

# “Restaurant Inspiré des Montagnes”

**“La Cuisine c’est quand les choses  
ont le goût de ce qu’elles 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.

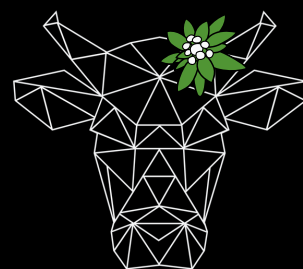


Carte  
des  
Vins



Carte  
du  
bar

Carte Midi Hiver 2023/2024  
Winter Lunch Menu 2023/2024



LA TABLE  
des Armaillis

## A Partager Ou Pas... / To Share

Terrine Maison aux Noix / Saladine / Crème aux Herbettes Homemade Walnuts Terrine / Salad / Herbs Cream	17.-
Os à Moelle à la Fleur de sel / Echalotes / Pousses Piquantes Bone Marrow with Fleur de Sel / Shallot / Spicy Sprout	21.-
Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles	Pour deux pers. 21.- Pour quatre pers. 38.-
Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie / Beaufort & Pickles	For two pers. 21.- For four pers. 38.-
L'Oignon Caramélisé / Infusion de Poule Rôtie Infusé à la Livèche / Croûtons & Beaufort Classic Onion Soup / With Roasted Chicken Infusion / Croutons & Beaufort	15.-

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

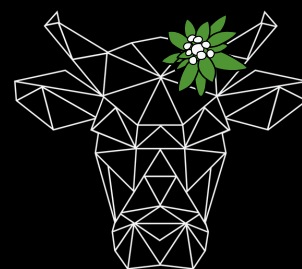
La Pause des Armaillis / Assiette de Fromages de notre Cave / Charcuterie de Savoie & Saladine Armaillis Break/Plate of Cheese from our Cellar /Savoy Charcuterie & Salad	21.-
--	------

## 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 Midi Hiver 2023/2024**  
**Winter Lunch Menu 2023/2024**



## *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

## *Plats à Partager, Un peu de patience... / Dishes To Share, A bit of patience...*

Côte de Savoyard Française (1kg) Rôtie aux Aromates  
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Béarnaise  
Savoy Beef Rib (1kg) Roasted with Herbs  
New Potatoes & Winter Vegetables / Bearnaise Sauce

Prix par pers. 42.-  
Price per pers. 42.-

## *Les Spécialités des Armaillis en toute Simplicité / Armaillis's specialties made simple*

La Tartiflette "L'Intemporelle" / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade 22.-  
The Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Pork / Salad

La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie 26.-  
Half-Half Cheese Fondue / Smooth & French Bred / Savoy Charcuterie

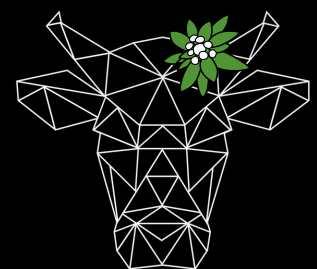
Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade 22.-  
The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad

Supplément Truffe Noire Melanosporum Fraîche (environ 8gr) 15.-  
Fresh Melanosporum Black Truffle Supplement(approx. 8gr)

Supplément Charcuterie 7.-  
Charcuterie Supplement

Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix 5.-  
Green Salad /Honey & Walnuts Dressing

**Carte Midi Hiver 2023/2024**  
**Winter Lunch Menu 2023/2024**



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 14.-  
The Mont-Blanc Revisited / Peers & Chestnuts / Limoncello Sorbet

La Pomme de Savoie / Déclinaison de textures / Crème Brûlée Infusée à la Tonka 14.-  
Savoy Apple / Various Textures / Tonka Crème Brûlée

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 / Sorbet Myrtille 12.-  
Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Blueberry Sorbet

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

Irish Coffee / ou Savoy Coffee au Génépi 9.-  
Irish Coffee / or Savoy Coffee with Genépi

**Carte Midi Hiver 2023/2024**  
**Winter Lunch Menu 2023/2024**

