

LES ENTRÉES *Starters*

L'entrée du moment, consultez notre ardoise ! *Starter of the moment, see the slate!*

Assiette de charcuteries de nos montagnes	15
<i>A selection of cold cuts from our mountains</i>	
Planche «Montagnarde», charcuteries de nos montagnes et fromages de notre région	22
<i>«Mountain board», cold cuts from our mountains and cheeses from our region</i>	
Soupe à l'oignon gratinée au fromage de Savoie	12
<i>Onion soup topped with a Savoie cheese gratin</i>	
Ballotine de foie gras maison et son chutney de saison (selon disponibilité)	25
<i>Ballotine of homemade foie gras with seasonal chutney (upon availability)</i>	
Cassolette d'escargots en persillade	x6 10
<i>Platter of country snails in parsley</i>	
	x12 20
Truite de notre région fumée par nos soins, purée de céleri et chèvre frais, framboise et tuile d'amande	20
<i>Home-smoked trout from our region, mashed celery and fresh goat's cheese, raspberry and almond tile</i>	
Pain à l'ail «Garlic bread» sur petite salade <i>Garlic bread on small salad</i>	10

LES SALADES *Salads*

Salade verte <i>Green Salad</i>	8,5
MIXTE : salade, tomates, champignons, oignons rouges, carottes	12,5
<i>Salad, tomatoes, mushrooms, red onions, carrots</i>	
ALPAGES : salade, tomates, croûtons, fromage de Savoie et diots fumés	18
<i>Salad, tomatoes, Savoie cheese and smoked sausage</i>	
BERGÈRE : salade, tomates, crottins de chèvre, noix, jambon de pays	18,5
<i>«Shepherd salad»: salad, tomatoes, goat's cheese, walnut, local ham</i>	
CHAMONIX : salade, tomates, Reblochon pané, champignons, jambon blanc italien aux herbes	18,5
<i>Salad, tomatoes, Fried Reblochon, mushrooms, Italian white ham with herbs</i>	
CÉSAR : salade, tomates copeaux de parmesan, croûtons, filets de poulet panés et sauce César	18,5
<i>«Caesar salad»: salad, tomatoes, parmesan, deep fried chicken breast and Caesar sauce</i>	

PLAT VÉGÉTARIEN *VEGETARIAN DISH*

Risotto aux trois céréales et légumes du moment, sarasin, orge et millet	20
<i>Three-grains risotto and vegetables of the moment, sarasin, barley and millet</i>	

LES POISSONS *The Fishes*

Tempura de Gambas au curry vert, risotto aux trois céréales et légumes	30
<i>Prawns tempura with green curry, three-grain risotto and vegetables</i>	
Poisson du moment, selon arrivage	prix aux cours
<i>Fish of the day, vary according of arrival</i> <i>based on market prices</i>	

LES VIANDES *Meat dishes*

Demandez la viande du moment ! *Ask for the meat of the moment!*

Suprême de poulet fermier aux morilles et vin jaune, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et légumes	29
<i>Breast of roast farm chicken with morels and yellow wine, mashed potatoes with truffle oil</i>	
Tartare de bœuf au couteau, tuiles au fromage d'Abondance avec frites	25
<i>Beef tartar prepared with a knife, Abondance cheese tiles with french fries</i>	
Filet de canette rôti, jus aux fruits de saison et miel de Savoie pommes de terre grenailles rôties et légumes	28
<i>Fillet of young duck roasted, seasonal fruit juice and Savoy honey, roasted potatoes and vegetables</i>	
Noix d'entrecôte snackée à la plancha ~300g, beurre Café de Paris, Gratin savoyard ou Frites	38
<i>Snacked rib steak a la plancha ~300g, Café de Paris butter, Savoyard potatoes gratin or French fries</i>	

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES *Traditional Savoyard dishes*



• 2 PERSONNES MINIMUM 2 PERSONS MINIMUM •

LES FONDUES

Cheese fondue

- **Traditionnelle** : aux 3 fromages *With 3 cheeses* 22/pers.
- **Cochonnaille** : charcuterie et pommes de terre *Cold cuts and potatoes* 29/pers.
- **De la Tablée** : aux cèpes et champagne *Porcini mushrooms and champagne* 32/pers.

