



## À PARTAGER

- **La guillotine à saucisson de Savoie** ..... 10,00 €
- **Planche apéro** ..... 25,00 €  
Selection of seasonal Savoie cured meats, reblochon cheese, tomme de Saint-Ours cheese
- **Planche de charcuterie artisanale** ..... 24,00 €  
Selection of seasonal Savoie cured meats
-  **Berthoud apéro** ..... 17,00 €  
The traditional recipe. AOP abundance cheese, Savoie white wine and Madeira wine

## STARTER • ENTRÉES

- **Terrine artisanale de Claude au couteau** ..... 11,50 €  
*Hand-crafter terrine with toasted rustic bread and condiments*
- **6 escargots tout Chô !** ..... 13,90 €  
*Snails seasoned with garlic*
- **P'tite charcuterie de Villaz** ..... 9,00 €  
*Traditional deli meats*
- **Assiette de Gor'ion** ..... 15,00 €  
*Charolais dry beef deli meat*
- **Petite friture d'éperlans** ..... 7,50 €  
*Fried smelts served with tartare sauce*

## SALADS • SALADES

- **Ô Savoyard** ..... 18,00 €  
*Mixed salad, ham, Saint Ours cheese, potatoes, tomatoes, crouton*
- **Retour des Alpes** ..... 18,00 €  
*Mixed salad leaves with warm goat's cheese from La Closette farm in Thônes, bacon, cherry tomatoes, crunchy almonds, honey*
- **Poulette** ..... 18,00 €  
*Crispy French chicken with cherry tomatoes, sweetcorn, hard boiled egg, button mushrooms, mixed salad leaves*

## FRESH FISH • POISSONS FRAIS

- **Filets frais de perche meunière** ..... 29,50 €  
*Fresh fillet of perch, served in the pan with fresh cut fries and salad*
- **Filet frais d'omble chevalier** ..... 31,00 €  
*Grilled fresh Charfish, seasonal vegetables, served with sauce vierge*

## PLATTERS • PLANCHES

- **Planche découverte** ..... 30,00 €  
*Tartiflette with AOP reblochon cheese, artisanal diot sausage, pork caïon fricassée, Savoie polenta*
- **Planche de charcuterie artisanale** ..... 24,00 €  
*Selection of seasonal Savoie cured meats*
- **Planche casse-croute** ..... 22,00 €  
*Duet of ham Maison Baud, Reblochon cheese, Saint-Ours cheese, mixed salad leaves*

## MEAT • VIANDES

- **Diots de Villaz** ..... 22,80 €  
*Traditional artisanal Savoyard sausages made by Maxence Baud, served in a wine sauce, onions, creamy polenta*
- **La fameuse fricassée de caïon sauce coffe** ..... 24,00 €  
*Pork stew in red wine sauce, mushrooms, shallots, bacon, creamy polenta*
- **Escalope de veau à la savoyarde** ..... 26,00 €  
*Veal escalope, artisanal ham and creamy mushrooms, topped with gratinated Farmhouse reblochon AOP. Served with French fries*
- **Onglet de bœuf béarnaise** ..... 22,00 €  
*Hangersteak béarnaise sauce. Served with French fries and salad*
- **Steak tartare de bœuf à la tomme de Saint-Ours** ..... 22,00 €  
*Tartare of raw beef meat, Saint Ours cheese, prepared and seasoned in kitchen French fries, salad*

# SPECIALITIES FROM THE REGION

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

-  **Berthoud traditionnel** ..... 22,00 €  
*Traditional speciality. Farmhouse Abondance AOP cheese, Savoie white wine, Madeira wine, baked potatoes. Salad*
- **Tartiflette spéciale Ô Savoyard** ..... 23,00 €  
*Ô Savoyard special tartiflette, roasted potatoes, onions, artisanal bacon, gratinated with Tamié cheese from the Abbey, mixed salad*
- **Moelleux du Revard (fabrication artisanale)** ..... 29,00 €  
*Artisanal warm melted cheese (≈ 300 gr), served in a box, salad and potatoes*
-  **Fondue savoyarde au vin blanc de Savoie (par pers.)** ..... 22,00 €  
*Selection of AOP un pasteurised cheeses*
-  **Fondue suisse Moitié Moitié (par pers.)** ..... 28,00 €  
*Swiss fondue: Gruyère suisse cheese and Vacherin de Fribourg cheese*
- **Croûte savoyarde** ..... 19,00 €  
*Artisanal bread, Savoie white wine, bacon, Savoie cheese, egg, salad*

---

**Pour accompagner les spécialités**

**L'assiette de charcuterie 9,00 €**

*Traditional deli meats*

---

# MENU Ô SAVOYARD\*

**STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

•  
**27€40**

**STARTER + MAIN COURSE + DESSERT**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

•  
**37€**

*\*Beverages are not included, menu available without any promotions*

*\*Hors boissons. Non cumulable avec d'autres offres ou gratuités*

---

## **Choice of starter . Entrée au choix**

*Hand-crafter terrine*

*Terrine de Claude au couteau*

*Fried smelts served with tartare sauce*

*Petite friture d'éperlans*

---

## **Choice of main course . Plat au choix**

*Artisanal bread, Savoie white wine, bacon, Savoie cheese, egg, salad*

*Croûte savoyarde*

*Fried smelts served with tartare sauce and fresh French fries*

*Grande friture d'éperlans*

---

## **Choice of dessert . Dessert au choix**

*Strawberry cold soup*

*Soupe de fraises*

*Chartreuse ice cream flavoured with Chartreuse liquor*

*Glace Chartreux*

---

# FORMULE DES BOËBES

(children under 10 years old • – 10 ans)

## MAIN COURSE + DESSERT

PLAT + DESSERT



14€

.....  
*French cornflake-crusted chicken nuggets and French fries*

*Or Artisanal local ham and French fries*

*Nuggets de poulet français aux corn-flakes, frites Ou Jambon blanc artisanal de Max, frites*

.....  
*Vacky vanille (vanilla ice cream) Or Stewed apple (Pom' pote)*

*Vacky la vache glace vanille Ou Pom'Potes*

## DAILY SPECIAL BOARDS

*Except public holidays and weekends*

*Cannot be combined with any other promotional offers*

.....  
**MAIN COURSE: 16€50**  
.....

# WINE • VINS

	 Verre 15 cl	 Chopine 46 cl	 Bille 75 cl
<b>* Blancs de Savoie AOP et IGP</b>			
♥ • <b>Méli Mélo des Allobroges Domaine Vendange</b> ..... <i>Cépages Chardonnay, Sauvignon, Roussanne, Viognier</i>			<b>22,00€</b>
♥ • <b>Sous la Roche Domaine Saint-Romain</b> <i>Cépages Jacquère et Altesse</i> .....	<b>5,50€</b>	<b>15,40€</b>	<b>25,00€</b>
• <b>Apremont Vieille Vigne Traditionnelle</b> <i>Domaine Masson le Roi de l'Apremont. Cépage Jacquère..</i>	<b>5,80€</b>	<b>16,30€</b>	<b>26,50€</b>
• <b>Malvoisie E. Jacquin</b> <i>Vendanges manuelles Cépage Malvoisie.....</i>	<b>6,00€</b>	<b>17,20€</b>	<b>28,00€</b>
• <b>Roussette de Savoie Altesse Grande Réserve</b> <i>Par Nicolas Perret. Cépage Altesse.....</i>	<b>6,20€</b>	<b>17,20€</b>	<b>28,00€</b>
• <b>Chignin Bergeron Les divolettes J. Vullien</b> <i>Cépage 100 % Roussanne.....</i>	<b>9,40€</b>	<b>26,40€</b>	<b>43,00€</b>
• <b>Roussette Cru Marestel E. Jacquin</b> <i>Cépage Altesse.....</i>			<b>35,00€</b>
<b>* Blancs Suisses du Valais AOC Encaveur Henri Valloton</b>			
 • <b>Fendant de Mazembroz</b> <i>Cépage Chasselas.....</i>	<b>8,10€</b>	<b>22,10€</b>	<b>36,00€</b>
 • <b>Petite Arvine « Tradition »</b> <i>Cépage Petite Arvine.....</i>	<b>12,00€</b>	<b>33,00€</b>	<b>53,00€</b>
• <b>Païen d'Enfer</b> <i>Cépage Païen.....</i>			<b>53,00€</b>
<b>* Rosé de Savoie</b>			
♥ • <b>Terre Natale Vieilles Vignes Domaine Saint-Romain</b> <i>Cépage Gamay.....</i>	<b>6,00€</b>	<b>15,90€</b>	<b>26,00€</b>
<b>* Rosé Suisse du Valais AOC</b>			
♥ • <b>Rosé Saignées d'Henry</b> <i>Cépages Cabernet Sauvignon, Gamay, Syrah, Merlot, Humagne.....</i>			<b>36,00€</b>
<b>* Rouges de Savoie AOP</b>			
• <b>Gamay « Entre Lacs et Sommets »</b> <i>Cépage Gamay.....</i>			<b>20,00€</b>
♥ • <b>Pinot Noir Cru Jongieux Domaine Saint-Romain</b> .....	<b>6,10€</b>	<b>16,00€</b>	<b>26,00€</b>
• <b>Mondeuse Le Coz Domaine Vendange</b> .....	<b>6,40€</b>	<b>18,50€</b>	<b>29,00€</b>
• <b>Pinot Château Bergin AOP Savoie E. Jacquin</b> <i>Élevé en fût de chêne. Cépage Pinot Noir....</i>	<b>6,90€</b>	<b>19,60€</b>	<b>32,00€</b>
• <b>Persan Domaine de Méjane</b> <i>Vieux cépage savoyard Persan.....</i>	<b>7,00€</b>	<b>21,50€</b>	<b>35,00€</b>
 • <b>Paroxysme Cellier de la Baraterie J. Viana</b> <i>Cépages Pinot, Gamay, Mondeuse.....</i>	<b>7,50€</b>	<b>23,00€</b>	<b>37,50€</b>
• <b>Mondeuse Cru Arbin Château de Mérande</b> <i>Cépage Mondeuse.....</i>	<b>9,50€</b>	<b>25,80€</b>	<b>42,00€</b>
• <b>Mondeuse Noire Domaine Saint-Romain</b> <i>C'est rare et nous avons l'honneur de proposer cette Mondeuse.....</i>			<b>49,00€</b>
<b>* Rouges Suisses du Valais AOC Encaveur Henri Valloton</b>			
• <b>Dôle</b> <i>Cépages Pinot et Gamay.....</i>	<b>8,10€</b>	<b>22,10€</b>	<b>36,00€</b>
♥ • <b>Diolinoir</b> <i>Cépage Diolinoir.....</i>	<b>11,00€</b>	<b>29,00€</b>	<b>47,00€</b>
• <b>Syrah de Fully</b> <i>Cépage Syrah.....</i>			<b>53,00€</b>
<b>* Bulles et Compagnie...</b>			
♥ • <b>Jacq'in Rosé</b> <i>Méthode ancestrale, légèrement pétillant, élaboré en Savoie.....</i>	<b>6,00€</b>		<b>30,00€</b>
• <b>Bleu Brut Besserat de Bellefon</b> <i>L'historique Cuvée des Moines, signature, intemporelle de la Maison Besserat de Bellefon....</i>			<b>79,00€</b>
• <b>« R » de Ruinart</b> .....			<b>95,00€</b>

