

A la carte

Les Entrées

The starters

Saumon gravlax 23,00€

Tartare de betterave aux fruits rouges

Gravlax salmon, beetroot tartar with red fruits

Œuf parfait 16,00€

Crème de comté, champignons et noisettes

Perfect egg, cream of cheese, mushrooms and hazelnuts

Foie gras poêlé 24,00€

Risotto de blé aux fruits secs, granola fruits secs et jus de viande

Pan-fried foie gras, wheat risotto with dried fruit, dried fruit granola and meat juice

Tartelette renversée d'escargots 22,00€

Emulsion crème d'ail, épinards et champignons

Snail tartlet, cream of garlic, spinach and mushrooms

Les Plats

The Main courses

Poisson du moment 24,00€

Fondue de poireaux, sauce verte et chips de poireaux

Fish of the moment, leeks, green sauce and leek crisps

Risotto forestier 22,00€

Champignons et comté

Risotto with mushrooms and cheese

Filet de bœuf 34,00€

Jus miroir, purée truffée et légumes de saison

Beef fillet, red wine juice, truffle mashed potatoes and seasonal vegetables

Souris d'agneau rôtie au thym 31,00€

Jus corsé, purée truffée et légumes de saison

Lamb shank roasted with thyme, full-bodied juice, truffle mashed potatoes and seasonal vegetables

Hamburger Eterlou 26,00€

Epaule de porc confite ou steak de bœuf, sauce fumée, sucrose, reblochon, confit d'échalote, frites et salad

The Hamburger Eterlou (pork shoulder confit or beef steak, smoked sauce, salad, cheese, shallot confit), chips and salad

Desserts Maison

Homemade desserts

L'éclair Clémentine	10,00€
<i>Clementine éclair and declension of clementines</i>	
La poire chocolat	10,00€
<i>pear confit and chocolate mousse</i>	
La tarte tatin aux pommes et noix de pécan	10,00€
<i>Apple tart tatin and pecan nuts</i>	
L'assiette de fromage	10,00€
<i>Cheese platter</i>	

Les Coupes Alcoolisées - 10,50€

Alcoholic Sundaes

Coupe Génépi (Glace Génépi et alcool de Génépi)	
<i>Coupe Génépi (Génépi ice cream and Génépi alcohol)</i>	
Coupe Colonel (sorbet Citron et Vodka)	
<i>Coupe Colonel (Lemon and Vodka sorbet)</i>	
Coupe Williamine (sorbet Poire et Alcool de Poire)	
<i>Williamine Cup (Pear Sorbet and Pear Alcohol)</i>	
Coupe de l'Eterlou (sorbets Citron vert et Fraise, Gin)	
<i>Coupe de L'Eterlou (Lime and strawberry sorbets, gin)</i>	
Coupe After eight (glace Menthe-Chocolat, Get 27)	
<i>After eight Cup (Mint-Chocolate Ice Cream, Get 27)</i>	

Les Spécialités Montagnardes

The Mountain specialities

Nos fondues (servies avec salade) :

The cheese fondues (served with salad):

Fondue Savoyarde (2pers. Minimum) 26,00€/Pers

Savoyard Cheese fondue

Fondue aux cèpes (2pers. Minimum) 27,50€/Pers

Fondue with cep mushrooms

- **Supplément Charcuterie pour la fondue : 6€/ Pers**
Charcuterie supplement for the fondue

- **Supplément Pommes de terre pour la fondue : 3€/ Pers.**
Extra potatoes for fondue

Raclette fermière au lait cru (2pers. Minimum) 28,00€ /pers

- **Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte**
Farmhouse Raw milk Raclette cheese served with Delicatessen, Potatoes and Salad

Tartiflette avec salade verte 21,00€

Menu des Cabris (jusque 10 ans) -
12,50€

Children Menu (until 10 years old)

Steack hâché du boucher ou Croquant de filet de poulet

Minced beef or breaded chicken filet

~~~

**Mousse au chocolat ou boules de glace**

*Chocolate mousse or Ice cream scoops*

~~~~~

Plats à emporter

(Sur réservation au comptoir du restaurant 24h à l'avance)

(Reservations at the restaurant counter 24h in advance)

Tartiflette salade <i>Tartiflette with salad</i>	16,00€/pers
Ravioles au fromage et sauce forestière <i>Cheese ravioli with mushrooms sauce</i>	16,00€/pers
Sauté de veau, purée truffée <i>Sauteed veal with truffle mashed potatoes</i>	16,00€/pers
Suggestion du moment par le chef <i>Chef's suggestion</i>	16,00€/pers