

Les Plats Froids

Salade du Setor

17.00 €

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

Salade du Pêcheur

17.00 €

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

Salade Estivale

17.00 €

Salade, Concombre, Poivrons, Feta, Olives

Ardoise de Charcuterie

17.00 €

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

Terrine du Setor Pot de 200 g à partager

15.50 €

Nature, Noisettes ou Cranberries

Les Viandes

Origine Union Européenne

Lasagnes Maison et sa Salade Verte 17.00 €

Andouillette Sauce Moutarde 19.00€

Notre Pot au Feu 21.00 €

Viande de Bœuf, Os à moelle et leurs Légumes

Hamburger du Setor Simple 21.00 €

Double 25.00 €

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

Tartare de Bœuf Coupé au Couteau 21.00 €

Côte de Bœuf Beurre Maître d'Hôtel 29.00 €

(environ 400g/personne)

Ribs de Porc Marinés 21.00 €

Cuisse de Canard Confite Sauce au Miel 22.00 €

Côtelettes d'Agneau 27.00 €

Garniture au choix :

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

Les Poissons et Plats Végétariens

Feuilletés d'Escargots aux Cèpes 16.00 €

Croûte aux Cèpes 17.00 €

Pain, Cèpes, Crème, Œufs battus et Salade Verte

*Ravioles Gratinées au Reblochon
et sa Salade Verte* 17.00 €

Hamburger du Lac, Frites et Salade 23.00 €

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

Lasagnes de la Mer et sa Salade Verte 17.00 €

Fruits de mer et fondue de Poireaux

Burger Végétarien 19.00 €

Buns, Steak de Légumes, oignons, Tomates, Raclette

Les Formules

Notre Plat du Jour 15.00 €

Formule du Randonneur 20.00 €

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



11.00 €

Les Spécialités

Tartiflette et Salade Verte 19.00 €

Tartiflette Royale : Charcuterie et Salade Verte 23.00 €

Reblochonade 23.00 €

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

Serac de Chèvre 23.00 €

Servi avec pommes de terre vapeur, Charcuterie et salade verte

Les Plats suivants sont servis uniquement à l'intérieur

Fondue Savoyarde minimum 2 personnes 20.00 €/pers.

Fondue Savoyarde Aux Cèpes 23.00 €/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

Pour 2 Personnes 51.00 €

Pour 3 Personnes 63.00 €

Pour 4 Personnes 74.00 €

Pierrade minimum 2 personnes 25.50 €/pers.

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

Raclette au Lait Cru minimum 2 personnes 26.00 €/pers.

Servie avec Salade verte, Pommes de Terre vapeur et Charcuterie

Les Desserts

<i>Assiette de Fromages Secs de Savoie</i>	8.00 €
<i>Dessert du Jour</i>	7.00 €
<i>Crème Brûlée au Parfum du Moment</i>	7.00 €
<i>Notre Façon</i>	8.00 €
<i>Dessert traditionnel de nos villages à base de Pommes, Pain d'Épice, Figues Séchées et Raisins Secs</i>	
<i>Cœur Fondant aux Deux Chocolats et sa Boule de Vanille</i>	8.00 €
<i>Café Gourmand</i>	9.00 €

Les Glaces

<i>Chocolat ou Café Liégeois</i>	8.00 €
<i>3 Boules chocolat, Chocolat fondu et Crème fouettée</i>	
<i>Coupe Alpine</i>	8.00 €
<i>Myrtille, Cassis, Framboise, Coulis de Fruits Rouges et Crème Fouettée</i>	
<i>Coupe du Setor</i>	9.00 €
<i>2 Boules Génépi et Liqueur de Génépi</i>	
<i>Coupe Williamine</i>	9.00 €
<i>2 Boules Poire et Alcool de Poire</i>	
<i>Coupe 1 Boule / 2 Boules / 3 Boules</i>	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