

LE SNACKING

DE 12H30 A 22H

SALÉ SALTED

Jardinière de légumes, cervelle de canut	11€
<i>Raw vegetables, cottage cheese with fresh herbs</i>	
Salade hivernale et légumes croquants	16€
<i>Raw vegetables, cottage cheese with fresh herbs</i>	
Pâté en croûte aux saveurs de montagne, salade de jeune pousse	25€
<i>Paté croute with mountains flavours, green salad</i>	
Velouté du moment et ses croûtons de pain campagne	14€
<i>Hot soup of the moment, crispy bread</i>	
Assortiment de salaisons de la Maison Baud	21€
<i>Maison Baud local cured meat board</i>	
Saucisson de la Maison Baud & pickles	17€
<i>Maison baud dry sausage with pickles</i>	
Truite fumée par nos soins, toasts, fromage blanc aux herbes	21€
<i>Homemade Smoked trout, toast and cottage cheese with fresh herbs</i>	
Croque-Monsieur au boeuf séché et beaufort, salade verte	24€
<i>Dried beef and Beaufort cheese croque-monsieur, green salade</i>	
Penne sauce tomate, pesto de roquette, bolognaise, carbonara de veau ou truite fumée	25€
<i>Penne pasta with tomato, aragula pesto, bolognese, veal carbonara, or smoked trout</i>	
Fromages des pays de Savoie	17€
<i>Local cheeses selection</i>	

Prix nets en euros, taxes et service inclus.
Net prices in euros, taxes and service included.

SUCRÉ SWEET

Glaces & sorbets - 3 boules <i>Ice Cream & sorbets</i>	12€
Bread and butter pudding, cannelle et fruits confits <i>Bread and butter pudding, cinnamon, and candied fruits</i>	13€
Coulant tiède au chocolat noir, glace caramel au beurre de montagne <i>Smooth chocolate cake, caramel with mountain butter ice cream</i>	13€
Cookie aux noisettes grillées et confiture de lait <i>Cookie with hazelnut and milk jam</i>	14€
Crêpes, garniture au choix (sucre, confiture, miel, pâte à tartiner) <i>Crepe and garnish (sugar, marmalade, honey, chocolate spread)</i>	11€
Riz au lait à la reine des prés <i>Swiss meringue, raw cream and blueberries sorbet</i>	14€
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	14€