



**SPECIALITES FROMAGERES**  
***(Minimum 2 personnes)***

**Fondue moitié moitié**  
avec pommes de terre



19 € par personne

**Raclette de Savoie**  
avec pommes de terre et charcuterie



22 € par personne

Viande séchée (100 gr)

11 €

Jambon Speck (100 gr)

7 €

Petite assiette de charcuterie

6 €

**MENU ENFANT**

Nuggets Maison ou Steak haché avec accompagnement du jour  
+ Une boisson + 1 boule de glace  
8 €

**FORMULES DU MIDI**  
***(Hors jours fériés)***

Formule complète « Entrée, Plat, Dessert »

14,50 €

Plat du jour

12 €

Entrée du jour et Plat du jour

14 €

Plat du jour et Dessert du jour

14 €

Dessert du jour

4 €

## NOS DESSERTS



Fondant au chocolat	6 €
Crème brûlée	6 €
Baba au Rhum	7 €
Tartelette chocolat caramel et cacahuètes	6,50 €
Nougat glacé	6 €
Profiteroles (parfum de glace au choix)	6,50 €

## LES GLACES

Coupe ardéchoise	7 €
Glace vanille, crème de marrons et chantilly	
Chocolat ou Café liégeois	6,50 €
Glace chocolat ou café, chocolat chaud ou expresso et chantilly	
Poire Belle Hélène	6,50 €
Glace poire, chocolat chaud et chantilly	
Dame Blanche	6,50 €
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
Banana Split	6,50 €
Glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, banane et chantilly	
<u>Les Digestives</u>	9 €

After Eight	Glace menthe/chocolat, Get 27
Williamine	Glace poire, eau de vie de poire
Général	Glace vanille, Whisky
Colonel	Glace citron, Vodka

## Les Parfums

Nos glaces : vanille, chocolat, menthe/chocolat, pistache, café, barbe à papa

Nos sorbets : poire, citron, cassis, coco, fraise, fruit de la passion

Supplément : Chantilly 1 € / Chocolat chaud 1,50 €

## ASSIETTE DE FROMAGES

Tomme, Reblochon, Abondance et salade	6 €
---------------------------------------	-----