LES RACLETTES ~200g/pers servie avec charcuterie et pommes de terre

Raclette cheese (Brézain) ~200g/pers. served with cold cuts and potatoes

- **Au lait cru du Val d'Arly** *Made with raw milk from Val d'Arly* 29/pers.
- **Raclette fumée (Brézain)** «Smoked» raclette cheese (Brézain) 31/pers.

LES PIERRADES ~200g/pers servie avec : Gratin savoyard ou Frites

Meat on a hot stone ~200g/pers. served with: Savoyard potatoes gratin or French fries

- **Une viande** : bœuf *On type of meat : beef* 30/pers.
- **Deux viandes** : bœuf et poulet *Two types of meats : beef, chicken* 31/pers.

• POUR 1 PERSONNE FOR 1 PERSON •

LES TARTIFLETTES

Reblochon cheese melted and grilled over potatoes, onions and bacon pieces

- **Traditionnelle** : avec salade verte *Traditional with green salad* 22
- **Cochonnaille** : avec charcuterie *With cold cuts* 25

LES CROÛTES servie avec salade verte

«Crust» like a French toast, bread dipped in eggs and fried, served with green salad

- **De la Tablée** : tomates, diots fumés, champignons, Brézain (raclette fumée) 23
topped with tomato smoked sausages, mushrooms and cheese
- **Aux Morilles** : aux morilles et fromage *With morels and cheese* 26

LA BOÎTE CHAUDE au fondant du Val d'Arly

«Hot box» of oven-melted cheese from Val d'Arly

- **Cochonnaille** : avec charcuterie et pommes de terre *With cold cuts and potatoes* 26
- **Végétarienne** : avec salade mixte et pommes de terre *With mixed salad and potatoes* ... 26

Menu Tablée 48€

La Truite de Notre Région

Fumée par nos soins, purée de céleri et chèvre frais, framboise et tuiles d'amandes
Home-smoked trout, mashed celery and fresh goat's cheese, raspberry and almond tiles

ou / or

La Cassolette de 12 Escargots

En persillade / *Platter of country snails in parsley*

ou / or

L'Entrée du Moment

Consultez l'ardoise / *Starter of the moment, see the slate*

Suprême de Poulet Fermier

Aux morilles et vin jaune, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et légumes
Breast of roast farm chicken with morels and yellow wine, mashed potatoes with truffle oil

ou / or

Le Filet de Canette

Jus aux fruits de saison et miel de Savoie, pommes de terre grenailles rôties et légumes
Fillet of young duck roasted, seasonal fruit juice and Savoy honey, roasted potatoes and vegetables

ou / or

Tempura de Gambas

Au curry vert, risotto aux trois céréales et légumes
Prawns tempura with green curry, three-grain risotto and vegetables

Dessert au choix *

Dessert of your choice

* Coupette gourmande +5€ / Gourmet cup +5€

Menu Montagnard 35€

La Salade Alpages

Salade, tomates, croûtons, fromage de Savoie et diots fumés
Alpages salad: Salad, tomatoes, Savoie cheese and smoked sausage

ou / or

L'assiette de Charcuterie

Choice selection of cold cuts from our mountains

ou / or

La Soupe à l'Oignon

Gratinée au fromage de Savoie / *Onion soup topped with a Savoie cheese gratin*

La Fondue (2 pers. min.)

Fondue traditionnelle aux 3 fromages / *Traditional 3 cheeses fondue*

ou / or

La Tartiflette

Reblochon cheese melted and grilled over potatoes, onions and bacon pieces

ou / or

La Croûte de la Tablée

Tomates, diots fumés et champignons, fromage
French toast topped with tomato, smoked sausage, mushrooms and cheese

Fromage blanc Myrtilles

Cottage cheese with blueberries

ou / or

Fôret noire de La Tablée

La Tablée black forest in a glass jar

ou / or

La Coupe Savoyarde

Glace vanille, glace myrtille, myrtille, chantilly
Savoyarde cup: Vanilla ice-cream, blueberry ice-cream, blueberry fruit, whipped cream

Le Petit Montagnard 14€

Little Mountaineer's Menu

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

La Petite Tartiflette comme les grands !

