

“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.

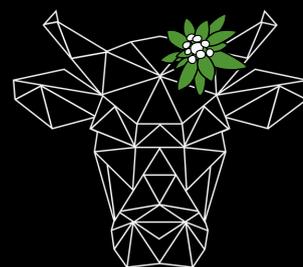


Carte
des
Vins



Carte
du
bar

Carte Été 2024
Summer Menu 2024



Le Menu des Armaillis

/ Armaillis's Menu

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

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

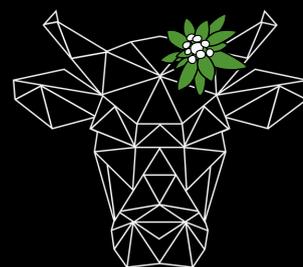
La Fraise de Pays / Saveur d'un Vacherin & Croustillant Pistache / Coulis au Thé
Country Strawberry / Vacherin Flavour & Crunchy Pistachio / Tea Sauce

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 Eté 2024
Summer Menu 2024



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

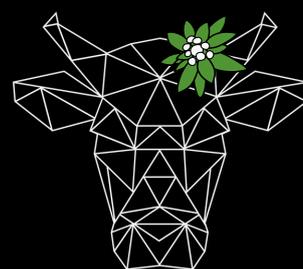
Os à Moelle à la Fleur de sel / Echalotes / Pousses Piquantes 21.-
Bone Marrow with Fleur de Sel / Shallot / Spicy Sprout

Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles 21.-

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

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 Infused 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

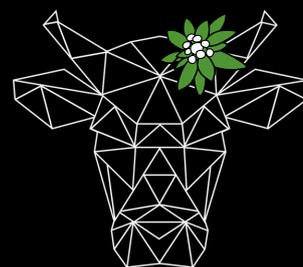
L'Agneau de Lait Français / Fêves & Ail Noir / Crème de Jus & Gingembre Confit 29.-
Sukling Lamb / Broad Beans & Black Garlic / Creamy Juice & Candied Ginger

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

Côte de Boeuf Savoyard (1kg) Rôtie aux Aromates Prix par pers. 44.-
Pommes Grenailles & Légumes de Saison / Sauce Béarnaise
Savoy Beef Rib (1kg) Roasted with Herbs
New Potatoes & Season Vegetables / Bearnaise Sauce

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armailis

Les Spécialités des Armaillis en toute Simplicité

/ Armaillis's specialties made
simple

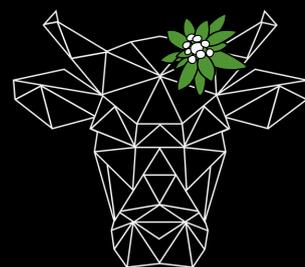
La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie Half-Half Cheese Fondue / Smooth & Fresh Bred / Savoy Charcuterie	prix par pers.	26.-
Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad		22.-
Supplément Charcuterie Charcuterie Supplément		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



Par Gourmandise...

/By Greedness

Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment	14.-
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 Fraise de Pays / Saveur d'un Vacherin & Croustillant Pistache/ Coulis au Thé Country Strawberry / Vacherin Flavour & Pistachio / Tea Sauce	14.-
Le Paris-Brest / Classique Praliné & Croustillant / Sorbet Chocolat The Paris-Brest / Classic Praline & Crunchy /Chocolate Sorbet	14.-
La Pêche Melba Revisitée /Crème Vanille & Framboise / Sorbet Hibiscus Peach Melba Revisited / Vanilla Cream & Raspberry/ Hibiscus 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 Eté 2024
Summer Menu 2024

