e artigianali di Maxence Baud cotte al vino bianco con cipolline e polenta cremosa*
- **Il famoso maiale marinato in fricassea con sughetto a base di cinghiale**  
(La fameuse fricassée de caïon sauce coffe)..... 19,80 €  
*Maiale in salmì, funghi, scalogni, pancetta e polenta cremosa.  
Una perla della gastronomia locale*
- **Scaloppina di vitello alla savoiarda (Escalope de veau à la savoyarde)**..... 21,50 €  
*Cotta in forno con salsa cremosa, prosciutto cotto e funghi,  
e gratinata con formaggio Reblochon artigianale DOP. Patatine fritte fresche*
- **Costata di manzo di razza alla forestiera (300 gr)**  
(Entrcôte de bœuf de race à la forestière)..... 25,00 €  
*Cotta semplicemente alla piastra. Patatine fritte fresche, insalata mista*

## SPECIALITÀ SAVOJARDE . SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- **Tartiflette speciale Ô Savoyard** ..... 19,30 €  
*Formaggio dei monaci dell'abbazia di Tamié, lardelli artigianali di Villaz, patate saltate in padella, cipolle. Insalata mista*
- **Moelleux du Revard**..... 26,00 €  
*Formaggio a base di latte crudo (circa 320 gr) con cerchio di abete rosso, dal buon aroma di bosco. Ricetta ancestrale dei Bauges Servito caldo nella sua confezione con contorno di patate bollite non sbucciate, salumi e insalata mista*
- **Fonduta savoiarda tradizionale per pers** (Fondue savoyarde traditionnelle) ..... 19,40 €  
*Selezione di formaggi DOP*
- **Fonduta svizzera detta «Metà e metà» (minimo 2 pers.) per pers**  
(Fondue suisse dite Moitié-moitié)..... 24,90 €  
*Metà groviera svizzero DOP, metà formaggio Vacherin di Friburgo DOP.  
La più autentica delle fondute*
- **Fonduta dei montanari (minimo 2 pers.) per pers** (Fondue des Montagnards).... 25,50 €  
*Fonduta tradizionale servita con contorno di patate bollite non sbucciate, salumi artigianali e panini salati Moricette*
- **La boule suisse, tesoro del Canton Vallese** (Boule suisse) ..... 22,00 €  
*Tomme bianca, salumi artigianali, frittelle di patate della casa, insalata mista*
- **Planche des Monchus** ..... 18,50 €  
*Tomme bianca, salumi artigianali, frittelle di patate della casa, insalata mista*
- **Tagliere di salumi artigianali** (Planche de Charcuterie artisanale)..... 19,80 €  
*Salumi misti, secondo le stagioni e le produzioni.  
A cura di Maxence Baud, l'artigiano all'avanguardia della tradizione*

**Fonduta Bourguignonne di Bacco al vino rosso** ..... 26,00 €/pers.  
*300 g di carne di manzo da cuocere in un brodo al vino rosso. Servita con contorno di salsine, patatine fritte fresche e insalata mista*

# RACLETTE DOC DEL CANTON VALLESE

(Svizzera)

## A VOLONTÀ

*Con salumi artigianali di Maxence Baud*

•

29,00 €

**La raclette è nata in Svizzera e,  
più precisamente, nel Canton Vallese.  
Si degusta con un contorno di patate bollite  
non sbucciate, cetriolini e cipolline.**

**Abbiamo selezionato un autentico formaggio  
da raclette: GOMSER 55 AOC Raclette du Valais  
a base di latte crudo, prodotto nelle fattorie dei villaggi  
di Grensiols (Alto Vallese) cremoso e dal gusto unico.**

**La raclette non è un piatto da servire  
e mangiare in fretta e furia.  
Gustatela con calma per poterla apprezzare al meglio.**

# MENU Ô SAVOYARD\*

**ANTIPASTO + PIATTO PRINCIPALE  
OPPURE PIATTO PRINCIPALE + DESSERT  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

