

“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.



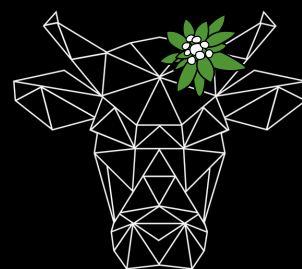
Carte
des
Vins



Carte
du
bar

Carte Midi Eté 2024
Summer Lunch Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armailis

Le Midi à

/ For Lunch at

LA TABLE
des Armaillis

Plat 19€

Plat & Dessert 23€

Le Boeuf Savoyard (140gr) / Burger des Armaillis, Raclette & Lard Grillé / Pommes Grenailles
Savoy Beef (140gr) / Armaillis's Burger, Raclette Cheese & Grilled Bacon / New Potatoes

Le Burgé / Steak de Légumes & Raclette / Pommes Grenailles
Veggie Burger / Vegetables Steak & Raclette Cheese / New Potatoes

Le Tartare de Boeuf Savoyard (150gr) / Condiments / Pommes Grenailles
Tartar Savoy Beef (150gr) / Condiments / New Potatoes

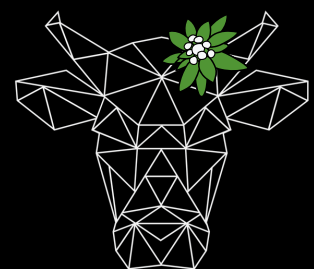
L'Oeuf Bio Poché / Crispy de Lard & Légumes Croquants / Saladine aux Noix et Miel
Poched Bio Egg / Bacon Crispy & Crunchy Vegetables / Salad with Nuts & Honey

Crème Brûlée / Vanille / Sorbet du Moment
Crème Brûlée / Vanilla / Moment Sorbet

Sélection de Sorbet et Glaces Artisanales / Deux Quenelles
Selection of Artisanal Ice Cream & Sorbet / Two Scoop

Carte Midi Été 2024
Summer Lunch Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Le Menu des Armaillis / Armaillis's Menu

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

OU

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



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

OU

Le Veau Savoyard Confit Aux Girolles / Aubergines & Graton Savoyard / Jus Façon Marengo à la Myrtille
Savoy Veal Confit With Chanterelles / Eggplant & Savoy Gratin / Blueberry in Marengo Style Sauce



Fromages des Fruitières d'ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments
Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment

ET / OU

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

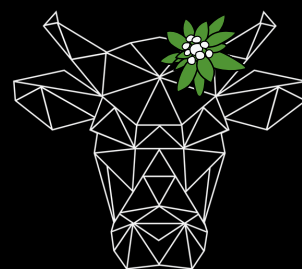
OU

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

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert / 45€
Supplément Fromage 7€

Carte Midi Eté 2024
Summer Lunch Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

A Partager Ou Pas... / To Share

Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles

Pour 2 pers.

21.-

Pour 4 pers.

38.-

Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie / Beaufort & Pickles

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

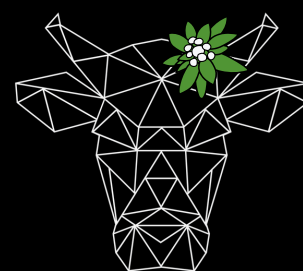
Assortment of 2 Scoops of Ice Cream from your Choice

Sirop à l'eau parfum au choix

Water Syrup from your Choice

Carte Midi Eté 2024
Summer Lunch Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armailis