

PRINTEMPS / SPRING
2025
N2

SERVICE CONTINU
12H00 - 21H30



- SANS GLUTEN / gluten free
- VEGÉTARIEN / vegetarian
- AVEC ALCOOL / with alcohol
- VEGAN / vegan

Prix nets en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération
Net prices in euros, service included
Alcohol abuse is dangerous for health.
To consume with moderation



★ MENU DE L'APRÈS-MIDI :
DE 14H30 À 17H30

Afternoon menu: from 2:30PM to 5:30PM



ENTRÉES
(HAUDES)

★ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ - 13,9
French onion soup with Comté cheese

★ ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
LES X 6 - 12,5
LES X 12 - 23
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

★ CROQUE MONSIEUR, - 18
BÉCHAMÈL À LA TRUFFE ET JAMBON BLANC À L'OS
Croque-monsieur with truffle béchamel sauce et salade
and bone-cooked ham and green salad

KAVIARI

★ BOITE DE SARDINES - 14,5
DE LA MAISON KAVIARI
Sardines from Maison Kaviar

★ CAVIAR KRISTAL
DE LA MAISON KAVIARI
20G 60€ 50G 130€

ENTRÉES FROIDES ❄️



★ ASPERGES VERTES CROQUANTES - 19,5
VINAIGRETTE À L'ŒUF, CROÛTONS À LA FARINE DE
GAUDE, TUILLE DE PARMESAN
Crunchy green asparagus, egg vinaigrette,
cornflour croutons and parmesan crisp

★ VELOUTÉ DE PETITS POIS, - 16
FROMAGE DE BREBIS FRAIS DE LA FERME DES CROETS
AUX HOUCHES
Cream of pea soup, fresh ewe's cheese from La Ferme des
Croets in Les Houches

★ TATAKI DE TENDE DE TRANCHE "BOEUF" - 20,5
SUR PURÉE DE PATATES DOUCES FROIDE
ET LAMELLES DE BEAUFORT
Beef tataki (topside) on cold sweet potato purée
and slithers of Beaufort cheese

★ CEVICHE DE DAURADE - 23,5
À L'ORANGE SANGUINE ET CITRON CAVIAR, SHISO MIXTE
Blood orange and finger lime sea bream ceviche with shiso mix

★ FEUILLE DE RIZ SOUFFLÉE - 16,5
GELÉE DE CONCOMBRE AVOCAT RADIS TOMATES
SÉCHÉES ET PESTO DE BASILIC
Rice paper puffs, cucumber jelly, avocado, radish,
sun-dried tomatoes and basil pesto

★ COEUR DE ROMAINE - 23,5
CÉSAR AVEC FILET DE POULET CUIT EN BASSE
TEMPÉRATURE, TOMATES CERISE ET PARMESAN,
SAUCE CÉSAR ET CROÛTONS À L'AIL
Chicken ceasar salad with romaine lettuce hearts, cherry
tomatoes, parmesan, ceasar sauce and garlic croutons



PLATS

ÉPAULE D'AGNEAU AU GINGEMBRE, CONFITE 8H - 30,5 RATATOUILLE, POMMES GRENAILLES AUX HERBES FRAÎCHES

Slow-cooked shoulder of lamb with confit ginger, ratatouille and new potatoes with fresh herbs

NOIX DE VEAU PATISSIÈRE 28,5

CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE,
MIJOTÉ DE LÉGUMES DE SAISON, ÉPINARDS FRAIS
ET POIVRONS DE PIQUILLO

Slow-cooked tender veal fillet, seasonal vegetable stew, fresh spinach and piquillo peppers

MAGRET DE CANARD RÔTI SUR LA PEAU 31,5

DÉCLINAISON DE BETTERAVES, JUS MIEL ORANGE
CAROTTES, POMMES DAUPHINES MAISON

Seared duck breast, with a variety of beetroot, honey-orange sauce, carrots, home-made pommes dauphines

