

# Cet été au Village

*Summer at the Village*

## ❄ Entrées / Starters ❄

Œuf en gelée, rafraîchi aux herbes  
Egg jelly, refreshed with herbs 12€

Planche de charcuterie à partager  
Charcuterie plate to share 28€

## ❄ Plats fromagers / Cheese dishes ❄

Fondue Savoyarde,  
Accompagnée de salade verte  
Savoyard fondue, with salad  
(minimum 2 personnes) 25€

Fondue Suisse,  
Accompagnée de salade verte  
Swiss fondue, with salad  
(minimum 2 personnes) 25€

Tartiflette au Reblochon de pays  
Tartiflette with Reblochon from our mountains 23€

## ❄ Plats / Main courses ❄

Quenelles de Brochet, sauce crustacés  
et riz pilaf 28€  
Pike dumplings, shellfish sauce, and rice pilaf

Filet de Bœuf, bavette et lard, oignons grillés,  
Sauce Mondeuse 38€  
Filet of beef, flank steak and bacon, grilled onions,  
Mondeuse sauce

## ❄ Desserts ❄

Pâtisserie d'Aurélie Collomb-Clerc,  
« Cheffe pâtissière du Flocons de Sel » 12€  
Pastry from Aurélie Collomb-Clerc, "pastry chef of Flocons  
de Sel"

## ❄ Les enfants / Children's menu ❄

Aile de volaille fermière panée ou mousse de poisson  
panée, garniture au choix, et glace 18€  
Breaded chicken wing or breaded fish mousse,  
garnish of your choice, and ice cream

## ❄ Origines ❄

Bœuf / Beef : France - États-Unis

La carte des allergènes est disponible au bar.  
Prix nets et service compris