

# “Bistrot Inspiré des Montagnes”

“armailli \aʁ.ma.ji\ masculin (pour une femme, on dit :  
armaillie)

1.(Suisse)(Savoie) Pâtre des alpages de la région de Fribourg,  
mais aussi en Savoie

*“La Cuisine c’est quand les choses ont le goût  
de ce qu’elles sont !”*

**Le Prince des Gastronomes**

Nous vous proposons une cuisine “fait maison” axée  
sur des produits de saison et principalement locaux,  
il se peut que certains produits soient indisponibles.

Les informations sur les allergènes  
présents sont à votre disposition  
auprès au bar.



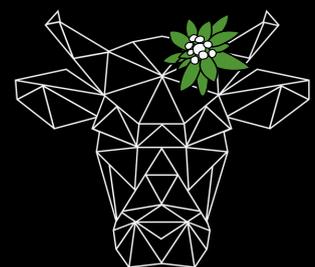
Carte  
des  
Vins



Carte  
du  
bar

**Carte Hiver 2024/2025**

Prix TTC en Euro, Service Compris



**LA TABLE**  
*des Armaillis*

## Pour Bien Commencer

Terrine de Cochon à l'Ancienne / Pickles / Crème aux Herbettes 10.-

Os à Moëlle à la Fleur de Sel / Echalotes / Pousses Piquantes 11.-

La Planche Montagnarde / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles 11.-

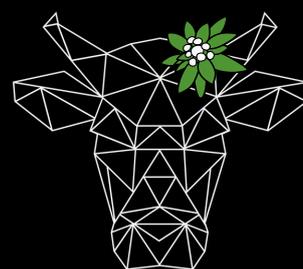
Douzaine d'Escargots de Beaufort / Beurre Persillé / Gratiné à l'Abondance 14.-

Oeuf Bio façon Cocotte / Petits Pois à la Française / Crème de Cochon Fumé 11.-

Gratinée d'Oignons / Beaufort & Cerfeuil / Bouillon de Poule Rôtie 10.-

**Carte Hiver 2024/2025**

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE  
des Armailis

## Pour Continuer

Gratinée de Truite et Saint-Jacques / Légumes de Saison & Riz / Crème de Crustacés 25.-

Andouillette du Mont Charvin / Rôti à la Moutarde à l'Ancienne / Gratin Savoyard 23.-

Burger Savoyard Bœuf Charolais (150gr) / Raclette & Lard / Pommes de Terre Grenailles 21.-

Burgé Végé / Steak de Légumes & Raclette / Pommes de Terre Grenailles 21.-

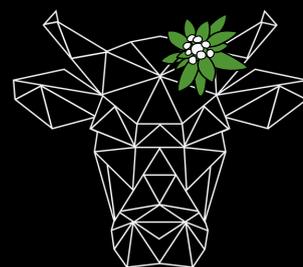
## Les Spécialités

Moelleux du Revard (env. 300gr) Façon Boîte Chaude / Pommes de Terre / Fine Salade 22.-

Reblochon Fermier Rôti (demi) / Pommes de Terre / Fine Salade 22.-

Supplément Charcuterie 7.-  
Petite Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix 3.50-

**Carte Hiver 2024/2025**



## Par Gourmandise...

Sélection de 3 Fromages de Savoie / Fine Salade / Condiments de Saison	9.50
Fromage Blanc de Pays / Au choix de Dégustation / Crème, ou Confiture de Baie	7.-
Paris Brest / Classique Praliné & Croustillant	9.-
Mousse Chocolat "Fleur de Cao" / Aéré à la Tonka / Caramel Demi-Sel	9.-
Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture de Myrtilles Sauvages / Sorbet Myrtilles	9.-
Le Trou Savoyard / Colonel / ou l'Arrosé de Votre Choix (2 boules et Alcool 2cL)	9.-
Irish Coffee / ou Savoy Coffee au Génépi	9.-
Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux / La Boule	2.80.-
Vanille, Caramel, Noisette, Café, Noix de Coco, Génépi, Pistache	
Chocolat, Fraise, Framboise, Myrtille, Citron, Pomme, Poire, Limoncello	

### Carte Hiver 2024/2025