•  
**26,00€**

**ANTIPASTO + PIATTO PRINCIPALE + DESSERT  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

•  
**35,00€**

*\*Bevande non incluse. Non cumulabile con altre offerte in corso o promozioni gratuite  
\*Hors boisson. Non cumulable avec d'autres offres ou gratitudes*

## **Antipasto a scelta . Entrée au choix**

*Soupe au caillou*

*Zuppa di sasso (tradizionale)*

*Salade Ô Savoyard*

*Insalatina Ô Savoyard*

*6 escargots de Poisy*

*6 escargot*

---

## **Piatto principale a scelta . Plat au choix**

*Gratin de lasagnes Haut-Savoyard*

*Puro manzo Charolais, besciamella al latte di Villaz, formaggio Abondance contadino,  
pasta alla semola di grano biologico e uova fresche*

*Fricassée de caïon, polenta crémeuse*

*Maiale marinato in fricassea, polenta cremosa*

*Cassolette de filet frais de truite Royale de notre région*

*Pentolino di filetto fresco di trota reale nostrana (+ 2€)*

---

## **Dessert a scelta . Dessert au choix**

*Glace Alpage au Génépi*

*Gelato Alpage al Genepi*

*Matafan aux pommes de Savoie, flambé au Calvados*

*Il celebre Matafan alle mele della Savoia*

*Tarte au citron cassée dans le pot*

*Torta al limone spezzettata nel vasetto*

---

# FORMULA BAMBINI

(meno di 10 anni . – 10 ans)

## PIATTO PRINCIPALE + DESSERT • PLAT + DESSERT

10,90 €

*Filetti di trota fresca alla piastra* Filet frais de truite de notre région  
*Oppure Lasagne gratinate dell'Alta Savoia (Puro manzo Charolais, besciamella al latte di Villaz, formaggio Abondance contadino, pasta alla semola di grano biologico e uova fresche)* Gratin de lasagnes  
Haut-Savoyard

*La mucca Vacky (gelato alla vaniglia)* Vacky la vache glace vanille  
*Oppure Pom' pote* Pom'Potes

## I CONTORNI . COMPLÉMENTS

- **Verdure fresche di stagione** (Légumes frais de saison) ..... 4,90 €
- **Insalata mista** (Salade mêlée) ..... 3,00 €
- **Frittelle di patate della casa** (Beignets de pommes de terre maison) ..... 4,00 €
- **Polenta cremosa** (Polenta crémeuse) ..... 3,20 €
- **Patatine fritte fresche** (Frites fraîches) ..... 3,20 €
- **Funghi trifolati freschi di Savoia** (Fricassée de champignons frais de Savoie) ..... 6,00 €



