

“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.

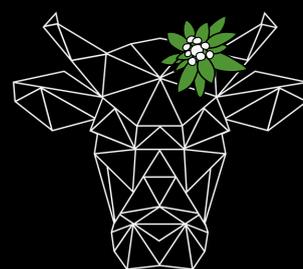


Carte
des
Vins



Carte
du
bar

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024



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 / Asperge Blanche & Lentilles / Lard Grillé 17.-
Low Cooked Bio Egg Meurette Style / White Asparagus & Lentils / Grilled Bacon

A Partager Ou Pas... / To Share

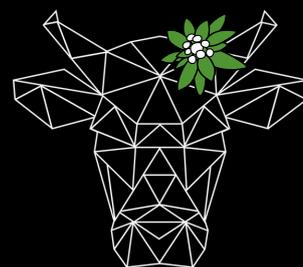
Terrine Maison aux Noix / Saladine / Crème aux Herbettes 17.-
Homemade Walnuts Terrine / Salad / Herbs Cream

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

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Pour Continuer / To Continue

La Cotriade/ Amandes & Petits Pois / Beurre de Moules 32.-
Sea Fish / Almond & Peas / Mussels Butter Sauce

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

L'Agneau de Lait Français / Fêves & Ail Noir / Crème de Jus & Gingembre Confit 29.-
Sukling Lamb/ Broad Beans & Black Garlic / Creamy Juice & Candied Ginger

Ris de Veau Français/ Sarrasin & Carottes / Velouté Façon Blanquette 39.-
French Sweetbreads / Buckwheat & Carots /Blanquette Style Velvety

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

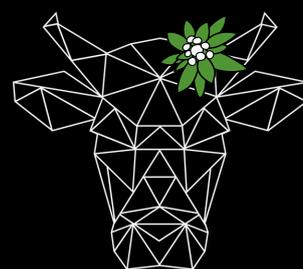
Mini Tartiflette / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade
Little Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Salad / Salad

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.-

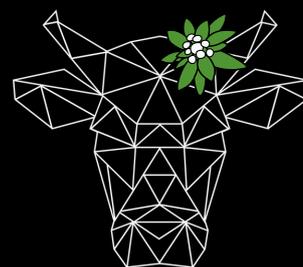
Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade 22.-
The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad

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

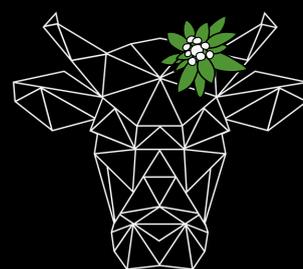
Par Gourmandise...

/By Greedness



Fromage Blanc Fermier de Savoie / Au choix de Dégustation / Crème, Fines Herbes ou Confiture de Fruits Rouge White Cheese From a Savoy Farmer/ Choose Your Style of Tasting / Cream, Fresh Herbs Or Red Fruits Jam	8.-
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 / Fondant Coeur Coulant au Thé Vert Matcha / Sorbet Poire The Grand Cru Chocolate / Chocolate Cake with Matcha Tea Flowing Heart / Pear Sorbet	14.-
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 Alcool 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