

“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.



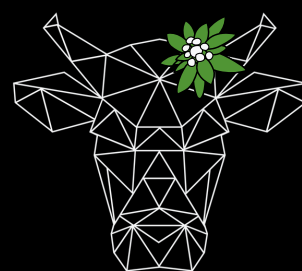
Carte
des
Vins



Carte
du
bar

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Pour Commencer / To Start

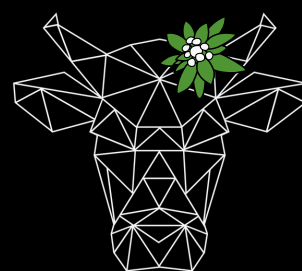
L'Oignon Caramélisé / Infusion de Poule Rôtie Infusé à la Livèche / Croûtons & Beaufort	15.-
Classic Onion Soup / With Roasted Chicken Infusion / Croutons & Beaufort	
L'Oeuf Bio en Basse Température / Façon Meurette & Lentilles / Lait de Lard Grillé	16.-
Low Cooked Bio Egg / Meurette Style & Lentils / Grilled Bacon Milk	
L'Asperge Verte Française en Chaud Froid / Yuzu & Copeaux de Jambon de Savoie / Hollandaise Acidulée	17.-
French Asparagus / Yuzu & Savoie Ham / Hollandaise Sauce	

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	Pour deux pers. 21.- Pour quatre pers. 38.-
Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie / Beaufort & Pickles	For two pers. 21.- For four pers. 38.-

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 / Amandes & Petits Pois / Beurre de Moules 32.-
The Artic Char From Mr Muargat / Almond & Peas / Mussels Butter Sauce

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

La Volaille Fermière Farcie au Homard / Racines de Saison & Estragon / Crème de Jus Terre & Mer 28.-
Farm Poultry Stuffed with Lobster / Seasonal Roots & 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 42.-
Pommes Grenailles & Légumes Hivernaux / Sauce Béarnaise
Prix par pers. 42.-
Savoy Beef Rib (1kg) Roasted with Herbs
Price per pers. 42.-
New Potatoes & Winter Vegetables / Bearnaise Sauce

Les Enfants / The Children

Le Menu 14.-

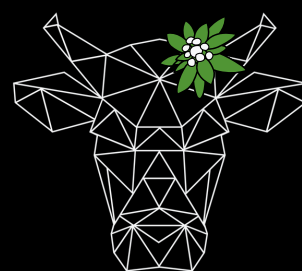
Cordon Bleu Maison / Coeur Coulant Raclette / Pommes de Terre Grenailles
Homemade Cordon Bleu / Raclette Cheese / New Potatoes
Ou
Mini Tartiflette / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade
Little Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Salad / Salad

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

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

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 prix par pers. 26.-
Half-Half Cheese Fondue / Smooth & French Bred / Savoy Charcuterie Price per pers. 26.-

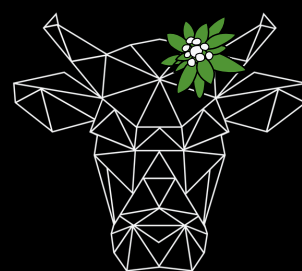
Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade 22.-
The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad

Supplément Charcuterie 7.-
Charcuterie Supplément

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

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Par Gourmandise...

/By Greedness

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

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 / Fondant Coeur Coulant au Thé Vert Matcha / Sorbet Poire 14.-
The Grand Cru Chocolate / Chocolate Cake with Matcha Tea Flowing Heart / Pear Sorbet

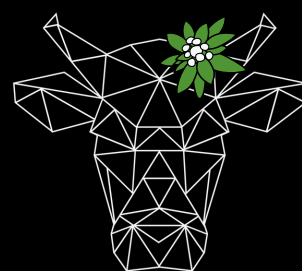
Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture / Sorbet Myrtille 12.-
Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Blueberry Sorbet

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 Généri 9.-
Irish Coffee / or Savoy Coffee with Genepi

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024



LA TABLE
des Armaillis