# CARTA DEI VINI • VINS

	 Verre 15 cl	 Chopine 46 cl	 Bille 75 cl
<b>* Bianchi di Savoia e Alta Savoia</b> Blancs de Savoie AOP et IGP			
♥ • Méli Mélo IGP des Allobroges Domaine Vendange.....	4,40€	12,70€	18,90€
<i>Cépages Chardonnay, Sauvignon, Roussanne, Viognier</i>			
• Chardonnay Domaine Vendange Cépage Chardonnay.....			18,90€
• Apremont Domaine Philippe Chapot Cépage Jacquère.....	4,60€	13,30€	21,70€
• Roussette Cru Frangy Domaine Lupin Cépage Roussette Altesse.....	4,90€	14,70€	23,90€
♥ • Malvoisie E. Jacquin Vendanges manuelles Cépage Malvoisie.....	5,50€	16,50€	27,00€
♥ • Cruet Cellier de la Baraterie Cépage Jacquère.....	5,50€	16,50€	27,00€
• Chignin Bergeron J. Vullien Cépage 100 % Roussanne.....	6,90€	21,40€	34,90€
♥ • Roussette Cru Marestel E. Jacquin Cépage Altesse.....			33,00€
<b>* Bianchi svizzeri del Canton Vallese</b>  Flaction Vins Blancs suisses du Valais			
• Fendant Cépage Chasselas.....	5,80€	18,00€	29,00€
• Petite Arvine Cépage Petite Arvine.....	7,80€	24,00€	39,00€
<b>* Rossi di Savoia</b> Rouges de Savoie			
• Gamay « Entre Lacs et Sommets » Cépage Gamay.....	4,00€	11,00€	17,50€
• Pinot Noir E. Carrel Cépage Pinot Noir.....			19,90€
• Mondeuse Domaine Vendange Cépage 100 % Mondeuse.....	4,80€	14,80€	24,00€
♥ • Le Paroxysme Cellier de la Baraterie Cépages Pinot, Gamay, Mondeuse.....	7,00€	19,60€	32,00€
• Persan Domaine de Méjane Cépage savoyard Persan.....	5,70€	17,50€	28,50€
• Mondeuse Cru Arbin « L'Authentique » Cépage Mondeuse.....	7,00€	21,50€	35,00€
♥ • Mondeuse Cru Arbin « La Rouge » L. Magnin Cépage Mondeuse.....			39,90€
<b>* Vini rossi del Piemonte e del Canton Vallese</b> Rouges du Piémont et du Valais			
♥ • Barbera d'Asti L'Avvocata DOCG Cépages 100% Barbera.....	6,80€	21,00€	33,00€
• Dolcetto d'Alba DOC Cépages 100% Dolcetto.....			37,00€
• Cornalin Cépage Cornalin.....	9,00€	27,60€	45,00€
<b>* Rosé di Savoia</b> Rosé de Savoie			
• Mademoiselle « A » Domaine Vendange Cépage Gamay.....	4,50€	12,50€	20,00€
<i>(Médaille d'Argent Mondial du Rosé 2016)</i>			
<b>* Rosé svizzeri del Canton Vallese</b>  Flaction Vins Rosé Suisse du Valais			
• Rosé de Syrah.....	7,80€	24,00€	39,00€
<b>* Bollicine e affini... (vini spumanti e champagne)</b> Bulles et Compagnie...			
• Royal Seyssel AOC Maison Lambert Cépage Gamay.....	7,00€		29,00€
• « R » de Ruinart.....			89,00€

L'abuso d'alcol è pericoloso per la salute; consumare con moderazione. Prezzi netti in euro. Servizio compreso

## COPPETTE DI SORBETTI E GELATI POTS DE SORBETS ET CRÈMES GLACÉES

- **Café liégeois**..... 7,50 €  
*Gelato al caffè, caffè freddo, panna montata, mandorle tostate*
- **Dama bianca** (Dame blanche)..... 7,50 €  
*Doppio gelato alla vaniglia, meringa, vasetto di cioccolata calda*
- **Mont-Blanc** ..... 8,00 €  
*Gelato alla vaniglia, meringa, crema di castagne, panna montata, caramell*
- **Coppa con 3 palline di gelato** (Coupe 3 boules) ..... 6,50 €  
*Limone (citron), pera (poire), albicocca (abricot), vaniglia (vanille), caffè (café), Genepi , marroni*
- **Sir Williams** ..... 9,00 €  
*Sorbetto alla pera con alcol di pera (3cl)*
- **Mister Luizet** ..... 9,00 €  
*Sorbetto di albicocca con alcol di albicocca Williamine Morand (3 cl)*
- **Colonel Savoyard**..... 7,70 €  
*Sorbetto al limone con acquavite di vinaccia savoiarda (3d)*
- **Alpage**..... 7,70 €  
*Gelato al Genepi con liquore artigianale di Genepi (3d)*

