



À PARTAGER

- **Planche apéro** 24,00 €
*Selection of artisanal charcuterie, farmhouse reblochon and tomme from Saint-Ours
Condiments and potato rosti*

STARTER • ENTRÉES

- **Petite friture d'éperlans** 9,90 €
Fried whitebait served with sauce tartare
- **Pâté en croûte artisanal de Villaz aux filets de poulet** 9,90 €
Chicken pâté en croûte from Le Villaz crust flavoured with lemon
- **6 escargots tout Chô !** 12,50 €
Snails seasoned with garlic
- **Terrine artisanale de Claude au couteau** 9,50 €
Hand-crafter terrine with toasted rustic bread and condiments
- **La p'tite charcuterie de Villaz** 10,00 €
Traditional deli meats
- **L'assiette de Gor'ion** 11,00 €
Charolais dry beef deli meat
- **La guillotine à saucisson de Savoie** 10,00 €
Artisanal bread and pickles
- **Tomme blanche fraîche des Paulme de Villaz** 9,90 €
Fresh tomme blanche cheese with potato rosti and mixed salad leaves

SALADS • SALADES

- | | Entrée
Starter | En plat
Main course |
|--|-------------------|------------------------|
|--|-------------------|------------------------|

FRESH FISH • POISSONS FRAIS

- **Filets frais de perche meunière (220g)** 27,00 €
Served in the pan with fresh cut fries and salad
- **Cocotte de truite royale de région** 26,00 €
Baked local salmon trout, creamy Savoie white wine sauce and linguine
- **Filet frais d'omble chevalier** 26,50 €
Grilled fresh Char fish, white butter sauce flavoured with lemon, fresh vegetables

PLATTERS • PLANCHES

- **Planche découverte** 27,90 €
Mini tartiflette with AOP reblochon cheese, artisanal diot sausage, pork caïon fricassée, creamy polenta
- **Planche de charcuterie artisanale** 19,90 €
Selection of seasonal Savoie cured meats
- **Planche des Monchus** 18,60 €
Fresh tomme blanche cheese, artisanal cured meats, homemade potato fritters, mixed salad leaves
- **Planche Casse-Croûte** 19,90 €
Assortment of deli meats, assortment of savoyard cheeses, mixed salad

MEAT • VIANDES

- **Burger du ramoneur** 21,00 €
French minced beef, Gomser 55 AOP raclette cheese from le Valais, grilled bacon, gerkins, bun, potato pancake, onions, tartare sauce and French fries
- **Diots à l'Abondance fermier de Villaz**..... 20,00 €
Traditional artisanal Savoyard sausages made by Maxence Baud, served in a tomato sauce with creamy polenta
- **La fameuse fricassée de caïon sauce coffe**..... 20,00 €
Stewed pork in a red wine sauce with mushrooms, shallots and bacon, linguine
- **Escalope de veau à la savoyarde**..... 23,30 €
Artisanal ham and creamy mushrooms, topped with gratinated Farmhouse reblochon AOP cheese from Le Villaz. Served with French fries
- **Entrecôte de bœuf de race à la forestière (300 gr)**..... 26,80 €
Grilled on the griddle, potatoe fritters, mixed salad leaves
- **Steak tartare Charolais coupé au couteau à la tomme de Saint Ours**..... 21,00 €
Tartare of raw beef meat, Saint Ours cheese, prepared and seasoned in kitchen, french fries and mixed salad

SPECIALITIES FROM THE REGION SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- **Tartiflette spéciale Ô Savoyard** 21,00 €
Roasted potatoes, onions, artisanal bacon, gratinated with Tamié cheese from the Abbey, mixed salad
- **Moelleux du Revard (fabrication artisanale)** 27,50 €
Artisanal warm melted cheese (~300 gr), served in a box, deli meat and potatoes
- **Fondue savoyarde traditionnelle (par pers.)** 19,90 €
Savoyard cheese fondue: secret mixed of Savoyard P.D.O cheeses
- **Fondue suisse aux fromages d'Exception (par pers.)**..... 28,50 €
Swiss fondue: Gruyère suisse cheese, Vacherin de Fribourg cheese, Cousin de Thurgovie cheese
- **Fondue des montagnards (mini 2 pers. / par pers.)** 26,50 €
Traditional fondue, garnished served with bread, potatoes and deli meat

Friture d'éperlans et sa sauce tartare

Fried whitebait served with tartare sauce

15€

SWISS RACLETTE FROM VALAIS

**ONLY IN THE EVENING •
YOU CAN EAT CHEESE
AS MUCH AS YOU WANT**

29,50€

**+ deli meats from Maxence Baud
1st platter **free of charge****

Supplementary delimeat: 6,00 €

*Raclette cheese comes from Switzerland,
more specifically from Valais.*

*We have carefully selected a cheese for scraping:
GOMSER 55 AOC Raclette du Valais made from
raw milk in village farms in Grensiols (Upper Valais),
with a creamy, unique taste.*

*« Eating and serving raclette should not be rushed.
Take the time to appreciate this speciality. »*

