

“Restaurant Inspiré des Montagnes”

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

Le Prince des Gastronomes

Nos plats sont faits maison à base de produits frais,
il se peut que certains produits soient indisponibles.

Our dishes are homemade with fresh products,
it’s possible some dishes are not available.

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.

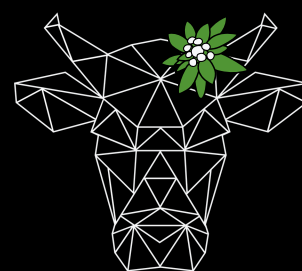


Carte
des
Vins



Carte
du
bar

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024



Pour Commencer / To Start

L'Oignon Caramélisé / Infusion de Poule Rôtie Infusé à la Livèche / Croûtons & Beaufort 15.-
Classic Onion Soup / With Roasted Chicken Infusion / Croutons & Beaufort

L'Oeuf Bio en Basse Température / Façon Meurette & Lentilles / Lait de Lard Grillé 16.-
Low Cooked Bio Egg / Meurette Style & Lentils / Grilled Bacon Milk

Le Choux Farci de Canard Coeur Foie Gras / Pistache & Paysane de Légumes / Bouillon Safrané 19.-
Stuff Cabbage with Duck Foie Gras Heart / Pistachio & Vegetables / Saffron Broth

A Partager Ou Pas... / To Share

Terrine Maison aux Noix / Saladine / Crème aux Herbettes 17.-
Homemade Walnuts Terrine / Salad / Herbs Cream

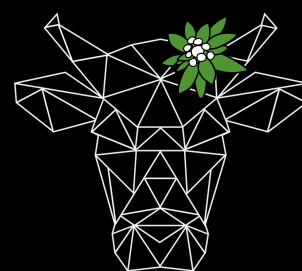
Os à Moelle à la Fleur de sel / Echalotes / Pousses Piquantes 21.-
Bone Marrow with Fleur de Sel / Shallot / Spicy Sprout

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

Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie / Beaufort & Pickles 38.-
Pour quatre pers. 38.-
For two pers.
For four pers.

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Pour Continuer / To Continue

L'Ombre Chevalier de Mr Murgat / Noisettes & Racines de Saison / Crème de Jus d'Arêtes à la Sapinette 32.-
The Artic Char From Mr Muargat / Hazelnuts & Seasonal Roth / Sapinette Sauce

Bœuf Savoyard (180gr) Paleron Fondant / Polenta Crémeuse & Truffe / Crème d'Os au Foie Gras 29.-
Smelting Savoy Beef (180gr) / Creamy Polenta & Truffle / Foie Gras Sauce

La Volaille Fermière Farcie au Homard / Topinambour & Estragon / Crème de Jus Terre & Mer 28.-
Farm Poultry Stuffed with Lobster / Jerusalem Artichoke & Tarragon / Land & Sea Sauce

Plat à Partager pour 2, Un peu de patience...

/ Dish To Share For 2, A bit of patience...

Côte de Bœuf Savoyard (1kg) Rôtie aux Aromates
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Béarnaise

Prix par pers. 42.-

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

Price per pers. 42.-

Les Enfants / The Children

Le Menu 14.-

Cordon Bleu Maison / Coeur Coulant Raclette / Pommes de Terre Grenailles
Homemade Cordon Bleu / Raclette Cheese / New Potatoes

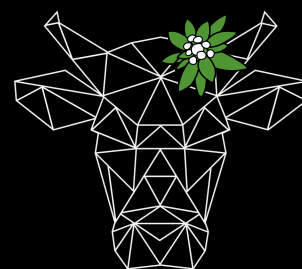
Ou

Mini Tartiflette / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade
Little Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Salad / Salad

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

Sirop à l'eau parfum au choix
Water Syrup from your Choice

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024



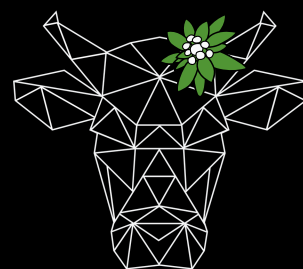
Les Spécialités des Armailis en toute Simplicité

*/ Armailis's specialties made
simple*

La Tartiflette "L'Intemporelle" / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade The Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Pork / Salad		22.-
La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie Half-Half Cheese 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 Supplément		7.-
Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix Green Salad / Honey & Walnuts Dressing		5.-

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



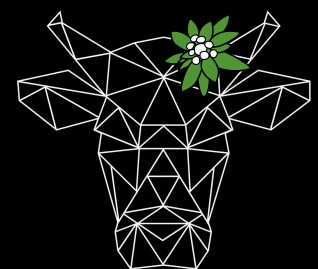
LA TABLE
des Armailis

Par Gourmandise...

/By Greedness

Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment	14.-
Fromage Blanc Fermier de Savoie / Au choix de Dégustation / Crème, Fines Herbes ou Confiture de Fruits Rouge White Cheese From a Savoy Farmer / Choose Your Style of Tasting / Cream, Fresh Herbs Or Red Fruits Jam	8.-
Le Mont-Blanc Revisité / Poire & Marrons / Sorbet Limoncello The Mont-Blanc Revisited / Peers & Chestnuts / Limoncello Sorbet	14.-
La Pomme de Savoie / Déclinaison de textures / Crème Brûlée Infusée à la Tonka Savoy Apple / Various Textures / Tonka Crème Brûlée	14.-
Le Chocolat Grand Cru / Mousse légère / Crème Glacée Caramel Beurre Demi-Sel The Grand Cru Chocolate / Light Mousse / Salted Caramel Ice Cream	12.-
Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture / Sorbet Myrtille Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Blueberry Sorbet	12.-
Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux / La Boule Selection of Artisanal Ice Cream & Sorbet / The Scoop	2,80.-
Le Trou Savoyard / ou l'Arrosé de Votre Choix (2 boules et Alcool 2cL) 2 Scoops of Ice Cream Or Sorbet with Alcohol 2cL	9.-
Irish Coffee / ou Savoy Coffee au Génépi Irish Coffee / or Savoy Coffee with Genepi	9.-

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024



LA TABLE
des Armaillis