## ICE CREAMS • GLACES ET SORBETS

- **Café liégeois** ..... 9,50 €  
*Coffee ice cream, iced coffee, whipped cream, grilled almonds*
- **Dame blanche** ..... 9,50 €  
*Vanilla ice cream, warm Valrhona® chocolate, whipped cream, meringues, Valrhona® crunchy chocolate pearls*
- **Mont-Blanc** ..... 9,00 €  
*Chestnut ice cream, Madagascan bourbon vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream, chestnut confit, caramel sauce*
- **Sundae caramel** ..... 9,50 €  
*Salted caramel ice cream, whipped cream, peanut coulis, Lion Bar® slivers*
- **Comme un vacherin** ..... 10,00 €  
*Strawberry sorbet, yoghurt ice cream, raspberries coulis, whipped cream*
- **À la boule** .....  
*Lemon, Strawberry, Vanilla, Coffee, Chartreuse, Hazelnut, Caramel fleur de sel, Yoghurt*  
**3 boules : 7,50 • 2 boules : 5,50 • 1 boule : 3,00**
- **Chartreux** ..... 10,00 €  
*Chartreuse ice-cream and Chartreuse alcohol (3cl)*
- **Colonel Savoyard** ..... 10,00 €  
*Lemon ice-cream and Marc de Savoie (3cl)*

## SWEETS • GOURMANDISES

- **L'unique matafan aux pommes de Savoie** ..... 10,00 €  
*Local apple crepe flamed with Calvados*
- **Biscuit de Savoie comme le servait Pauline** ..... 9,80 €  
*Local cake, warm Valrhona® chocolate, vanilla ice cream*
- **Mousse au chocolat Grand Cru Valrhona®** ..... 9,80 €  
*Chocolate mousse, warm pure butter madeleine*
- **Profiteroles Piémontaises** ..... 11,00 €  
*Piedmontese profiteroles, pure butter choux pastry buns filled with Piedmont hazelnut ice cream, Grand Cru hot chocolate sauce and caramelised hazelnuts*
- **Soupe de fraises fraîches** ..... 9,60 €  
*Strawberry cold soup, yoghurt ice cream*
- **Tarte aux myrtilles** ..... 9,50 €  
*Fresh blueberry pie*
- **Café ou thé gourmand** ..... 11,00 €  
*Coffee or tea with a selection of mini-dessert*
- **Caffè et Baci di Dama** ..... 7,00 €  
*Coffee with famous italien chocolate and hazelnut biscuits*



## TO ROUND YOUR MEAL OFF POUR BIEN TERMINER VOTRE REPAS

- **Café Savoyard** ..... 11,00 €  
*Marc de Savoie liquor, coffee, sugar, whipped cream*
- **Grolle** (at least 2 people) per pers ..... 5,00 €  
*Coffee, citrus fruits, spices, sugar and Marc de Savoie liquor*
- **Café Goutte** (espresso + 2cl de gnôle) ..... 4,50 €
- **Assiette de fromages de Savoie** ..... 6,90 €  
*Savoyard cheeses*
- **Fromage blanc battu au miel ou confiture de myrtilles** ..... 6,00 €  
*Whipped cream cheese, honey or artisanal jam of cauldron-cooked blubberies*