

“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.



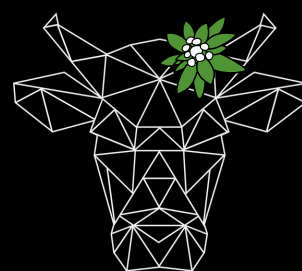
Carte
des
Vins



Carte
du
bar

Carte Été 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Pour Commencer

/ To Start

Les Escargots du Beaufortain / Champignons, Céleri & Saveur d'une Persillade / Gratiné au Beaufort 17.-
Snails from Beaufort / Mushrooms, Celery & Persillade Flavour / Gratinated with Beaufort

Le Foie Gras de Canard en Royale / Déclinaison de Tomates du Pays & Aéré Betterave / Sorbet Herbettes 18.-
Duck Foie Gras in Royale Style / Variation of Tomatoes & Airy Beet / Herbs Sorbet

L'Oeuf Bio en Pot / Légumes Estivaux & Lard Savoyard / Capuccino de Crustacés 17.-
Bio Egg in a Pot / Summer Vegetables & Savoy Bacon / Crustaces Capuccino

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

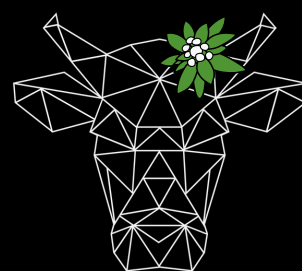
Pour quatre pers. 38.-

For two pers.

For four pers.

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Pour Continuer / To Continue

Le Saumon Fontaine de Mr Murgat / En Croûte de Brioche & Courgettes / Beurre Infusé Verveine 29.-
Fountain Salmon / In Crust Bun & Zucchini / Butter Indused with Verbena

Le Veau Savoyard Confit aux Girolles / Aubergines & Gratin Savoyard / Jus Façon Marengo à la Myrtille 28.-
Savoy Veal Confit with Chanterelles / Eggplant & Savoy Gratin / Blueberry in Marengo Style 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

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

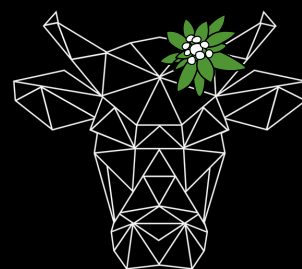
Côte de Boeuf Savoyard (1kg) Rôtie aux Aromates
Pommes Grenailles & Légumes de Saison / Sauce Béarnaise

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

Prix par pers. 44.-

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Les Spécialités des Armaillis en toute Simplicité

/ Armaillis's specialties made simple

La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie Half-Half Cheese Fondue / Smooth & Fresh Bred / Savoy Charcuterie	prix par pers.	26.-
Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad		22.-
Supplément Charcuterie Charcuterie Supplément		7.-
Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix / En Cocotte Green Salad / Honey & Walnuts Dressing		2.50

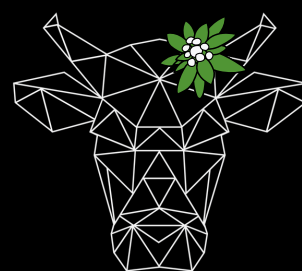
Les Enfants / The Children

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 Eté 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

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

La Fraise de Pays / Saveur d'un Vacherin & Croustillant Pistache/ Coulis au Thé 14.-
Country Strawberry / Vacherin Flavour & Pistachio / Tea Sauce

Le Paris-Brest / Classique Praliné & Croustillant / Sorbet Chocolat 14.-
The Paris-Brest / Classic Praline & Crunchy / Chocolate Sorbet

La Pêche Melba Revisitée /Crème Vanille & Framboise / Sorbet Hibiscus 14.-
Peach Melba Revisited / Vanilla Cream & Raspberry/ Hibiscus Sorbet

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

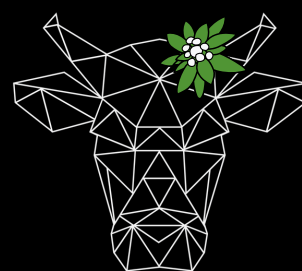
Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux / La Boule 2,80.-
Selection of Artisanal Ice Cream & Sorbet / The Scoop

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

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis