

LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive
Refined and inventive cuisine

19h-21h30
7pm-9.30pm





ENTREES STARTERS

LE TATAKI • 23€

Thon mariné à la japonaise snacké, tranché finement,
nappé d'une sauce teriyaki maison

Tataki-Marinated tuna with homemade teriyaki sauce



LES TOMATES • 19€

Carpaccio de tomates anciennes au pesto maison,
burrata di buffalo, feuilles de basilic frais

*Heirloom tomato carpaccio, homemade pesto,
burrata di buffalo, fresh basil leaves*



L'OEUF PARFAIT • 17€

Cuit à 64°, crème au Beaufort, chips de jambon de Savoie

Egg cooked at 64°C, Beaufort cream, Savoie ham chips



LE GASPACHO DU JOUR • 14€

Nos suggestions du jour sont à découvrir auprès de notre équipe

Today's gazpacho-Please ask our team for details



PLATS

MAIN COURSES

LA SALADE CESAR • 23€

Salade romaine, aiguillettes de poulet panées maison, œuf cuit à basse température, copeaux de parmesan, tomates fraîches et croûtons à l'ail

Romaine salad, homemade breaded chicken tenders, soft-boiled egg, parmesan shavings, fresh tomatoes and garlic croutons



LE FILET DE BOEUF • 32€

Pommes grenailles et légumes de saison, sauce au choix : poivre ou cèpes

Baby new potatoes, seasonal vegetables, sauce of your choice : pepper or cep mushrooms



L'OMBLE CHEVALIER • 28€

Pommes grenailles, herbes marines, beurre blanc aux algues, oeufs de truite

Baby new potatoes, sea herbs, seaweed beurre blanc, trout roe



LE RISOTTO • 26€

Cèpes & Beaufort

Cep mushrooms and Beaufort



LA PASTA DELLA NONNA • 24€

Tagliatelle maison alla carbonara : œufs, guanciale, pecorino
Homemade tagliatelle alla carbonara: eggs, guanciale, pecorino



LE TOMAHAWK • 98€

(2 PERS) (2 people)

Sauce chimichurri, frites fraîches et légumes de saison
Chimichurri sauce, homemade chips and seasonal vegetables



SPECIALITES

SPECIALTIES

LA BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€

Spécialité fromagère servie avec pommes de terre,
charcuterie de Savoie et salade verte

*Cheese specialty served with potatoes,
Savoy charcuterie, green salad*



LA FONDUE SAVOYARDE • 30€

(2 PERS MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Servie avec salade verte, Margeriaz des Bauges, Beaufort AOP

Green salad, Margeriaz des Bauges & Beaufort AOP



LA RACLETTE SAVOYARDE • 32€

(2 PERS MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Au lait cru de Savoie IGP, charcuterie savoyarde,
pommes de terre et salade verte

Raw milk cheese, Savoy charcuterie, potatoes, greensalad



Supplément charcuterie • 12€

Extra cold cuts

Sur réservation Reservation only



ENFANTS CHILDREN

MENU

18€

AU CHOIX *TO CHOOSE*

• PLAT DU JOUR

Daily special

• STEACK HACHE

Cuit à coeur, servi
avec frites, légumes
ou pâtes

*Beef patty served with
french fries, vegetables
or pasta*



• AIGUILLETES DE POULET PANÉES

Servies avec frites,
légumes ou pâtes
*Chicken tenders served
with french fries,
vegetables or pasta*



PLAT
MAIN COURSE

AU CHOIX *TO CHOOSE*

• DESSERT DU JOUR

Daily dessert

• COMPOTE DE POMMES

Apple compot

• 2 BOULES DE GLACE*

*2 scoops of ice
cream**

DESSERT
DESSERT

*Vanille, Chocolat, Praliné, Spéculoos, Caramel beurre salé,
Citron, Fraise, Framboise, Myrtilles

*Vanilla, Chocolate, Praline, Spéculoos, Salted butter toffee,
Lemon, Strawberry, Raspberry, Blueberry

AU CHOIX *TO CHOOSE*

• SIROP A L'EAU

Flavored syrup

• DIABOLO

*Sparkling lemonade
with syrup*

BOISSON
DRINK



DESSERTS

LE CACHEMIRE • 13€

Pâte sucrée, crémeux citron, ganache montée et chips au shiso vert, gel framboise, quenelle de sorbet citron

Sweet pastry, lemon cream, whipped ganache and shiso chips, raspberry gel, lemon sorbet



LE DUO GOURMAND • 14€

Crémeux chocolat, ganache montée sobacha, muesli sobacha, crème glacée au chocolat

Chocolate cream, whipped sobacha ganache, sobacha muesli, chocolate ice cream



LE MILLEFEUILLE • 12€

Feuilletage caramélisé, crème légère vanille, caramel beurre salé, glace caramel beurre salé

Caramelized puff pastry, light vanilla cream, salted butter caramel, caramel ice cream



LES DELICES DE SAISON • 12€

Assiette de fruits du moment

Fruit platter of the moment

LE CAFE GOURMAND • 12€

Nos suggestions du jour sont à découvrir auprès de notre équipe

Our suggestions of the day are available from our team



ALLERGENES
ALLERGENS

 **Gluten**
Gluten  **Crustacés**
Crustaceans  **Oeufs**
Eggs  **Poissons**
Fishes

 **Arachides**
Peanuts  **Soja**
Soya  **Lait**
Lactose  **Fruits à coques**
Nuts

 **Céleri**
Celery  **Moutarde**
Mustard  **Sésame**
Sesame  **Sulfites**
Sulphites

 **Lupin**
Lupin  **Mollusques**
Mollusq



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850