

La carte

Les salades



- LA GREUBONS** 9.00 €
Verte, lardons, croûtons, oeuf bio
- LA MONCHU** 9.00 €
Verte, champignons de Paris poêlés au vinaigre de framboise
- LA TCHIEVRET** 10.00 €
Verte, croûtons de chèvre chaud, miel
- LA SARPÉ** 11.00 €
Verte, reblochon pané, confiture de myrtilles
- LA JEFF** 12.00 €
Verte, œuf bio, tomme de Montroc, pommes de terre, lardons, champignons
- ... POUR LES GOURMANDS** + 4.00 €
Salade au choix, en format XXL

Les charcuteries



- LE TRIANGLE DE L'AMITIÉ** 14.00 €
Charcuteries fines italo-franco-suissees
- L'HEURE DES VIEUX** 15.00 €
Assortiment de charcuteries et fromages
- CARPACCIO DU VAL D'AOSTE** 15.00 €
Bœuf italien servi avec Parmesan

Nos fromages viennent de la Coopérative du Val d'Arly et le pain est confectionné à partir de farines locales. Les oeufs et le lait sont bio. Vous pouvez trouver la liste de nos allergènes à l'entrée du restaurant.

LA COUCHIRE

Saumon fumé, Fromage frais aux herbes et Pommes de terre chaudes

18.00 €

...

LA SOUPE D'ANDRÉA

10.00 €

Le FARÇON TRADITIONNEL

RECETTE ORIGINALE D'HÉLÈNE RAVANEL, 1926

Gâteau de Pommes de terre râpées, cochonnaille et verte

22.00 € / pers.

MINIMUM 4 PERSONNES ET SUR RÉSERVATION

DEPUIS 1926

**CRÈMERIE
du
GLACIER**



Les croûtes aux fromages

RECETTE ORIGINALE DE SOLANGE RAVANEL, 1951



LA NATURE	10.00 €
LA MILADIOU au coulis de tomates maison	11.00 €
LA BACON au lard fumé et lardons	12.00 €
LA CÉLINE aux épinards à la crème, œuf bio au plat	13.00 €
LA SAUCICROÛTE aux Diots de Savoie	14.00 €
LA CAPRI au fromage de chèvre, miel	14.00 €
LA DÉZ'ÎLES au chorizo, ananas et roquette	14.00 €
LA CHUMA au poulet à l'indienne (un tantinet épicé...)	14.00 €
LA SANS NOM au reblochon, lard fumé et oignons, confiture de myrtilles	15.00 €
LA CROUT'CHEF au saumon fumé, crème à l'anis étoilé	16.00 €
LA CRÈMERIE aux champignons forestiers à la crème	16.00 €
LA BORDELAISE aux cèpes	17.00 €
LA SNAILLE au saumon, épinards, crème à l'anis étoilé	17.00 €
LA MONSTRE aux tomates, lard fumé, champignons à la crème	18.00 €
LA SUPER aux morilles à la crème	19.00 €
L'ARBATE aux truffes à la crème et beurre de truffe	20.00 €
... SUPPLÉMENT SALADE	2.00 €

Les gratins

ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE



LES ŒUFS MIMI 2 œufs bio cocotte aux morilles à la crème	17.00 €
LES ŒUFS CRÈMERIE 2 œufs bio cocotte, fromage, lardons, champignons	17.00 €
L'ŒUF MONTAGNARD 1 œuf bio cocotte, pommes de terre, lardons, fromage	17.00 €
LE REBLOTIN Gratin de pommes de terre au Reblochon	17.00 €
LE BEAUFORTIN Gratin de pommes de terre au Beaufort	17.00 €
LE MALÉJA Gratin de pommes de terre à la tomme de Montroc et Diots de Savoie	17.00 €
LES CROZETS Gratin de pâtes au sarrasin au lardons, Beaufort ou Reblochon	17.00 €
... SUPPLÉMENT CÈPES	4.00 €
... SUPPLÉMENT MORILLES	5.00 €
... SUPPLÉMENT LARDONS	1.50 €

DEPUIS 1926

CRÈMERIE
du
GLACIER



Les fondues

ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE
MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE (250 GR)



LA SAVOYARDE AUX TROIS FROMAGES	20.00 €
- AVEC DES CÈPES	24.00 €
- AVEC DES MORILLES	25.00 €
- AU CRÉMANT DE SAVOIE	25.00 €
L'ALPAGE Beaufort, Abondance	23.00 €
... SUPPLÉMENT CHARCUTERIE	7.00 €

MENU DU SKIEUR

Croûte au choix jusqu'à 16€ inclus
ou Gratin de Crozets et Salade verte
Dessert

21.00 €

UNIQUEMENT LE MIDI

Le Menu de Rosie JUSQU'À 12 ANS

Saucisson, Pommes de Terre Sautées
ou Mini Croûte nature, Pommes de Terre Sautées
ou Gratin de Crozets

2 boules de glace ou fromage blanc, Sirop

9.50 €

DEPUIS 1926

CRÈMERIE
du
GLACIER



Les glaces et coupes glacées



LES GLACES

Vanille, menthe, caramel fleur de sel, nougat, malaga, génépy

LES SORBETS

Citron, fraise, myrtille, poire, chocolat, café

1 boule : 3.00 € / 2 boules : 5.50 € / 3 boules : 7.50 €

Supplément chantilly maison : 1.50 €

LA POIRE BELLE-HÉLÈNE

8.50 €

Glace vanille, poire au sirop, chocolat noir fondu, chantilly maison

LES AMÉTHYSTES

8.50 €

Glaces caramel et nougat, pralin, chantilly maison

L'AIGUILLE VERTE

8.50 €

Glace à la menthe, chocolat noir fondu

LA COUPE GLACIER

8.50 €

Glace malaga, crème de marron, chantilly maison

LE TRIOLET

8.50 €

Glace nougat, miel, chantilly maison, amandes grillées

Les alcoolisées

LA RÔLE

9.50 €

Sorbet poire, poire william

L'IRLANDAIS

9.50 €

Sorbet café, chocolat noir fondu, whisky, chantilly maison

LA GÉNÉPY

9.50 €

Glace génépy, sorbet myrtille, génépy, chantilly maison

LE TIR' FESS'

9.50 €

Café très gourmand avec 1 café, 1 shot, 3 surprises

L'ASSIETTE DE FROMAGES

9.00 €

Les desserts



TARTE OU GÂTEAU MAISON

7.00 €

LA COUPE CRÈMERIE

7.00 €

Faisselle de la Ferme de Montroc, confiture de myrtilles ou crème de marron

LA CROÛTE DORÉE

7.00 €

Pain perdu au sirop d'érable

LA CRÈME BRÛLÉE MAISON

7.00 €

LA FONDUE AU CHOCOLAT

9.00 €

Accompagnée de fruits de saison et gourmandises

DEPUIS 1926

CRÈMERIE
du
GLACIER



Les vins



Les vins rouges et rosés

SAVOIE (AOP)

75 cl

Mondeuse Arbin Genoux

Vin « découverte »



33.00 €

Pinot Noir L'Épicurien Domaine Croc-Blanc

Fruité, frais



39.00 €

CÔTES DU RHÔNE (AOP)

Vacqueyras Domaine Hautes Ribes

Élégant, fruité

35.00 €

BOURGOGNE (AOP)

Mercrey 1^{er} cru Domaine Levrière

Suave, frais et structuré

48.00 €

Auxey-Duresses 1^{er} cru La Chapelle

Rond, souple, acidulé

57.00 €

BEAUJOLAIS (AOP)

Morgon Vieilles Vignes Domaine Vincent Rey

Léger et fruité

27.00 €

ROSÉ

Rosé Coulomb Coteaux Varoix en Provence

Aromatique, notes acidulées



27.00 €

Marta
VINI

Les vins de Marta

VALLÉE D'AOSTE

75 cl

Nus Malvoisie Les Granges (Blanc)

Biodynamie et nature



35.00 €

Nus Les Granges (Rouge)

Biodynamie et nature



35.00 €

DOLOMITES

Gewürztraminer Dornach (Blanc)

