




À PARTAGER

- **Planche apéro** 24,00 €
Selection of seasonal Savoie cured meats, farmhouse reblochon cheese, tomme de Saint-Ours cheese, condiments, homemade potato fritters
- **La guillotine à saucisson de Savoie** 10,00 €
- **Planche de charcuterie artisanale** 23,00 €
Selection of seasonal Savoie cured meats
- **Bougnettes savoyardes Maison** 15,00 €
Savoie potato fritters with herby fromage blanc
-  **Berthoud apéro** 17,00 €
The traditional recipe. AOP farmhouse abundance cheese, Savoie white wine and Madeira wine. Artisanal country bread made by JF. Rouge

STARTER • ENTRÉES

-  **Velouté de butternut de Savoie** 8,50 €
Savoie butternut squash velouté with brioche croûtons and grilled squash seeds
- **6 escargots tout Chô !** 12,90 €
Snails seasoned with garlic
- **Terrine artisanale de Claude au couteau** 9,80 €
Hand-crafter terrine with toasted rustic bread and condiments
- **Pâté en croûte de Villaz** 10,50 €
Pork paté in a pastry crust flavoured with mushrooms and pistachios
- **P'tite charcuterie de Villaz** 11,00 €
Traditional deli meats
- **Noix de jambon « Baud »** 15,00 €
Artisanal local pork, dried and cured in Le Villaz the same way for 3 generations
- **Assiette de Gor'ion** 13,50 €
Charolais dry beef deli meat

SALADS • SALADES

- **Salade Ô Savoyard** 17,00 €
Mixed salad, ham, Saint Ours cheese, potatoes, tomatoes, croûtons
-  **Salade Retour des Alpes** 17,00 €
Mixed salad leaves with warm goat's cheese from La Closette farm in Thônes, cherry tomatoes, crunchy almonds, honey

En plat
Main course

FRESH FISH • POISSONS FRAIS

- **Filets frais de perche meunière (220g)** 28,00 €
Fresh fillet of perch, served in the pan with potatoes and salad
- **Cocotte de truite royale de région** 26,50 €
Baked local salmon trout, creamy Savoie white wine sauce, carrots, leek stock
- **Filet frais d'omble chevalier** 27,20 €
Grilled fresh Char fish, butternut

PLATTERS • PLANCHES

- **Planche découverte** 28,50 €
Tartiflette with AOP reblochon cheese, artisanal diot sausage, pork caïon fricassée, creamy polenta
- **Planche de charcuterie artisanale** 23,00 €
Selection of seasonal Savoie cured meats

MEAT • VIANDES

- **Diots de Villaz**..... 21,00 €
*Traditional artisanal Savoyard sausages made by Maxence Baud,
served in a wine sauce, onions, vegetables*
- **La fameuse fricassée de caïon sauce coffe**..... 23,00 €
Pork stew, mushrooms, shallots, bacon, carrots, creamy polenta
- **Escalope de veau à la savoyarde**..... 24,50 €
*Veal escalope, artisanal ham and creamy mushrooms, topped with gratinated
Farmhouse reblochon AOP. Served with potatoes*
- **Entrecôte de bœuf de race à la forestière (300 gr)**..... 29,00 €
Grilled rib of beef, mushroom creamy sauce, potatoes, mixed salad leaves

SPECIALITIES FROM THE REGION SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

-  **Berthoud traditionnel** 21,00 €
Traditional speciality. Farmhouse Abondance AOP cheese, Savoie white wine, Madeira wine, baked potatoes and artisanal bacon
- **Tartiflette spéciale Ô Savoyard** 21,30 €
Ô Savoyard special tartiflette, roasted potatoes, onions, artisanal bacon, gratinated with Tamié cheese from the Abbey, mixed salad
- **Moelleux du Revard (fabrication artisanale)** 27,80 €
Artisanal warm melted cheese (300 gr), served in a box, deli meat and potatoes
-  **Fondue savoyarde au vin blanc de Savoie (par pers.)**..... 21,00 €
Savoyard cheese fondue: secret mixed of Savoyard P.D.O cheeses
-  **Fondue savoyarde au vin blanc de Savoie et aux cèpes (par pers.)** 27,00 €
Savoyard cheese fondue with mushrooms: secret mixed of Savoyard P.D.O cheeses
-  **Fondue suisse aux fromages d'Exception (par pers.)**..... 29,00 €
Swiss fondue: Gruyère suisse cheese, Vacherin de Fribourg cheese, Cousin de Thurgovie cheese
- **Fondue des montagnards (mini 2 pers. / par pers.)** 27,50 €
Traditional fondue served with bread, potatoes and deli meat
- **Trésor du Valais boule suisse** 24,50 €
Raclette du Valais, onions, grilled pork, poached egg, mixed salad