★ GRATIN DE MACARONI À LA TRUFFE 25,5

MÉLANOSPORUM ET BOL DE SALADE MESCLUN

Macaroni gratin with melanosporum truffle and green salad

★ DÉCLINAISON DE LENTILLES EN DAHL 24

AU LAIT DE COCO, LÉGUMES DE SAISON ET HERBES
FRAÎCHES

Coconut milk dahl with a variety of lentils, seasonal vegetables and herbs

VIANDE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
Minimum 2 people, price per person



★ ONGLET DE BOEUF 29,5/PERS

Frites fraîches, jus brun et salade
Grilled beef hanger steak

POISSON



CABILLAUD VAPEUR À 55°C, 28,5

SAUCE À L'OSEILLE ARANCINI DE CROZETS À
L'ENCRE DE SEICHE

Steamed cod with sorrel sauce, crozet arancini with cuttlefish ink

★ TENTACULES DE POULPE JUSTE SNACKÉES 35

LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATÉE
Seared octopus tentacles, grilled vegetables and tomato sauce

LA SPÉCIALITÉ DU P'TIOT

LA FAMEUSE POTENCE

★ SHOW DE BOEUF 38/PERS

(SELON LES PIÈCES DE NOTRE BOUCHER) FLAMBÉ
AU COGNAC, POMMES GRENAILLES À L'AIL ET FINES
HERBES, SALADE VERTE, LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE BÉARNAISE AU SYPHON

Beef cut (depending on availability from the butcher),
flambéed with cognac, baby potatoes with garlic and
herbs, green salad and whipped béarnaise sauce

★ BURGERS

Pain secret de la maison Bourdillat,
comté fruité 12 mois, compotée d'oignons,
cornichons et frites fraîches

Maison Bourdillat's secret bread, 12-month matured
Comté Fruité, onion confit, pickles and fries



LE BOEUF 26

AVEC SES CHIPS DE LARD DE LA MAISON GRÉSARD
BEEF burger (150 g) with crispy bacon
from Maison Grésard

LE HALAL AVEC SON POULET 25

HALAL chicken burger

★ LE VEGGIE AVEC SON PORTBELLO 19

VEGGIE BURGER with portobello mushroom

LES SPÉCIALITÉS INDIVIDUELLES

★ TARTIFLETTE 24

REBLOCHON GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE,
LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD, OIGNONS
ET PETITE SALADE VERTE

Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes, bacon from
Maison Grésard, onions and a small green salad

★ LA BOÎTE CHAUDE 28

ROYAL SAVOIE AU LAIT CRU,
POMMES DE TERRE, JAMBON DE PAYS, SALADE
Baked cheese, potatoes, cured ham and salad



★FROMAGE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
Minimum 2 people, price per person



★FONDUES

TRADITIONNELLE 24/PERS
**SÉLECTION DE FROMAGES, VIN BLANC ET AIL,
PAIN À FONDUE**
Traditional cheese fondue, garlic and white wine,
diced bread

AUX CÈPES 27/PERS
FONDUE TRADITIONNELLE ET CÈPES
Traditional cheese fondue with ceps, garlic,
white wine and diced bread

ROYALE AUX TRUFFES 31/PERS
FONDUE AU CHAMPAGNE & TRUFFES
Traditional cheese fondue
with black truffles & champagne

★SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE BRESAOLA 12/PERS
ET POMMES DE TERRE
Cold cuts of bresaola and potatoes

ASSIETTE DE COPPA, JAMBON DE PAYS, 9/PERS
ROSETTE, JAMBON À L'OS ET POMMES DE TERRE
Plate of charcuterie & potatoes

ASSIETTE DE CHARCUTERIE HALAL, 12/PERS
**CACHIR DE BOEUF,
SAUCISSON DE BOEUF, VOLAILLE,
BOEUF AUX ÉPICES ET POMMES DE TERRE**
Plate of halal cold meats



★RACLETTE

FROMAGE À RACLETTE FONDU 31/PERS
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Melted Raclette cheese with charcuterie & potatoes
+ 5€ CHARCUTERIE HALAL/ HALAL COLD MEATS

