

LE GRATTALU

Quelques suggestions de notre carte.

Nos ENTREES et SALADES / *Starters and salads*

- Soupe à l'oignon / *Oignon soup*
- Carpaccio de bœuf / *Thinly sliced meat*
- Carpaccio de saumon / *Thinly sliced salmon*

- Salade savoyarde
- Salade exotique
- Salade Beaufortine
- Salade de coquilles St-Jacques

Nos VIANDES / *Meat dishes*

- Côte de boeuf grille
- Mixed Grill (Bavette, côte d'agneau, magret) / *Sirloin, lamb ribs, duck fillet*
- Filet de bœuf Rossini / *Beef filet Rossini*
- Filet de bœuf aux girolles ou morilles / *Beef filet with morel mushroom*
- Entrecôte poivre vert / *Entrecôte with pepper sauce*
- Carré d'agneau à la française / *Lamb ribs french form*
- Magret de canard au foie gras / *Duck fillet with foie gras*
- Tartare de bœuf au couteau / *Raw minced beef*
- Bavette à l'échalotte / *Sirloin undercut with shallots*
- Escalope savoyarde / *Veal escalope coated in breadcrumbs with ham and cheese*

Nos POISSONS / *Fish dishes*

- Pavé de saumon poêlé sauce basilica, citron / *Piece of salmon pan-fried green basil sauce, lemon*
- Noix de St-Jacques à la provençale / *Scallops served with tomatoes and parsley sauce*
- Gambas flambées au Whisky / *Prawns burned with whisky*

Nos SPECIALITES / *Savoy specialities*

- Fondue montagnarde aux girolles / aux morilles
- Fondue savoyarde 3 fromages
- Raclette RAMPE (300g /pers)
- Raclette de Savoie fermière
- Fondue bourguignonne 4 sauces
- Brasérade de boeuf 4 sauces
- Reblochonade
- Raclette poêlon
- Tartiflette au reblochon
- Boîte chaude

LE MENU DU MIDI et LE MENU DU SOIR à Découvrir

Nos DESSERTS

- **Gratin de fruits frais** / *Fresh fruits-topped*
- **Profiteroles au chocolat chaud** / *Vanilla brumes with chocolate sauce*
- **Pavé au chocolat** / *Chocolate soft cake*
- **Tarte tatin maison** / *Home-made upside down applet tart*
- **Crème brûlée** / *Cream burned*
- **Mystère** / *Hazelnuts, vanilla ice cream, meringue*

CARTE DE VINS

- **Vins de SAVOIE**
- **Vins de BORDEAUX**
- **Vins de BERGERAC**
- **Vins des COTES DU RHONE**
- **Vin de LOIRE**
- **Vins de BOURGOGNE**
- **Vins de PROVENCE**