

### Savoyard Gourmand

Plat & dessert ..... 16€  
 Entrée, plat & dessert ..... 23€

#### Entrées

Salade Roselend  
 Salade du berger  
 Salade arancini aux fromages de Savoie  
 Ravioles aux escargots

#### Plats (servis avec salade de crudités)

Plats du jour (voir ardoise)  
 Polza Beaufort & lardons  
 Polza Reblochon & jambon cru  
 Tarte salée du jour

#### Desserts

Assiette de fromages  
 Dessert du jour (voir ardoise)  
 Fromage blanc Sucre, crème, myrtilles ou noix  
 Tarte myrtille

### Savoyard

Plat & dessert ..... 15€  
 Entrée, plat & dessert ..... 18€

#### Entrée

Assiette de charcuterie

#### Plats (servis avec salade de crudités)

Plats du jour (voir ardoise)  
 Polza Beaufort & lardons  
 Polza Reblochon & jambon cru  
 Tarte salée du jour

#### Desserts

Assiette de fromages  
 Dessert du jour (voir ardoise)  
 Fromage blanc Sucre, crème, myrtilles ou noix

### Escargots 🐌

Plat & dessert ..... 15€  
 Entrée, plat & dessert ..... 21€

#### Entrées

6 coquilles à la bourguignonne  
 6 croquilles (pâte gaufree croustillante) à la bourguignonne  
 Ravioles aux escargots (+1€)

#### Plats (servis avec salade de crudités)

Rissolade aux escargots  
 Omelette aux escargots

#### Desserts

Assiette de fromages  
 Dessert du jour (voir ardoise)  
 Fromage blanc Sucre, crème, myrtilles ou noix  
 Tarte myrtille (+1€)

### Petit Savoyard

Enfants de -10ans ..... 9€

#### Boisson

Sirop à l'eau de source (voir page boissons)

#### Plats

Crozets & saucisse savoyarde  
 Crozets & charcuterie

#### Desserts

Fromage blanc  
 Dessert du jour

### APÉRITIFS

#### Apéritif traditionnel à partager

Cubes de Beaufort & saucisson de Savoie

Pour 2 personnes ..... 6€  
 Pour 4 personnes ..... 10€

#### Apéritif complet à partager

Cubes de Beaufort & saucisson de Savoie & préparation aux escargots

Pour 2 personnes ..... 9€  
 Pour 4 personnes ..... 16€

### ENTRÉES

#### Escargots en coquilles ou croquilles (pâte gaufree croustillante) à la bourguignonne

Par 6 ..... 6€  
 Par 12 ..... 11€

#### Ravioles ..... 9€

Ravioles aux escargots servies avec une crème à l'ail des ours

#### Salade du berger 🌿 ..... 9€

Salade verte, lardons, cubes de Beaufort d'été, pommes de terre tièdes sauce au fromage blanc battu assaisonné à l'huile d'olive & aux herbes

#### Salade arancini aux fromages de Savoie 🌿 ..... 9€

Boulettes de riz panées et farcies au fromage, servies avec une crème à l'ail des ours & une salade de crudités

#### Salade Roselend 🌿 ..... 8€

Salade verte, tomates, oeufs, toasts chauds au Beaufort

#### Soupe des alpages 🌿 ..... 8€

Variable selon les jours, servie avec du Beaufort rapé

## PLATS & DESSERTS

### PLATS

<b>Rissolade aux escargots</b> 🌱 (servie avec une salade de crudités)	13€
Pommes de terre & escargots rissolés dans un beurre à la Bourguignonne	
<b>Omelette aux escargots</b> 🌱 (servie avec une salade de crudités)	13€
<b>Omelette tip-top</b> 🌱	11€
Pommes de terre, lardons, Beaufort (servie avec une salade de crudités)	
<b>Croc' montagne</b>	10€
Pain de campagne, jambon cru, Beaufort (servie avec une salade de crudités)	
<b>Assiette de nos fermes</b> 🌱	14€
Charcuterie du jour & fromages de Savoie (Beaufort, tomme et reblochon), salade verte, crudités & pommes de terre rissolées	
<b>Polza</b> 🌱	13€
Galette de polenta garnie d'un coulis de tomates maison : Beaufort & lardons OU reblochon & jambon cru (servie avec une salade de crudités)	
<b>Plat du jour</b> (voir ardoise)	13€
<b>Tarte salée du jour</b> (voir ardoise) 🌱	13€
(servie avec une salade de crudités)	
<b>Plateau de fromages</b>	8€
Assortiment de fromages de Savoie	