MENU Ô SAVOYARD*

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

•
27€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

•
36€

**Beverages are not included, menu available without any promotions
Hors boissons. Non cumulable avec d'autres offres ou gratuités

Choice of starter . Entrée au choix

Hand-crafter terrine

Terrine de Claude au couteau

Mixed salad, ham, Saint Ours cheese, potatoes, tomatoes, crouton

Salade Ô Savoyard

Fresh tomme blanche cheese, potatoe fritter

Tomme blanche fraîche, pommes paillasson

Choice of main course . Plat au choix

Stewed pork in a red wine sauce with mushrooms, shallots and bacon, linguine

Fricassée de caïon sauce coffe

Baked local salmon trout, creamy Savoie white wine sauce and linguine (+2€)

Cocotte de truite Royale de notre région (+2€)

Tartare of raw beef meat, Saint Ours cheese

Tartare de bœuf charolais à la tomme de Saint Ours

Choice of dessert . Dessert au choix

Génépi ice cream flavoured with génépi liquor

Glace Alpage au Génépi

Fresh blueberry pie

Tarte aux myrtilles

Strawberry cold soup and vanilla ice-cream

Soupe de fraises et glace vanille Bourbon de Madagascar

FORMULE DES BOËBES

(children under 10 years old • – 10 ans)

MAIN COURSE + DESSERT

PLAT + DESSERT



12€

.....
French cornflake-crusted chicken nuggets and French fries

Or Artisanal local ham and French fries

Nuggets de poulet français aux corn-flakes, frites Ou Jambon blanc artisanal frites

.....
Vacky vanille (vanilla ice cream) Or Stewed apple (Pom'pote)

Vacky la vache glace vanille Ou Pom'Potes

COMPLEMENT • COMPLÉMENTS

- **Poêlée de légumes frais de saison**.....4,90 €
Fresh pan sautes vegetables
- **Salade mêlée**.....2,50 €
Mixed salad
- **Pommes Paillasson**.....4,00 €
Potatoe fritters
- **Polenta crémeuse**.....3,30 €
Creamy polenta
- **Frites**.....3,30 €
French fries
- **Pommes de terre en robe des champs**.....3,00 €
Jacket potatoes

WINE • VINS

	 Verre 15 cl	 Chopine 46 cl	 Bille 75 cl
* Blancs de Savoie AOP et IGP			
♥ • Méli Mélo des Allobroges Domaine Vendange <i>Cépages Chardonnay, Sauvignon, Roussanne, Viognier</i>	4,50€	13,00€	18,90€
• Chardonnay Montée des Crémaillères Domaine Vendange 1 étoile Guide Hachette 2020.....			24,90€
• Apremont Domaine Ravier Cépage Jacquère.....	5,20€	15,30€	24,90€
• Roussette Cru Frangy Domaine Lupin Cépage Roussette Altesse.....	5,90€	16,50€	27,00€
♥ • Malvoisie E. Jacquin Vendanges manuelles Cépage Malvoisie.....	5,60€	17,00€	27,50€
• Cruet Cellier de la Baraterie Cépage Jacquère.....	5,70€	17,00€	27,50€
• Chignin Bergeron J. Vullien Cépage 100 % Roussanne.....	7,90€	23,90€	39,00€
♥ • Roussette Cru Marestel E. Jacquin Cépage Altesse.....			33,00€
* Blancs Suisses du Valais AOC Encaveur Henri Valloton			
• Fendant Cépage Chasselas.....	6,50€	18,40€	29,90€
♥ • Petite Arvine « Tradition » Cépage Petite Arvine.....	9,80€	29,90€	49,00€
• Païen d'Enfer Cépage Païen.....			45,00€
* Rosé de Savoie			
• Mademoiselle « A » Domaine Vendange Cépage Gamay..... <i>1 étoile guide Hachette 2019</i>	5,50€	14,60€	23,90€
* Rosé Suisse du Valais AOC			
♥ • Rosé Saignées d'Henry Cépages Cabernet Sauvignon, Gamay, Syrah, Merlot, Humagne.....	6,50€	18,40€	29,90€
* Rouges de Savoie AOP			
• Gamay « Entre Lacs et Sommets » Cépage Gamay.....	4,20€	11,30€	17,70€
• Pinot Noir E. Carrel Cépage Pinot Noir.....			23,00€
♥ • Mondeuse Le Coz Domaine Vendange Cépage 100 % Mondeuse. 2 étoiles Guide hachette 2018.	5,00€	15,40€	25,00€
♥ • Paroxysme Cellier de la Baraterie Cépages Pinot, Gamay, Mondeuse.....	7,00€	19,60€	32,00€
• Persan Domaine de Méjane Cépage savoyard Persan.....	5,90€	17,80€	29,00€
• Mondeuse Cru Arbin Château de Mérande Cépage Mondeuse.....	7,80€	23,30€	38,00€
* Rouges de l'ancien Royaume Piémont Sardaigne			
♥ • Barbera d'Asti L'Avvocata DOCG Cépage 100% Barbera.....	6,80€	21,00€	33,00€
♥ • Terreforru Cannonau de Sardegna DOC Cépage Grenache noir.....			36,00€
* Rouges Suisses du Valais AOC Encaveur Henri Valloton			
• Dôle Cépages Pinot et Gamay.....	6,50€	18,40€	29,90€
♥ • Diolinoir Cépage Diolinoir.....	7,90€	24,50€	39,90€
• Syrah de Fully Cépage Syrah.....			49,00€
* Bulles et Compagnie...			
♥ • Jacq'in Rosé Méthode ancestrale, légèrement pétillant, élaboré en Savoie.....	5,50€		29,00€
• « R » de Ruinart			89,00€