Fondue bourguignonne de Bacchus au vin rouge

*Bacchus bourguignonne red wine fondue, 250 g of beef to be cooked in a red wine broth
Served with sauces, fresh french fries and mixed salad*

27€

SWISS RACLETTE FROM VALAIS

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

29,90€

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

Supplementary delimeat: 6,50 €

*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

•
29,90€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

•
38,90€

**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

Savoie butternut squash velouté with brioche croûtons and grilled squash seeds

Velouté de butternut de Savoie

Snails seasoned with garlic

6 escargots tout Chô (+3€)

Choice of main course . Plat au choix

*Traditional speciality: Farmhouse Abondance AOP cheese, Savoie white wine,
Madeira wine, baked potatoes and artisanal bacon*

Berthoud traditionnel

Pork stew, mushrooms, shallots, bacon, carrots, creamy polenta

Fricassée de caïon

Baked local salmon trout, creamy Savoie white wine sauce, carrots, leek stock (+3€)

Cocotte de truite Royale de région (+3€)

Choice of dessert . Dessert au choix

Local apple crepe flamed with Calvados

Matafan aux pommes

Génépi ice cream flavoured with génépi liquor

Glace Alpage au Génépi

Chocolate mousse, warm pure butter madeleine

Mousse au chocolat

FORMULE DES BOËBES

(children under 10 years old • – 10 ans)

MAIN COURSE + DESSERT

PLAT + DESSERT

•

12,50€

.....
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 de Max, frites

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

Vacky la vache glace vanille Ou Pom'Potes

DAILY SPECIAL BOARDS

Except public holidays and weekends

Cannot be combined with any other promotional offers

.....
STARTER: 5€

MAIN COURSE: 15€

DESSERT: 5€
.....

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>	4,60€	13,00€	19,50€
• Chardonnay Montée des Crémaillères Domaine Vendange 1 étoile Guide Hachette 2020.....			25,60€
• Vieille Vigne Traditionnelle Domaine Masson Cépage Jacquère.....	5,70€	15,50€	25,00€
• Roussette Cru Frangy Domaine Lupin Cépage Roussette Altesse.....	6,30€	18,10€	29,50€
♥ • Malvoisie E. Jacquin Vendanges manuelles Cépage Malvoisie.....	5,70€	17,00€	28,00€
• Chignin Bergeron J. Vullien Les Divolettes Cépage 100 % Roussanne.....	8,40€	25,30€	41,20€
♥ • 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€	15,10€	24,50€
* Rosé Suisse du Valais AOC			
♥ • Rosé Saignées d'Henry Cépages Cabernet Sauvignon, Gamay, Syrah, Merlot, Humagne.....			29,90€
* Rouges de Savoie AOP			
• Gamay « Entre Lacs et Sommets » Cépage Gamay.....	4,30€	11,40€	18,50€
• Pinot Noir E. Carrel Cépage Pinot Noir.....			25,10€
♥ • Mondeuse Le Coz Domaine Vendange Cépage 100 % Mondeuse. 2 étoiles Guide hachette 2018.....	5,80€	16,80€	27,40€
 • Paroxysme Cellier de la Barateri Cépages Pinot, Gamay, Mondeuse.....	7,20€	20,20€	33,00€
• Persan Domaine de Méjane Vieux cépage savoyard Persan. Médaille d'Or 2020.....	6,00€	18,40€	30,00€
• Mondeuse Cru Arbin Château de Mérande Cépage Mondeuse.....	8,40€	23,70€	38,60€
• Pinot Château Bergin AOP Savoie E. Jacquin Élevé en fût de chêne. Cépage Pinot Noir.....	5,80€	17,20€	28,80€
* 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.....	5,90€		29,00€
• Champagne Brut Mosaïque Jacquart.....			69,00€
• « R » de Ruinart.....			89,00€