FROMAGE MORBIER FONDU 33/PERS
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Melted Morbier cheese with charcuterie & potatoes
+ 5€ CHARCUTERIE HALAL/ HALAL COLD MEATS

LE P'TIOT GOURMAND

58€

{ aucun changement au menu }
Fixed menu

**TATAKI DE TENDE DE TRANCHE DE "BOEUF"
SUR PURÉE DE PATATES DOUCES FROIDE
ET LAMELLES DE BEAUFORT**
Beef tatak (topside) on cold sweet potato purée
and slithers of Beaufort cheese

OU

**12 ESCARGOTS
DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL**
12 local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

OU

**CEVICHE DE DAURADE À L'ORANGE SANGUINE
ET CITRON CAVIAR, SHISO MIXTE**
Blood orange and finger lime sea bream ceviche with shiso mix

**NOIX DE VEAU PATISSIÈRE
CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE,
MIJOTÉ DE LÉGUMES DE SAISON, ÉPINARDS FRAIS
ET POIVRONS DE PIQUILLO**
Slow-cooked tender veal fillet, seasonal vegetable stew,
fresh spinach and piquillo peppers

OU

**CABILLAUD VAPEUR À 55°C,
SAUCE À L'OSEILLE**
ARANCINI DE CROZETS À L'ENCRE DE SEICHE
Steamed cod with sorrel sauce,
crozet arancini with cuttlefish ink

OU

**ÉPAULE D'AGNEAU AU GINGEMBRE, +2€
CONFITE 8H RATATOUILLE,
POMMES GRENAILES AUX HERBES FRAICHES**
Slow-cooked shoulder of lamb with confit ginger,
ratatouille and new potatoes with fresh herbs

**MACARON GANACHE MONTÉE +2€
AU CHOCOLAT BLANC**
FRAISES FRAICHES ET SON GASPACHO
White chocolate macaron ganache,
fresh strawberries and strawberry gazpacho

OU

**ENTREMET AU CHOCOLAT,
BISCUIT JOYONNE, PRALINÉ, CRÈME BRULÉE À LA VANILLE, MOUSSE
AU CHOCOLAT, GLAÇAGE CHOCOLAT ET SORBET MANGUE**
Chocolate fondant, Joyon biscuit, praline, vanilla

OU

**SABLÉ BRETON AU BEURRE,
CRÈME CITRON EN DIFFÉRENTES TEXTURES**
Butter shortbread from Brittany with lemon cream

OU

**COUPE MONT-BLANC,
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON,
MERINGUE ET CHANTILLY MAISON**
Vanilla ice cream, chestnut meringue,
and homemade whipped cream

LE CHAMONIARD

{ aucun changement au menu / Fixed menu }

39€50

- 🍷 **SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ**
French onion soup with Comté cheese

- 🍷 **6 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE**
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

- 🍷 **TARTIFLETTE REBLOCHON GRATINÉ**
SUR POMMES DE TERRE, LARDONS DE LA MAISON
GRÉSARD, OIGNONS ET SELTÉ SALADE VERTE
Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes,
bacon from Maison Grésard, onions and a small green salad

- 🍷 **FONDUE TRADITIONNELLE SÉLECTION DE FROMAGES,**
VIN BLANC ET AIL, PAIN À FONDUE
Traditional cheese fondue, garlic and white wine, diced bread

- 🍷 **TARTE MYRTILLES MAISON À LA CRÈME**
MOUSSELINE COMME CHEZ MAMIE
Homemade blueberry tart with pastry cream, just like Grandma's

- 🍷 **SORBET ARROSÉ** 3€
COLONEL OU WILLIAMINE
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi or limoncello

LE P'TIOT MONCHU

{ aucun changement au menu / Fixed menu }

16€

- 🍷 **FILET DE POULET**
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
Chicken fillet

