

FROMAGES ET CHARCUTERIES

Fromages de la ferme chatelain 	17 €
Charcuteries de la salaison de la St Hubert	17 €
La Matouille 	18 €
Tomme fermière fondue (300 gr env)	
Reblochonnade 	21 €
Reblochon fermier fondu(250 gr env)	
On dit pâté en croûte ou pâté croûte ?	13 €


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


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 €

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	

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 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)	
Reblochonade 🌱	21 €
Melted Reblochon farmhouse (250 gr env)	
In pâté croûte we trust	13 €

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 €
--------------------------------	-------

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	

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!