Biodynamie et nature



46.00 €



Les vins blancs

75 cl

SAVOIE (AOP)

Roussette Domaine Genoux « Son altesse »

Dense et fin



36.00 €

Apremont Le Chant des Loups Domaine Croc-Blanc

Vif, gourmand, fruité



39.00 €

BOURGOGNE (AOP)

Saint-Véran Les Sables

Sec, rond, élégant

38.00 €

Chassagne-Montrachet Michel Picard

Floral, minéral, tonique

75.00 €

CÔTES DU RHÔNE (VIN DE FRANCE)

Ronrhône Cellier des Chartreux

Chaleureux, équilibré, fruité

27.00 €



Ça pétille !

75 cl

Cidre Brut Savoyard Gourmand

Cidre Doux à la Myrtille Savoyard Gourmand

Crémant de Savoie Girard Madoux



15.00 €

17.00 €

39.00 €

... Les pichets

25 cl

50 cl

1 l

Rouge

Beaumes de Venise IGP Vaucluse

6.00 €

12.00 €

20.00 €

Blanc

Chignin Girard Madoux

6.00 €

12.00 €

20.00 €

DEPUIS 1926

**CRÈMERIE
du
GLACIER**



Les boissons



Les boissons fraîches

Eau minérale 1 l	4.50 €
Eau minérale 50 cl	3.50 €
Sirop à l'eau	2.00 €
Perrier (33 cl)	3.20 €

Limonade nature, Yaute Cola	3.80 €
Limonade citron vert <u>ou</u> myrtille, Thé glacé, Tonic <i>Les Brasseurs Savoyards</i> (33 cl)	4.00 €

Jus de fruits (33 cl)	5.50 €
- Abricot, pomme, pomme myrtille, pomme framboise <i>Le Savoyard Gourmand</i>	



Les boissons chaudes

Café, Déca, Noisette, Allongé (Mokxa)	1.60 €
Chocolat au lait, Café au lait, Cappuccino, Chai Latte	3.50 €
Thé, Tisane (Dammann)	3.00 €
Vin chaud maison	4.00 €
Chocolat ou Café Viennois (chantilly maison)	4.50 €
Golden Latte	4.50 €



Les bières et cidre

Bière pression « Pelforth Blonde » :	
Demi 25 cl	3.50 €
Pinte 50 cl	7.00 €
Pichet 1,5 l	17.00 €
Bière artisanale <i>Les Brasseurs Savoyards</i> (33 cl)	5.50 €
Bière sans alcool <i>Les Brasseurs Savoyards</i> (33 cl)	5.50 €
Cidre <i>Le Savoyard Gourmand</i> (33 cl)	5.00 €



Les apéros

Le Bévoti (Crémant et Martini Rosé, eau gazeuse)	8.50 €
Le Kéri (liqueur de sureau et Crémant de Savoie)	8.50 €
So' Suze (Suze et Yaute Tonic Bio)	6.50 €
Gin' To (Gin du Mont Blanc et Yaute Tonic Bio)	8.00 €
Kir au Crémant de Savoie (pétillant)	7.50 €
Kir maison à la myrtille, Kir	4.00 €
Couquette de Crémant de Savoie	7.00 €
Ricard, Martini Blanc ou Rouge	3.50 €
Porto, Suze (5 cl)	4.00 €



Les digestifs

Grappa au miel chaude : recette originale (4 cl)	7.00 €
Génépy, Poire, Chartreuse, Cognac (4 cl)	7.00 €
Whisky Aberlour 10 ans d'âge (4 cl)	9.00 €
Whisky du Mont Blanc (4 cl)	12.00 €
Limoncello, Grappa (4 cl)	6.00 €
« Le shot » alcool au choix (2.5 cl)	3.50 €
Irish Coffee (café, whisky, chantilly maison)	8.50 €
La Grolle	<u>2 pers.</u> 14.00 € <u>4 pers.</u> 25.00 € <u>6 pers.</u> 30.00 €

LALIT TI

Thé maison au miel, gingembre et citron,
en version thé glacé ou infusion chaude

3,00 €

DEPUIS 1926

CRÈMERIE
du
GLACIER