## I DESSERT . DESSERTS

- **Il celebre Matafan alle mele della Savoia** (Matafan aux pommes) ..... 7,90 €  
*Servito in tegamino e flambé al liquore Calvados, secondo una nostra ricetta unica*
- **Biscotto savoiano come lo serviva Pauline**  
(Biscuit de Savoie comme le servait Pauline)..... 8,70 €  
*Gelato alla vaniglia e tazza di cioccolata calda Valrhona Biscotto “Rouge” del mastro artigian*
- **Il Monte Bianco** (Monte Bianco) ..... 8,50 €  
*Un dolce tradizionale che unisce la dolcezza dei vermicelli di castagne, il dolce croccante della meringa di Botterens e la leggerezza della doppia panna svizzera*
- **Soufflé gelato al Grand Marnier** (Soufflé glacé au Grand Marnier) ..... 8,50 €  
*Il miglior soufflé gelato aromatizzato con liquore d’arancio*
- **Caracas di Philippe Rigollot** (Caracas by Philippe Rigollot)..... 10,00 €  
*La creazione imperdibile del Campione del Mondo. Dacquoise alla nocciola.  
Cremoso pralinato alla nocciola Mousse di cioccolato Alpaco Valrhona*
- **Composta di mele della Savoia cotta in tegame di rame** (Compote) ..... 8,10 €  
*Accompagnata da biscotti e doppia panna della Groviera svizzera*
- **Torta al limone spezzettata nel vasetto** (Tarte au citron cassée dans le pot) ..... 7,80 €  
*Cremoso al limone, biscotto al burro, crema di mascarpone, perle croccanti*
- **Ciliegie tradizionali all’acquavite** (Cerises à l’Ô de vie) ..... 7,30 €  
*Piccole ciliegie marinate in acquavite fatte in casa*
- **Caffè o tè goloso** (Café ou thé gourmand)..... 8,00 €

**PER CONCLUDERE AL MEGLIO  
IL VOSTRO PASTO, VI PROPONIAMO  
POUR BIEN TERMINER VOTRE REPAS**

- **Caffè savoiaro** (Café Savoyard)..... 7,60 €  
*Creato in montagna durante una sera freddissima, riunisce l'aroma del caffè,  
la foga dell'acquavite savoiarda di vinaccia e la dolcezza della panna.*
- **La Grolle dell'amicizia (minimo 2 pers. / per pers.)** (Grolle) ..... 4,20 €  
*In origine, i pastori savoiardi versavano un mix di caffè e acquavite nei loro zoccoli.  
Noi la prepariamo con caffè, zucchero e acquavite di Savoia aromatizzata.  
Da bere con gli amici fino all'ultima goccia, senza mai posare la Grolle.*
- **Caffè corretto (espresso + 2 cl di acquavite)** (Café Goutte)..... 4,00 €
- **Vassoio di formaggi savoiardi** (Assiette de fromage) ..... 6,90 €
- **Formaggio bianco sbattuto**(Fromage blanc battu)..... 6,00 €  
*Con marmellata artigianale di mirtilli selvatici cotta nel calderone  
di rame o miele di melata di Chautagne*

**SCEGLIAMO I NOSTRI PRODOTTI E I NOSTRI  
FORNITORI CON PARTICOLARE ATTENZIONE  
E CURA. PER GARANTIRVI LA MIGLIORE QUALITÀ  
ABBIAMO SELEZIONATO PER VOI**



Abbaye de Tamié  
Artémisane liqueurs artisanales  
Boulangerie Artisanale Rouge  
Brasserie du Mont-Blanc  
Cellier de la Baraterie – J.Viana  
Davide Dalmasso Piémont Italie  
Domaine Chapot - Domaine de Méjane  
Domaine Genoux – Château de Mérande  
Domaine E. Jacquin  
Domaine Giachino - Domaine Lupin  
Domaine Vendange - Domaine Vullien  
Eddy Bailliffard, fromagerie artisanale de Champsec, Suisse  
Ferme de la Closette - Ferme des Narcisses  
Flaction Cédric, vins du Valais  
Le santon savoyard  
Liquoristerie de la Vanoise  
Maison Dolin Vermouth de Chambéry  
Meringues Angélo Rime Botterens  
Molino di Borgo San Dalmazzo  
Pêcherie Pertuiset  
Rigollot Philippe MOF  
Salaison Artisanale de Savoie M. Baud  
Sanglier Philosophe  
Schmidhauser fromagers affineurs  
So Apéro ! Artisan – Fabricant