ICE CREAMS • GLACES ET SORBETS

- **Café liégeois**8,50 €
Coffee ice cream, iced coffee, whipped cream, grilled almonds
- **Dame blanche**8,50 €
Vanilla ice cream, warm Valrhona chocolate
- **Mont-Blanc**8,80 €
Chestnut ice cream, chestnut cream, caramel, whipped cream
- **Myrtille Melba**8,50 €
Vanilla ice cream, fresh blue berry, whipped cream and blueberry coulis
- **Chaperon Rouge**8,80 €
Strawberry ice cream, fresh raspberries, red fruits coulis, whipped cream, biscuits
- **Coupe 3 boules**8,00 €
Lemon, Pear, Strawberry, Blueberry
Vanilla, Coffee, Génépi, Chestnut, Hazelnut

SWEETS • GOURMANDISES

- **Soupe de fraises fraîches**8,80 €
Vanilla ice cream
- **Biscuit de Savoie comme le servait Pauline**8,90 €
Local cake, warm Valrhona chocolate, vanilla ice cream
- **Tarte aux myrtilles traditionnelle**8,80 €
Fresh blueberry pie
- **Choco-Chocolat de Philippe Rigollot** 10,00 €
Crunchy cocoa streusel, cocoa biscuit and cream , milky chocolate parfait
- **Double crème Suisse de la région de Gruyère** 10,00 €
Double cream from Switzerland, red fruits, swiss meringue
- **Profiteroles Piémontaises**9,00 €
Pure butter choux buns filled with Madagascar Bourbon vanilla ice cream
and served with a pot of Grand Cru Valrhona hot chocolate sauce
- **Cerises à l'Ô de vie**7,30 €
Cherries in eau de vie
- **Café ou thé gourmand**9,00 €
- **Caffè et Baci di Dama**6,00 €
Coffee with famous italien chocolate and hazelnut biscuits

TO ROUND YOUR MEAL OFF POUR BIEN TERMINER VOTRE REPAS

- **Café Savoyard** *Marc de Savoie liquor, coffee, sugar, whipped cream*8,50 €
Créé un soir de grand froid en montagne, il réunit l'arôme du café, la fougue du Marc de Savoie et la douceur de la crème.
- **Grolle (at least 2 people) per pers** 4,50 €
Coffee, citrus fruits, spices, sugar and Marc de Savoie liquor
Back in olden times, Savoie's shepherds used to pour a mixture of coffee and something a little stronger into their clogs. Nowadays, we make it using coffee, sugar and Marc de Savoie. A drink to enjoy with friends – the grolle won't touch the table again until it's empty.
- **Café Goutte (espresso + 2cl de gnôle)**4,00 €
- **Caffè et Baci di Dama**6,00 €
Coffee with famous italien chocolate and hazelnut biscuits
- **Assiette de fromages de Savoie**6,90 €
Savoyard cheese
- **Fromage blanc battu**6,00 €
Whipped cream cheese, artisanal jam of cauldron-cooked wild blueberries or honey from the Dauphiné region

**NOUS APPORTONS UNE ATTENTION
PARTICULIÈRE AU CHOIX DE NOS PRODUITS
ET DE NOS FOURNISSEURS.**

**AFIN DE VOUS SERVIR LA MEILLEURE
QUALITÉ NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ**



Abbaye de Tamié Frère Nathanaël
Boulangerie Artisanale J.F. Rouge
Brasserie du Mont-Blanc
Cellier de la Baraterie – J. Viana
C’Aude Bellang
Dalmasso Davide Piémont
Domaine de Méjane - Domaine E. Jacquin
Domaine Genoux – Château de Mérande
Domaine Lupin - Domaine Ravier
Domaine Vendange - Domaine Vullien
Eddy Bailliffard, fromagerie artisanale de Champsec, Suisse
Ferme de la Closette Stéphane & Éric
Ferme des Narcisses Sébastien Paulme
Henri Valloton encaveur du Valais
Le Chalet des Glaces - Le santon savoyard
Liquoristerie de la Vanoise
Maison Dolin Vermouth de Chambéry
Meringues Angélo Rime Botterens
Molino di Borgo San Dalmazzo
Pêcherie Petit
Rigollot Philippe MOF
Salaison Artisanale de Savoie M. Baud
Sanglier Philosophe
Schmidhauser fromagers affineurs
So Apéro ! Artisan – Fabricant