

“Restaurant Inspiré des  
Montagnes”

**“La Cuisine c’est quand les choses  
ont le goût de ce quelles sont !”**

Le Prince des Gastronomes

**“La Cuisine c’est quand les choses  
ont le goût de ce quelles sont !”**

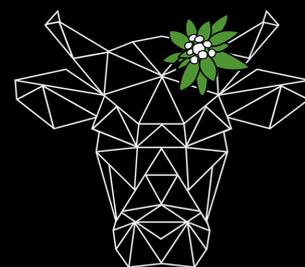
Le Prince des Gastronomes

Les informations sur les allergènes  
présents sont à votre disposition  
auprès du personnel.

Information on the allergens  
present is at your disposal  
with the staff.

Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1  
Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE  
des Armaillis

# A Partager Ou Pas... / To Share

Terrine Maison à la Noisette / Assortiment de Pain / Beurre Demi-Sel 17.-  
Homemade Hazelnut Terrine / Assortment of Bread / Semi-Salted Butter

Os à Moelle à la Fleur de sel / Pousse Piquante / Assortiment de Pain 21.-  
Bone Marrow with Fleur de Sel / Spicy Sprout / Assortment of Bread

Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles Pour deux pers. 21.-  
Pour quatre pers. 38.-

Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie & Potato Fritter / Beaufort & Pickles For two pers. 22.-  
For four pers. 38.-

## Les Armaillis à Midi / For Lunch at the Armaillis

Pour se Réchauffer ou Simplement se Rconforter / Potage ou Velouté à la Minute 12.-  
To Warm Up / Minute Soup

La Cocotte des Armaillis / Proposition à la Minute 22.-  
Armaillis Casserole / Suggestion of the Moment

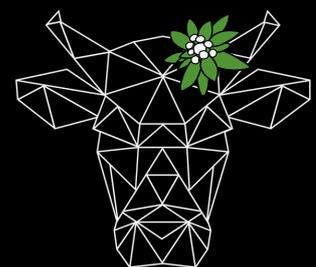
## Les Enfants / The Children

Le Menu 14.-

Cordon Bleu Maison / Coeur Coulant Raclette / Garniture au choix  
Homemade Cordon Bleu / Raclette Cheesecake / Choice of Garnish

Assortiment de 2 Boules de Glace au choix  
Assortment of 2 Scoops of Ice Cream from your Choice

**Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1**  
**Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1**



# Pour Continuer / To Continue

L'Ombre Chevalier / Racines de Saison / Jus d'Arêtes Flambé au Génépi

The Artic Char / Seasonal Roth / Génépi Sauce

32.-

Boeuf Français(200gr) Paleron Fondant / Polenta Crémeuse / Réduction de Mondeuse

Smelting French Beef (200gr) / Creamy Polenta / Mondeuse Sauce

28.-

Plats à Partager, Un  
peu de patience...

/ Dishes To Share, A bit  
of patience...

Côte de Boeuf Française (1kg200) Rôtie aux Aromates  
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Béarnaise

prix par pers. 46.-

French Beef Rib (1kg200) Roasted with Herbs  
New Potatoes & Winter Vegetables / Bearnaise Sauce

Price per pers. 46-

Selle de Chevreuil Français (0,800kg) Rôtie aux Aromates  
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Marchand de vin

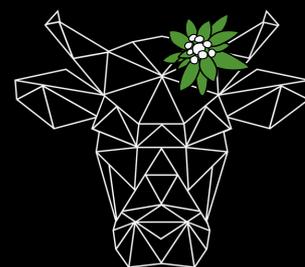
prix par pers. 38.-

Saddle of Roe French Deer (0,800kg) Roasted with Herbs  
New potatoes & Winter Vegetables / Red Wine Sauce

Price per pers. 38.-

Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1  
Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE  
des Armaillis

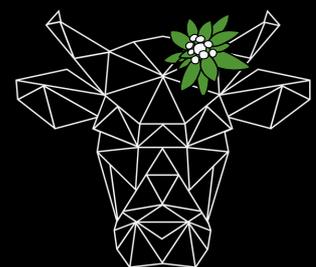
# Les Spécialités des Armailis en toute Simplicité

/ Armailis's specialties made  
simple

La Tartiflette "L'Intemporelle" / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade The Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Pork / Salad			22.-
Le Vintage / Façon Burger au Paleron de Boeuf Français (180gr) & Raclette Fumée The Vintage Burger / Shoulder of French Beef (180gr)			29.-
La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie French-Swiss Cheesecake Fondue / Smooth & French Bred / Savoy Charcuterie	prix par pers. Price per pers.		26.- 26.-
Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad			22.-
Supplément Truffe Noire Melanosporum Fraîche (environ 8gr) Fresh Melanosporum Black Truffle Supplement (approx. 8gr)			15.-
Supplément Charcuterie Charcuterie Supplement			7.-
Supplément Pomme de Terre Potatoes Supplement			3.-
Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix Green Salad / Honey & Walnuts Dressing			5.-

Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1  
Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE  
des Armailis

*Par Gourmandise...*

*/By Greedness*

Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments 14.-  
Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment

Fromage Blanc Fermier de Savoie / Au choix de Dégustation / Crème, Fines Herbes ou 8.-  
Confiture de Fruits Rouge  
White Cheese From a Savoy Farmer / Choose Your Style of Tasting / Cream, Fresh Herbs  
Or Red Fruits Jam

Le Mont-Blanc Revisité / Poire & Marrons / Sorbet Limoncello 12.-  
The Mont-Blanc Revisited / Peers & Chestnuts / Limoncello Sorbet

La Clémentine / Nage Vanillée & Carotte Cake / Sorbet Safrané 12.-  
The Clementine / Vanilla Light Syrup & Carrot Cake / Safron Sorbet

Le Chocolat Grand Cru / Mousse Légère / Crème Glacée Caramel Beurre Demi-Sel 12.-  
The Grand Cru Chocolate / Light Mousse / Salted Caramel Ice Cream

Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture / Crème Glacée 12.-  
Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Ice Cream

Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux / La Boule 2,80.-  
Selection of Artisanal Ice Cream & Sorbet / The  
Scoop

Le Trou Savoyard / ou l'Arrosé de Votre Choix (2 boules et Alcool 2cL) 9.-  
2 Scoops of Ice Cream Or Sorbet with Alcool 2cL

**Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1**  
**Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1**

