

FROMAGES ET CHARCUTERIES

Fromages de la ferme chatelain  17 €

Charcuteries de la salaison de la St Hubert 17 €

La Matouille  18 €

Tomme fermière fondu (300 gr env)

Reblochonnade  21 €

Reblochon fermier fondu (250 gr env)

On dit pâté en croûte ou pâté croûte ? 13 €

À LA CARTE

Oeufs cappuccino 14 €

Champignons, mouillettes et cappuccino de lard fumé

Douceur automnale  18 €

Légumes de saison et son crémeux

Notre ceviche 19 €

Thon & leche de tigre

Foie gras poêlé 27 €

Chutney of seasonal fruits

La Saint-Jacques au ski 28 €

Nos noix de Saint-Jacques en deux façons

LES VIANDES À LA DÉCOUPE !

Viandes sélectionnées et affinées par nos soins.

Servies au poids, accompagnées de frites fraîches maison et sauces.

Faux-filet - 300gr minimum 11€ les 100 gr

Entrecôte - 300gr minimum

Côte de boeuf - 700gr minimum (25 mins)

Aubrac, Charolaise, Limousine: 13€ les 100 gr
Simmental, Holstein: 14€ les 100 gr

PLATS CHAUDS

Gnocchis & Co  24 €

Gnocchis crémeux à partager

Magret de canard sauce apicius 36 €

Magret entier (env. 450 gr) & légumes d'automne

La Cochonaille (500 gr.) 34 €

Poitrine de porc confite basse température et frites fraîches maison

LES FRITES FRAÎCHES MAISON

NOS FRITES SONT CUITES DANS LA GRAISSE DE BOEUF!

Les pommes de terre organiques sont collectées avec amour à la ferme Bottaz, située en Combe de Savoie.
Une agriculture raisonnée en polyculture.

Les frites de chez HC (250 gr) 6,5 €

LES DESSERTS

La vraie tarte à la praline 10 €

La Mousse au chocolat de Mamie 10 €

Crème de cacahuète, chouchou et mousse chocolat

Au sommet du Mont-Blanc 10 €

Chantilly de crème de marron, agrumes de saison, poivre de Sichuan et meringues

CHEESES ET CHARCUTERIES

Cheese from la Ferme Chatelain  17 €

Charcuteries from la salaison de la St Hubert 17 €

La Matouille  18 €

Melted farmhouse tomme cheese
(300 gr env)

Reblochonnade  21 €

Melted Reblochon farmhouse
(250 gr env)

In pâté croûte we trust 13 €

À LA CARTE

Slow cooked egg 14 €

Brown mushrooms, toast
soldiers, and smoked bacon
cappuccino

Autumn delight  18 €

Seasonal vegetables with
delicate cream

Our Ceiviche 19 €

Tuna & leche de tigre

Foie gras pan-seared 25 €

Chutney of seasonal fruits

Scallops on the ski 28 €

Our Scallops, Two Ways to Play

CARVED MEATS !

Dry-aged meats by La Maison Milleret,
dedicated to offering its clients
exceptional products sourced from around
the world.

Served by weight, accompanied by
homemade fresh fries and sauces.

Sirloin steak - 300gr minimum 11€ les 100 gr

Ribeye steak - 300gr minimum

Bone-in ribeye steak - (25 min) 700gr minimum

Aubrac, Charolaise, Limousine: 13€ les 100 gr

Simmental, Holstein: 14€ les 100 gr

HOMEMADE FRESH FRIES !

OUR FRIES ARE COOKED IN BEEF FAT!

The organic potatoes are lovingly
harvested
at the Bottaz farm, located in Combe de
Savoie.
A sustainable approach with diversified
farming.

HC' fresh fries (250 gr) 6,5 €

HOT DISH

Gnocchis & Co  24 €

Cheesy gnocchis to share

Duck Breast with Apicius Sauce 36 €

Whole duck breast (approx.
450gr) & autumn vegetables

Gnocchis & Co 24 €

Cheesy gnocchis to share

DESSERTS

The real praline tart 10 €

Grandma's chocolate mousse 10 €

Peanut cream, chouchou and
chocolate mousse

Mont-Blanc summit 10 €

Chestnut chantilly, seasonal
citrus fruits, a touch of
Sichuan pepper, crisp meringues



UNE CUISINE CONVIVIALE, ORGANIQUE ET LOCALE

Notre idée est de vous proposer des produits locaux de haute qualité, présentés bruts et peu transformés afin de vous donner le meilleur d'eux-mêmes à chaque bouchée.

Nous avons la chance de travailler avec des bouchers, charcutiers, fromagers & agriculteurs d'exception, passionnés par le goût.

Ponctuellement, nous nous permettons d'aller chercher des produits ailleurs lorsqu'ils n'existent pas chez nous pour le plus grand plaisir de vos papilles.

NOTRE CONCEPT :

DES PLANCHES À PARTAGER ... OU PAS ! ICI ON MANGE AVEC LES DOIGTS, LA CONVIVIALITÉ ET LE PARTAGE SONT LES MOTS D'ORDRE.

Tous les prix s'entendent TTC Origines des viandes : France / Autriche En cas d'allergène, veuillez vous rapprocher de notre équipe. Les consommations non prévues dans l'offre seront ajoutées en supplément.

A FRIENDLY, ORGANIC, AND LOCAL CUISINE

Our idea is to offer you high-quality local products, served raw or minimally processed to bring out the best in every bite.

We are lucky to work with exceptional butchers, delicatessen makers, cheesemongers, and farmers – all passionate about flavor.

From time to time, we allow ourselves to source products from elsewhere when they can't be found locally – all for the delight of your taste buds.

OUR CONCEPT:

**BOARDS TO SHARE ... OR NOT !
HERE, WE EAT WITH OUR FINGERS
– FRIENDLINESS AND SHARING
ARE OUR MOTTO.**

All prices include VAT. Meat origin: France. In case of allergens, please contact our staff. Any items not included in the offer will be charged extra.

350 VINS EN CAVE... ET PAS UNE SEULE RAISON DE RESTER DEHORS !

Domaines prestigieux, petits **producteurs passionnés**, pépites locales et **découvertes** inattendues. Trop de **merveilles** pour tout afficher ici !

350 WINES IN THE CELLAR... AND NOT A SINGLE REASON TO STAY OUTSIDE!

Prestigious estates, **passionate small producers**, local gems, and unexpected **discoveries**. Too many **wonders** to show them all here!