



**Bienvenue et bon appétit !**

# La Table des Cochers

Nous sommes à votre disposition tout au long de votre repas,  
n'hésitez pas à nous demander conseil.

# Les entrées

Salade de reblochon pané, jambon de Savoie	..... 13 €
Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan	..... 14 €
Foie gras maison et pain brioché	..... 18 €
Tomate mozzarella Di Buffala	..... 12 €
Salade César au poulet, parmesan et croûtons	..... 13 €
Duo de saumon, fumé et gravelax, aux trois blinis	..... 16 €
Gaspacho de tomates maison	..... 10 €

# Les plats

## Viande

Côte de bœuf (VF), pomme grenaille, légumes provençaux (à partager)	..... 55 €
Suprême de volaille aux morilles, tagliatelles	..... 25 €
Bavette à l'échalote, frites	..... 29 €
Filet de bœuf poêlé sauce poivre, morilles ou nature, pommes de terre grenaille, petits légumes	..... 32 €
Nouilles sautées aux petits légumes façon thaï, nature ou poulet	..... 22 €
Burger des Loges, frites et salade	..... 18 €

## Tartare

*Coupé au couteau, préparé par nos soins, accompagné d'un duo de frites et salade verte*

Tartare de saumon : gingembre et coriandre	..... 22 €
Tartare de bœuf : câpres, cornichons et oignons	..... 20 €
Tartare italien : tomate, parmesan, olives et basilic	..... 22 €

## Poisson

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, tagliatelles à l'encre de seiche	..... 24 €
Pavé de saumon snacké, sauce vierge, légumes à la provençale	..... 22 €

# Spécialités de la Montagne

*Toutes nos spécialités sont servies avec une salade verte*

Fondue savoyarde (2 pers. minimum)	/ pers. ....	25 €
Fondue aux cèpes (2 pers. minimum)	/ pers. ....	27 €
Fondue aux morilles (2 pers. minimum)	/ pers. ....	29 €
Boîte chaude : petit fondant d'Arly accompagné de charcuterie de montagne et pommes de terre	.....	28 €
Croûte des Loges : gratiné de raclette truffée sur pain mouillé de vin blanc et jambon truffé	.....	26 €
Supplément charcuterie de montagne	/ pers. ....	8 €

# Les desserts

Tartelette citron meringuée	.....	10 €
Salade de fruits frais maison	.....	8 €
Pavlova : meringue, mousse de mascarpone et fruits rouges	.....	12 €
Tiramisu	.....	10 €
Mousse au chocolat noir au piment d'Espelette	.....	10 €
Coupe glacée Mont-Blanc : glace vanille, meringue, crème de marron et chantilly	.....	10 €
Glaces : vanille, fraise, chocolat, café, caramel beurre salé		
Sorbets : framboise, citron de sicile, cassis, myrtille	/ boule .....	3 €

# Les menus enfants

<i>Menu au choix parmi les plats et desserts proposés</i>	.....	12 €
Burger ou steak haché (100g) ou penne à la bolognaise ou dos de cabillaud meunière		
Accompagnement : frites, petits légumes ou pâtes		
Mousse au chocolat ou salade de fruits frais maison ou glace au choix (boule ou cornet)		
Sirop à l'eau		

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes et services compris.  
Liste des allergènes disponible au restaurant où à la réception sur simple demande.



# Les soft drinks

Tarifs TTC service compris

## Boissons fraîches

Soda 33 cl Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Orangina, Schweppes, limonade bio	..... 5 €
Ice tea 33 cl	..... 5 €
Perrier 33 cl	..... 5 €
Jus de fruits Alain Milliat 33 cl Pamplemousse, orange, pêche de vigne, pomme reinette, fraise	..... 7 €
Diabolo	..... 5 €
Sirop	..... 3 €

## Eaux minérales

Evian 50 cl	..... 5 €
Evian 75 cl	..... 8 €
Badoit 50 cl	..... 5 €
Badoit 75 cl	..... 8 €
Eau de source de montagne "La Sasse" 75 cl	..... 10 €

## Boissons chaudes

Expresso	..... 3 €
Noisette	... 3,50 €
Thé/infusion	..... 5 €
Cappuccino, grand crème	..... 6 €



La Table  
des Cochers