### DESSERTS

<b>Tarte myrtille maison</b>	4,80€
Pâte sablée, crème patissière & myrtilles	
<b>Fromage blanc au sucre</b> 🌱	3€
Réalisé par nos soins à partir du lait d'alpage de notre troupeau	
<b>Fromage blanc à la crème, aux myrtilles OU aux noix</b> 🌱	3,50€
Réalisé par nos soins à partir du lait d'alpage de notre troupeau	
<b>Dessert du jour</b>	4€
Voir ardoise	

## BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES

<b>Jus de fruits de Savoie</b>	3€
Pomme, poire, abricot, pomme-ramboise ou pomme-myrtille	
<b>Lait frais d'alpage</b>	3€
<b>Limonade</b>	2€
<b>Diabolo menthe, citron, fraise, grenadine</b>	2,20€
<b>Sirop à l'eau de source menthe, citron, fraise, grenadine</b>	1,50€
<b>Perrier 50cl</b>	3€
<b>Perrier + citron tranche OU sirop menthe, citron, fraise, grenadine</b>	3,20€
<b>Badoit 1L</b>	5€

### BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	1,20€
<b>Grand café</b> (au lait +1€)	2€
<b>Thé noir ou vert</b>	2,50€
<b>Infusion du sanglier philosophe</b>	3€
- Luxe, calme & volupté : verveine, mélisse, coucou, alchemille citronnée	
- Au coeur des montagnes : verveine, épilobe, menthe mélisse, thym	
- Bise & brouillard : menthe, mauve, serpolet	
<b>Jus de pomme chaud aux épices</b>	3,20€
<b>Citron chaud au miel</b>	3,20€
<b>Lait d'alpage chaud</b>	3,20€
<b>Vin chaud</b>	3,20€



## VINS & BIÈRES

### VINS

- **Mondeuse d'Arbin vieillie en fût de chêne** bouteille 75cl ..... 20€  
Arômes fruits rouges, charpenté, épicé, tanins omniprésents, mais doux. Capiteux et long en bouche.
- **Gamay de Savoie** bouteille 75cl ..... 15€  
Bouquet de fruits rouges, gouleyant et fruité en bouche.
- **Bio des Cévennes** verre 10cl ..... 2,50€  
pichet 25cl ..... 4€  
pichet 46cl ..... 8€  
pichet 75cl ..... 11€
- **Gamay de Savoie** verre 10cl ..... 3€  
pichet 25cl ..... 6€  
pichet 46cl ..... 12€
- **Rosé de Savoie** bouteille 75cl ..... 16€  
Léger, fruité et vif. Arômes de fruits rouges frais et jeunes baies.
- **Rosé** verre 10cl ..... 3€  
pichet 25cl ..... 6€  
pichet 46cl ..... 12€
- **Roussette de Savoie** bouteille 75cl ..... 19€  
Vin aromatique, agréable et ample.
- **Chignin Bergeron de Savoie** bouteille 75cl ..... 25€  
Arômes mêlant des parfums de fruits exotiques et d'abricot. Ample et en finesse, belle longueur équilibrée.
- **Jacquère / Altesse de Savoie** verre 10cl ..... 2,50€  
pichet 25cl ..... 4€  
pichet 46cl ..... 8€  
pichet 75cl ..... 11€

**Vin de Savoie & crème de fruits** (cassis, myrtille ou châtaigne) verre 10cl ..... 3€

### BIÈRES & CIDRE

- Bière du Mont Blanc blonde** pression 25cl ..... 3,80€  
pression 50cl ..... 7,50€
- Bière du Mont Blanc blanche / rousse** bouteille 33cl ..... 4€
- Panaché** 25cl ..... 3,50€
- Bière sans alcool** bouteille 33cl ..... 3€
- Cidre de savoie brut** bouteille 75cl ..... 8€

## À EMPORTER

- Saucisson traditionnel porc/boeuf** SICA Viande du Beaufortain ..... 10€
- Saucisson au Beaufort porc/boeuf** SICA Viande du Beaufortain ..... 11€
- Beaufort d'été à la coupe** Coopérative de Beaufort ..... 23€/kg
- Escapéro** ..... 12€  
Escargots entiers dans une marinade huile, aromates & moutarde
- Escargotine** ..... 7€  
Mousseline d'escargots à la persillade
- Panier repas** ..... 10€  
Salade composée, saucisson, Beaufort, compote & madeleine, pain

### Êtes-vous incollable sur Plan Mya ?

Votre commande est prise, nos petites mains s'activent pour vous préparer une belle assiette ! Pour patienter, nous vous avons concocté un petit challenge... prêt(e) ?

- *Quelle est l'espèce d'escargots que nous élevons ?*
- *Combien de litres de lait faut-il pour fabriquer une meule de Beaufort ?*
- *En quelle année le refuge de Plan Mya a-t-il accueilli ses premiers clients ?*

Vous avez la science savoyarde infuse ? Avec trois bonnes réponses, nous vous offrons un sous verre Plan Mya pour protéger votre table des débordements de génèpi !