- 🍷 **JAMBON BLANC À L'OS**
Ham on the bone

- 🍷 **AU CHOIX, FRITES FRAICHES**
OU ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
OU BEAUFORT OU LÉGUMES DE SAISON
Choice of fries, "Aligot" potato purée
with Beaufort cheese or vegetables

- 🍷 **1 BOULE DE GLACE**
Ice cream (1 scoop)

- 🍷 **TARTE AU FLAN MAISON**
Homemade flan

FORMULE DU JOUR

DAILY SPECIAL

17€

PLAT JOUR
Main dish

21€

ENTRÉE + PLAT
Starter + main dish
PLAT + DESSERT
Main dish + dessert

24€

COMPLETE
Whole menu

Hors week-ends et jours fériés / Excluding weekends and public holiday

LES P'TIOTES GOURMANDISES

- 🍷 **FAISSELLE DE FROMAGE BLANC** 6,5
DE LA FERME DE VALLORCINE, FINES HERBES,
COULIS DE MYRTILLES OU SUCRE
Cottage cheese from La Ferme de Vallorcine, herbs,
blueberry coulis or sugar

- 🍷 **ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME DE LA VALLÉE 16**
Cheese Plate from Valley

- 🍷 **CAFÉ GOURMAND** 10

- 🍷 **THÉ GOURMAND** 12

- 🍷 **CHAMPAGNE GOURMAND** 18
ACCOMPAGNÉ DE SES DÉLICIEUSES MIGNARDISES MAISON
Delicious homemade mini pastries served
with a choice of coffee, tea, or champagne

- 🍷 **TARTE TATIN DE ROYAL GALA AU MIEL** 11
DE CHATAIGNER GLACÉ À LA CONFITURE DE LAIT
Royal gala apple tart tatin with chestnut honey
and dulce de leche ice cream

- 🍷 **MACARON GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC** 13
FRAISES FRAICHES ET SON GASPACHO
White chocolate macaron ganache, fresh strawberries
and strawberry gazpacho

- 🍷 **SABLÉ BRETON AU BEURRE** 12
CRÈME CITRON EN DIFFÉRENTES TEXTURES
Butter shortbread from Brittany with lemon cream

- 🍷 **ENTREMET AU CHOCOLAT** 12,5
BISCUIT JOCONDE, PRALINÉ, CRÈME BRULÉE À LA
VANILLE, MOUSSE AU CHOCOLAT,
GLAÇAGE CHOCOLAT ET SORBET MANGUE
Chocolate fondant, Joconde biscuit, praline, vanilla crème
brûlée, chocolate mousse, chocolate glaze, and mango sorbet

- 🍷 **TARTE MYRTILLES MAISON** 9,5
À LA CRÈME MOUSSELINE COMME CHEZ MAMIE
Homemade blueberry tart with pastry cream, just like Grandma's

MER DE GLACES

- 🍷 **1 BOULE / scoop 4€** 🍷 **2 BOULES / scoops 7€**

- 🍷 **PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT**
Ice creams: Vanilla, chocolate

- 🍷 **PARFUMS SORBETS : CITRON, FRAISE, POIRE, MYRTILLE, MANGUE**
Sorbets: lemon, strawberry, pear, blueberry, mango

Coupes glacées

9€70

- 🍷 **COUPE MONT BLANC**
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON,
MERINGUE ET CHANTILLY
Vanilla ice cream, chestnut cream,
meringue and whipped cream

- 🍷 **DAME BLANCHE**
Vanilla ice cream & melted chocolate

- 🍷 **CAFÉ AFFOGATO** 1€
ESPRESSO AVEC GLACE VANILLE
Vanilla ice cream Espresso

12€

- 🍷 **COUPE COLONEL** / Vodka & lemon sorbet
🍷 **COUPE WILLIAMINE** / Pear Schappas & pear sorbet
🍷 **COUPE MONTAGNARDE** / Genepi liquor & vanilla ice cream
🍷 **COUPE SICILIENNE** / Limoncello liquor & lemon sorbet

SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50
BOULE DE GLACE 2€50
EXTRA: WHIPPED CREAM / ICE CREAM SCOOP

