

## Les Entrées

### **Salade du Setor**

**16.00 €**

Salade, Endives, Dés de Tomates, Noix, Jambon Cru,  
Croquants coulants au Reblochon

### **Salade du Pêcheur**

**16.00 €**

Salade, Pamplemousse, Avocat, Œuf Dur, Truite Fumée,  
Aneth

### **Salade Estivale**

**16.00 €**

Salade, Melon, Jambon cru et chèvre frais

### **Ardoise de Charcuterie**

**15.00 €**

Jambon Cru, Jambon Blanc, Saucisson, Viande Séchée des  
Alpes

**Feuilletés d'Escargots aux Cèpes 15.00  
€**

**Terrine du Setor Pot de 200 g à  
partager 15.00 €**

Nature, Noisettes ou Cranberries

## Les Viandes

*Origine Union Européenne*

**Lasagnes Maison et sa Salade Verte**

**16.00 €**

**Andouillette Sauce Moutarde 18.00€**

**Notre Pot au Feu 20.00 €**

Viande de Bœuf, Os à moelle et leurs Légumes

**Hamburger du Setor Simple 20.00 €**

**Double 24.00**

**€**

Buns, Steak haché façon bouchère, Raclette, Jambon  
Cru, Tomates, Oignons

**Tartare de Bœuf Coupé au Couteau**  
20.00 €

**Côte de Bœuf Beurre Maître d'Hôtel**  
28.00 €

(environ 400g/personne)

**Ribs de Porc Marinés** 20.00 €

**Cuisse de Canard Confite Sauce au  
Miel** 21.00 €

**Garniture au choix :**

**Crozets, Frites, Légume du jour, Pommes  
vapeur ou Salade verte**

## Les Poissons et Plats Végétariens

L'assiette vide.... et oui Végé T'as Rien !

**Croûte aux Cèpes** **16.00 €**

Pain, Cèpes, Crème, Oeufs battus et Salade Verte

**Ravioles Gratinées au Reblochon  
et sa Salade Verte** **16.00 €**

**Hamburger du Lac ,Frites et Salade**  
**22.00 €**

Buns, Filet de Truite Fario, Truite Fumée, Tomates,  
Oignons, Sauce Tartare

**Lasagnes de la Mer et sa Salade  
Verte**

**16.00 €**

Fruits de mer et fondue de Poireaux

## Les Formules

**Notre Plat du Jour**

**14.50 €**

**Formule du Randonneur**

**19.50 €**

Plat du Jour, Dessert du Jour, Café

### Menu Enfant :

Plat au choix :

Petite Tartiflette

Ou Jambon Frites ou Pâtes

Ou Steak Haché Frites ou Pâtes

Dessert :

Cornetto ou Mousse au Chocolat Maison

## Les Spécialités

**Tartiflette et Salade Verte 18.50 €**

**Tartiflette Royale : Charcuterie et**

**Salade Verte 22.50 €**

**Reblochonade 22.50 €**

Un demi reblochon servi avec Pommes de Terre vapeur,  
Charcuterie et Salade Verte

**Serac de Chèvre 22.50 €**

Servi avec pommes de terre vapeur, Charcuterie et  
salade verte

**Les Plats suivants sont servis uniquement à  
l'intérieur**

**Fondue Savoyarde minimum 2 personnes**

**19.00 €/pers.**

**Fondue Savoyarde Aux Cèpes**

**22.00 €/pers.**

**minimum 2 personnes**

## **Matouille (20 minutes d'attente)**

Tomme des Bauges entière préparée à l'Ancienne servie avec son Ardoise de charcuterie, Pommes de Terre vapeur et Salade Verte

<b>Pour 2 Personnes</b>	<b>50.00 €</b>
<b>Pour 3 Personnes</b>	<b>61.00 €</b>
<b>Pour 4 Personnes</b>	<b>70.00 €</b>

## **Pierrade minimum 2 personnes 24.50 €/pers.**

Viande de Bœuf, Dinde et Canard, Frites et Salade Verte

## **Raclette au Lait Cru minimum 2 personnes**

**24.00 €/pers.**

Servie avec Salade verte, Pommes de Terre vapeur et Charcuterie



## Les Desserts

<b>Assiette de Fromages Secs de Savoie</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Dessert du Jour</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Crème Brûlée au Parfum du Moment</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Notre Façon</b>	<b>8.00 €</b>
Dessert traditionnel de nos villages à base de Pommes, Pain d'Épice, Figues Séchées et Raisins Secs	
<b>Cœur Fondant aux Deux Chocolats et sa Boule de Vanille</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>8.50 €</b>

## Les Glaces

**Chocolat ou Café Liégeois 8.00 €**

3 Boules chocolat, Chocolat fondu et Crème fouettée

**Coupe Alpine 8.00 €**

Myrtille, Cassis, Framboise, Coulis de Fruits Rouges et Crème Fouettée

**Coupe du Setor 9.00 €**

2 Boules Génépi et Liqueur de Génépi

**Coupe Williamine 9.00 €**

2 Boules Poire et Alcool de Poire

**Coupe 1 Boule / 2 Boules / 3 Boules**

**2.50€/4.00€/6.00€**

**Parfums Glace : Vanille, Chocolat, Rhum Raisin,  
Café, Caramel, Pistache**

**Parfums Sorbet : Myrtille, Cassis, Framboise, Poire,  
Fraise, Citron Vert, Génépi**