CASA SAVOURE

Bienvenue au chalet

Pour se regaler comme il se doit...

Tartines et croques

Tartine des Aravis
Pain de campagne toasté à l'ail, raclette, jambon cru fumé, câpron ..... 16.00 €.

Croque Monsieur au jambon truffé
Pain de mie toasté, beurre, emmental, jambon truffé ..... 18.00 €

Croque Monsieur au saumon fumé
Pain de mie toasté, beurre, sauce Mornay, saumon fumé ..... 18.00 €

Nos tartines et croques Monsieur sont accompagnés de salade verte.

Salades

Salade montagnarde
Mesclun, râpée de pommes de terre au Brézain, jambon cru fumé, pickles de betteraves et chou-fleur 16.00 €

Salade végétarienne
Mesclun, endive, noix, radis, pomme, avocat, pickles de légumes, croûtons de pain ..... 14.50 €

Plats à gratin

Tartiflette des Aravis
Pomme de terre, oignons, lardons, crème, reblochon - accompagnée de salade verte ..... 18.00 €

Gratin de crozets
Crozet nature, crème et bouillon de légumes, oignons, emmental et Beaufort AOP - accompagné de salade verte ..... 19.50 €

Gratin de crozets au jambon truffé
Crozets nature, confit d'oignons, emmental et Beaufort AOP, chiffonnade de jambon à la truffe d'été "Aestivum" - accompagné de salade verte ..... 22.00 €

Soupe gratinée à l'oignon
Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental ..... 9.00 €

Nos fondues

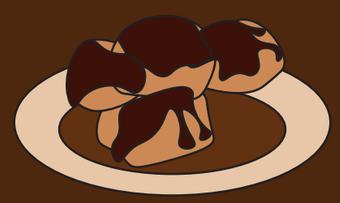
Fondue savoyarde
Beaufort AOP, Gruyère IGP et emmental, vin blanc, croûtons de pain de campagne ..... 22.00 €

Fondue savoyarde aux cèpes
Beaufort AOP, Gruyère IGP et emmental, vin blanc, cèpes sautés, croûtons de pain de campagne ..... 24.00 €

Fondue savoyarde à l'ail des ours
Beaufort AOP, Gruyère IGP et emmental, vin blanc, ail des ours, croûtons de pain de campagne ..... 22.00 €

Fondue savoyarde à la Tartufata
Beaufort AOP, Gruyère IGP et emmental, vin blanc, sauce Tartufata, croûtons de pain de campagne ... 28.00 €

Nos fondues sont accompagnées de salade verte.



Notre sélection « sans fromage »

Croque Monsieur au saumon fumé
Pain de mie toasté, beurre, sauce Mornay, saumon fumé - accompagné de salade verte ..... 18.00 €

Salade végétarienne
Mesclun, endive, noix, radis, pomme, avocat, pickles de légumes, croûtons de pain ..... 14.50 €

Diot de Savoie
Diot de Savoie, sauce vin rouge et pommes de terre grenailles confites ..... 18.00 €

Les accompagnements

Mesclun de salade ..... 5.00 €
Pommes de terre grenailles confites ..... 6.00 €
Assiette de jambon cru fumé ..... 12.00 €
Assiette de jambon cuit à la truffe d'été ..... 12.00 €

Menu enfant (pour les moins de 10 ans)

Tartiflette des Gônes
ou **Croque Monsieur au saumon fumé**
ou **Diot de Savoie et pommes de terre grenailles confites**
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

15.00 €

Pour terminer en douceur

Tarte Mystère
Tarte aux pommes Tatin, glace vanille, crème de pralines roses, éclats de praline ..... 8.00 €

Profiteroles du Refuge
Chou craquelin, praliné noisette croustillant, glace vanille, chantilly, sauce chocolat ..... 8.90 €

Perdue en montagne
Brioche façon pain perdu, caramel au sirop d'érable, glace vanille, noix caramélisées ..... 8.90 €

Vacherin Mont-Blanc
Meringue croquante, glace vanille, glace aux marrons, chantilly, écorce d'orange confite, crème de marrons ..... 8.50 €

Vacherin des Chartreux
Meringue croquante, glace au Génépi, sorbet myrtille, chantilly, copeaux de chocolat noir ..... 9.00 €