ICE CREAMS • GLACES ET SORBETS

- **Café liégeois**8,80 €
Coffee ice cream, iced coffee, whipped cream, grilled almonds
- **Dame blanche**8,70 €
Vanilla ice cream, warm Valrhona® chocolate, whipped cream, meringues, Valrhona® crunchy chocolate pearls
- **Mont-Blanc**9,00 €
Ardèche candied chestnuts, Madagascan bourbon vanilla, chestnut cream, whipped cream, chestnut confit, caramel sauce
- **Sundae caramel**8,50 €
Salted caramel ice cream, whipped cream, peanut coulis, Lion Bar® slivers
- **Mango Lemon**8,90 €
Alphonse organic mango sorbet, organic lemon sorbet with candied lemon, mango, exotic fruit coulis, whipped cream and St Michel butter biscuit chunks
- **Boule au choix**3,00 €
Lemon, Pear, Mango, Vanilla, Coffee, Génépi, Chestnut, Hazelnut, Salted caramel
- **Alpage**8,90 €
Génépi ice-cream and Génépi alcohol (3cl)
- **Colonel Savoyard**8,90 €
Lemon ice-cream and Marc de Savoie (3cl)
- **William's**9,00 €
Pear ice-cream and pear alcohol (3cl)

SWEETS • GOURMANDISES

- **L'unique matafan aux pommes de Savoie**8,90 €
Local apple crepe flamed with Calvados
- **Biscuit de Savoie comme le servait Pauline**8,90 €
Local cake, warm Valrhona® chocolate, vanilla ice cream
- **Tarte aux citrons bio**8,50 €
Almond crust, organic lemon cream, lemon marshmallow and candied lemon zest
- **Baba au rhum**9,60 €
Rum-soaked cakes with Madagascan vanilla and citrus fruit
- **Mousse au chocolat Grand Cru Valrhona®**8,80 €
Chocolate mousse, warm pure butter madeleine
- **Vacherin minute aux meringues**8,50 €
Vanilla ice cream, Alphonse organic mango sorbet, whipped cream, fruits coulis
- **Profiteroles Piémontaise**9,30 €
Piedmontese profiteroles, pure butter choux pastry buns filled with Piedmont hazelnut ice cream, Grand Cru hot chocolate sauce and caramelised hazelnuts
- **Cerises à l'Ô de vie**7,30 €
Cherries in eau de vie
- **Café ou thé gourmand** 10,00 €
Coffee or tea with a selection of mini-dessert
- **Caffè et Baci di Dama**6,50 €
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*8,90 €
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** 4,70 €
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)**4,40 €
- **Assiette de fromages de Savoie**6,90 €
Savoyard cheese
- **Fromage blanc battu au miel ou confiture de myrtilles**6,00 €
Whipped cream cheese, honey or artisanal jam of cauldron-cooked blueberries

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 Notre-Dame de Tamié Frère Nathanaël
Alain Pierre Marchand Atelier
Alpina Savoie
Boulangerie Artisanale J.F. Rouge
Brasserie du Mont-Blanc
Café Richard Alpes torréfacteur
Cellier de la Baraterie – J. Viana
Chèvrerie de la Closette Stéphane & Éric
Cl'Aude Bellang Maître Artisan
Cremo Double crème de la Gruyère
Distillerie Morand
Domaine Edmond Jacquin
Domaine Genoux Château de Mérande
Domaine de Méjane - Domaine Lupin
Domaine Masson - Domaine Vendange
Domaine Jean Vullien – Domaine Carrel Eugène
Henri Valloton encaveur du Valais
Keller Paul producteur de légumes
Le santon savoyard
Les jardins de Quincy
Liquoristerie artisanale de la Vanoise
Maison Dolin Vermouth de Chambéry
Maison Jacquin-Guillaume
Mère Maury ravioles
Petit pisciculture
Pont Notre Dame producteur de légumes
Salaison Artisanale de Savoie Maxence Baud
Sanglier Philosophe tisanes artisanales
Schmidhauser Max fromager affineur
So Apéro ! Artisan – Fabricant
Terroir Val de Saône producteur de légumes
Valrhona chocolat