Reblochon cheese melted and grilled over potatoes, onions and bacon pieces

ou / or

Filet de Poulet façon nuggets (maison) servi avec sa garniture au choix

Chicken fillet served with garnish of your choice

Mini Magnum chocolat amandes / Mini Magnum chocolate almonds

ou / or

Fromage blanc nature / Cottage cheese plain

LES FROMAGES *Cheeses*

Assiette de fromages du pays <i>Platter of local cheeses</i>	12,5
Fromage blanc Nature de chez nous (Coopérative du Val d'Arly)	7,5
<i>Plain cottage cheese (Coopérative du Val d'Arly)</i>	
Fromage blanc Myrtilles de chez nous (Coopérative du Val d'Arly)	8,5
<i>Blueberries cottage cheese (Coopérative du Val d'Arly)</i>	

DESSERTS MAISON *Homemade desserts*

Mi-cuit au chocolat grandes origines (10 minutes d'attente)	
Accord de saveur selon l'inspiration du chef	12
<i>Semi-cooked chocolate «grandes origines», (10 minute wait)</i>	
<i>Flavour matching according to the chef's inspiration</i>	
Cake perdu citron pavot, mascarpone au limoncello et sorbet pamplemousse	12
<i>Lemon poppy seeds cake in French toast way, mascarpone and limoncello and grapefruit sorbet</i>	
Fôret noire de La Tablée en verrine	10
<i>La Tablée black forest in a glass jar</i>	
Crème brûlée du moment	10
<i>Crème brûlée of the moment</i>	
Notre dessert à partager (minimum 2 personnes)	10/pers.
<i>Our dessert to share (minimum 2 persons)</i>	
Tarte des Alpes noix et myrtilles	10
<i>Alpine pie walnuts and blueberries</i>	
Café ou Thé gourmand	12
<i>Cakes gourmand's coffee or tea (served with a selection of mini-desserts)</i>	
Digestif (au choix) gourmand	20
<i>Digestif gourmand's (served with a selection of mini-desserts)</i>	

Coupe de Champagne gourmande 20€

Blanc de Blancs premier cru

Glass of champagne gourmand's served with a selection of mini-desserts

LES GLACES *Our ice-creams*

CAFÉ LIÉGEOIS : glace café, espresso, chantilly	9,8
<i>«Liégeois Coffee»: coffe ice-cream, espresso, whipped cream</i>	
MONT-BLANC : glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly	9,8
<i>Vanila ice-cream, meringue, chestnut cream, whipped cream</i>	
SAVOYARDE : glace vanille et myrtille, myrtille (fruit), chantilly	9,8
<i>Vanila and blueberry ice-cream, blueberry fruit, whipped cream</i>	
VACHERIN : glace vanille et framboise, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly	9,8
<i>Vanila and raspbery ice-cream, meringue, red fruit coulis, whipped cream</i>	
LA TABLÉE : glace vanille et Genépi <i>Vanila ice-cream and Génépi</i>	11
WILLIAMINE : sorbet poire, alcool de poire <i>Pear sorbet, pear alcohol</i>	11
COLONEL : sorbet citron, Vodka <i>Lemon sorbet, Vodka</i>	11
IRLANDAISE : glace vanille, glace café et Bailey's	11
<i>Irish's: Vanila ice-cream, coffe ice-cream and Bailey's</i>	

Coupe 2 boules *2 scoop sundae* 6

Coupe 3 boules *3 scoop sundae* 8

Parfums : Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, myrtille, poire, noix de coco
Flavours: vanila, chocolate, coffe, strawberry, lemon, raspbery, blueberry, pear, coconut

Supplément chantilly *Extra whipped cream* +2,5

BIÈRES *Beers*

Blonde du Mont Blanc à la pression <i>Draft blonde beer</i>	<i>Demi 25cl</i>	4,3
	<i>Pinte 50cl</i>	8,5
Mont Blanc du moment à la pression <i>Draft beer of the moment</i>	<i>Demi 25cl</i>	4,6
	<i>Pinte 50cl</i>	9
Les Bières du Mont Blanc en bouteille, Blanche, Rousse, Verte, demandez notre sélection !	<i>Bouteille 33cl</i>	6,8
<i>Bottled «Mont Blanc beer», white, red, green ask for ou selection!</i>		



La Bière brassée à l'eau des Glaciers du Mont Blanc

Cocktails, apéritifs, jus de fruits, café... Retrouvez toutes nos boissons dans la carte des vins !
Cocktails, aperitifs, fruit juices coffee... Find all our drinks in the wine list!