



**Le Restaunome est ouvert tous les soirs.  
Le Restaunome is open everyevening**

**LES ENTRÉES...**

**Potage de légumes frais,** **12,00 €**  
accompagné de ses croutons aillés et tomme de Savoie  
*Soup of the day served with Tomme de Savoie cheese and garlic croutons*

**Foie gras de canard mi cuit au Lillet Blanc** **23,00 €**  
*The duck liver half cooked*

**Ardoise de Charcuteries Fines** **15,00 €**  
*Plate of charcuteries local hams*

**Ardoise de charcuteries, sans porc** **19,90 €**  
**viande de grison, viande cerf séchée, brésaola, magret de canard fumé**  
*Plate of hams, no pork*

**Salade Transalpine, tomate, mozzarella, basilic frais** **14,50 €**  
*The Transalpine salad tomato, mozzarella, fresh basilic*

**Cassolette d'escargots au reblochon** **17,90 €**  
*Snail and reblochon cheese casserole*

**COTE VÉGÉTARIEN...**

**Ravioles de fromages frais aux herbes des alpages** **15,50 €**  
*Homemade cheese ravioli with fresh herbs*

**Rizotto aux petits légumes** **17,90 €**

**COTE MER ....**

**Quenelles de brochet gratinées sauce Nantua** **18,00 €**  
*Pike dumplings with a Nantua sauce*

**Pavé de saumon à l'unilatérale aux graines de Sésame** **21,00 €**  
*The salmon steak grilled on one side with sesame seeds*

**COTE VIANDE...**

**Cote de Bœuf grillée \*** **39,90 €/pers**  
**Maturée 45 jours sur os - 1,200 kg - mini 2 pers**

**Entrecôte de Bœuf grillée maturée 45 jours \*** **29,50 €**  
*Grilled sirloin steak matured 45 days on the bone*

**Demi Poulet Fermier rôti, frites et salade verte** **18,00 €**  
*Half Roast Chicken with fries and green salad*

**Poitrine de porc, dix neuf heures, snackée** **21,00 €**  
**et ses lentilles vertes du puy en Velay**  
*Roast Pork belly served with Le Puy lentils*

**Carré d'agneau en croute d'herbes** **26,00 €**  
*Rack of lamb with fresh herbs crust*

\* *sauce gorgonzola, reblochon, poivre, cèpes*

\* *sauce gorgonzola, reblochon cheese, pepper, porcini*

### **COTE TERROIR....**

**Fondue Savoyarde** *mini 2 personnes* **21,50 €/pers** **27,50 €/pers**  
*Savoie cheese fondue*

**Fondue Savoyarde aux cèpes** **24,50 €/pers** **30,50 €/pers**  
*mini 2 personnes*  
*Fondue Savoyarde with porcini mini 2 persons*

**Fondue à la tomate (sans vin blanc)** **22,50 €/pers** **28,50 €/pers**  
*Servie avec des pommes de terre mini 2 personnes*  
*Tomatoe fondue (without wine) mini 2 persons served with potaoes*

**Assiette du Terroir: Farcement de Savoie, charcuteries, tomme de Savoie** **25,00 €**  
*Traditional Speciality plate, be tried absolutely*  
*Potatoes, prune and lard cake, served with local hams and tomme cheese*

**Fondant du Val d'Arly, accompagné de pommes de terre** **17,50 €** **23,50 €**  
*Hot local cheese box served with potatoes*

**Reblochonade** **17,00 €** **23,00 €**  
*Oven baked potatoes, bacon and reblochon cheese speciality*

**Croûte Savoyarde aux morilles & Beaufort** **18,00 €** **24,00 €**  
*Hot Savoy crust made of bread, morel mushrooms, beaufort cheese*

\* **Avec accompagnement** : charcuteries fines et salade verte

*With accompaniment : served with charcuteries and green salad*

**Possibilité de charcuteries sans porc en prenant l'ardoise de charcuteries sans porc**

### **NOS DESSERTS MAISON**

**Assiette de Fromages des Alpagnes** **9,00 €**  
*Local cheese plate*

**Tarte fine aux pommes et sa glace vanille** **8,50 €**  
*Apple tart with vanilla ice cream*

**Moelleux au Chocolat & sa glace vanille** **8,50 €**

<i>Hot hocolate cake with vanilla ice cream</i>	
<b><i>Ile flottante et ses pralines roses</i></b>	<b>8,50 €</b>
<i>Fleating island and its pralines</i>	
<b><i>Tarte au citron meringuée gourmande</i></b>	<b>8,50 €</b>
<i>Lemon meringue pie</i>	
<b><i>Crème brûlée aux noisettes</i></b>	<b>8,50 €</b>
<i>Hazelnut crème brûlée</i>	
<b><i>Brioche perdue et sa glace vin chaud</i></b>	<b>8,50 €</b>
<i>French brioche toasted and its hot wine ice cream</i>	
<b><i>Franco Suisse, douceur crème de marron, glace crème double de Gruyère</i></b>	<b>8,50 €</b>
<i>Chestnut cream and double cream ice cream gruyère in Switzerland</i>	

### **NOS COUPES GLACEES**

<b><i>Coupe Mont Blanc, glace vanille &amp; marron, meringues, chantilly</i></b>	<b>9,50 €</b>
<b><i>Coupe Restaunome</i></b>	<b>9,50 €</b>
<i>glace vanille, framboise, myrtille, framboises fraîches, meringues, chantilly</i>	
<b><i>Coupe Colonel - glace citron, vodka</i></b>	<b>10,00 €</b>
<b><i>Coupe Genépi - glace genépi , genépi</i></b>	<b>10,00 €</b>
<b><i>Coupe After Eight - glace menthe chocolat, Get 27</i></b>	<b>10,00 €</b>