

## SALADES

### Salade Savoyarde 22.00

salade, jambon cru, viande séchée des alpes, reblochon pané, oeuf parfait

### Poke Roches Blanches 26.00

Quinoa, concombre, radis, carottes, choux rouge, oignons cébettes et rouges, fèves, avocat, tomates cerises, thon cru

### Salade Gourmande 28.00

salade verte, magret fumé maison, gésiers confits, toast de foie gras maison, champignons, oeuf parfait, tomates cerises, croutons

## ENTREES

### Terrine de foie gras maison 28.00

oignons confis au vin de savoie, toasts grillés

### Truite Fumée maison 24.00

Truite fumée maison

## LES PÂTES

### Linguini Poulet et Morilles 28.00

### Gratin de Ravioles aux Cèpes 28.50

ravioles de royan, sauce aux cèpes, reblochon et charcuterie

### Gnocchi Crème de Truffes Buratta 30.00

### Crozetto Divin 29.00

crozets, viande de boeuf séchée, beaufort, magret de canard séché, tomates confites

### Crozetto de Saint Jacques 34.00

crozets, noix de st jacques et cèpes et beaufort

Nous travaillons avec des producteurs locaux, au plus proche de notre station

LES SUPPLEMENTS ET CHANGEMENTS  
SERONT FACTURES



# LES ROCHES BLANCHES

BAR - BRASSERIE - PIZZAS - TRADITIONNEL SAVOYARD

## LE SOIR

## BURGERS

servi avec frites maison et salade verte

### Burger Savoyard 22.00

pain buns maison, steak haché, reblochon, jambon cru, oignons, tomate, salade, sauce americaine

### Burger Corbier 26.00

pain buns, steak haché, oignons, tomate, salade, tomme de savoie, sauce aux cèpes

### Burger Roches Blanches 27.00

pain buns, 2 steaks hachés, beaufort, chèvre, jambon cru, oeuf au plat, sauce américaine

### Burger Maxi Roches Blanches 29.50

idem que roches blanches avec 3 steaks hachés

BOITE DOGGY-BAG 1.00€

## MENU ENFANT 15.00€

jusqu'à 10 ans

mini burger

ou mini pizza

marguerite

ou nuggets

ou linguini tomate

ou petite pièce de

boeuf

ou mini tartiflette

+ compote ou yaourt

# LE SOIR

## SPECIALITES



## INDIVIDUELLES

### Fondue Savoyarde 24.00

250 gr de fromage de la cooperative des Arves par personne, pommes de terre et salade verte

### Tartiflette 23.00

Pommes de terre sautées avec lardons et oignons, crème et Reblochon fondu, salade verte

### Croziflette 23.00

Crozet, Oignons, Lardons, Crème, Reblochon, salade verte

### Boîte Chaude 25.00

Fromage de montagne fondu dans sa boîte, pommes de terre, salade verte.

### Supplément Charcuterie 8.00

Assortiment de nos charcuteries de pays

### Reblochon rôti à la truffe 30.00

Reblochon pané rôti et fourré à la truffe, servi avec roquette et pommes de terre vapeur

## DESSERTS

### Profiteroles au Chocolat 11.00

### Café Liégeois 11.00

glace café, sauce café, chantilly

### Chocolat Liégeois 11.00

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

### Dame blanche 11.00

glace vanille, sauce chocolat, chantilly

### Coupe Colonel 13.00

sorbet citron, vodka

### Moelleux Chocolat 11.00

coeur caramel crème anglaise et glace vanille

### Tarte Citron Meringuée 11.00

### Tarte Tatin 11.00

glace vanille

### Tarte Myrtille 11.00

### Crème Brûlée 11.00

### Tiramisu Maison 11.00

### Pain Perdu 11.00

servi avec coulis de caramel beurre salé maison ou nutella, et glace vanille

### Cappuccino Gourmand 14.50

### Thé Gourmand 14.00

### Café Gourmand 13.50

# LE SOIR POISSONS

**Pavé de Truite** 28.50  
truite mi cuite, polenta beaufort, légumes croquants, sauce vierge

**Poulpes Grillés** 30.00  
persillés, légumes croquants

**Tataki de Thon** 30.00  
Thon mariné avec soja, teryaki et sésame

**Ecrevisses** 31.50  
écrevisses des lacs de Savoie grillées, bisque de homard maison, crozetto

**Saint Jacques** 35.00  
à la crème de beaufort, crozetto

# VIANDES

**Tartare Classique** 24.00  
250gr de viande de boeuf au couteau non préparé, accompagné frites maison et salade verte

**Pluma Ibérique** 28.00  
cuisson basse température, piquillos, jus de viande, polenta au beaufort et crème de patate douce

**Magret de Canard au miel** 30.00  
magret entier, polenta au beaufort

**Souris d' Agneau** 30.00  
rôtie, jus au thym, écrasé de pomme de terre et patate douce

**Entrecôte sauce au choix** 33.00  
Simmental 300gr, sauce au choix, accompagnée frites maison et salade verte

**Filet de Boeuf sauce aux choix** 35.00  
sauce morilles, cèpes, poivre, reblochon, bleu de maurienne

**Filet de Boeuf Rossini** 38.00

**Côte de Boeuf Maturée** 95.00  
pour 2 pers. 1,2kg, sauce au choix



## MENU 41€

Croustillant de Reblochon

ou Oeufs cocotte au foie gras

Tataki de Thon

ou Magret de Canard au miel

Assiette de Fromages

ou Pâtisserie du Jour

ou Crème Brûlée

## MENU 52€

Terrine de Foie Gras

ou Truite fumée maison

Filet de Boeuf aux Morilles

ou Duo d' Ecrevisses et St Jacques

Assiette de Fromages

ou Pâtisserie du Jour

ou Tiramisu

LES SUPPLEMENTS ET CHANGEMENTS SERONT FACTURES

## SPECIALITES

### A PARTAGER

MINI 2 PERSONNES  
PRIX PAR PERSONNES

### AU FROMAGE

#### Fondue Savoyarde

250 gr de fromage par personne, pommes de terre et salade verte

#### Fondue Suisse

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de fromage par personne (Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse), pommes de terre

#### Fondue au Reblochon

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de reblochon fondue par personne, pomme de terre

#### Fondue à la Tomme de Savoie

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de Tomme fondue par personne, pomme de terre

#### Fondue Savoyarde aux Cèpes

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de fromage par personne, Cèpes, pommes de terre

#### Fondue Savoyarde aux Morilles

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de fromage par personne, Morilles, pommes de terre

#### Raclette à l' Ancienne

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250gr par personne, pommes de terre, et sa charcuterie de montagne et salade verte.

#### Raclette à l' Ail des Ours

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250gr par personne, pommes de terre, et sa charcuterie de montagne et salade verte.

#### Fondue Savoyarde aux Truffes

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de fromage fondue par personne, pommes de terre, servie dans son pain

#### Supplément Charcuterie

Assortiment de nos charcuteries de pays



# LES ROCHES BLANCHES

BAR - BRASSERIE - PIZZAS - TRADITIONNEL SAVOYARD

## LE SOIR

24.00

29.00

29.00

29.00

29.00

32.00

35.00

35.00

35.00

8.00

MINI 2 PERSONNES  
PRIX PAR PERSONNES

### A LA VIANDE

#### Fondue Bacchus

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250 gr de Boeuf à cuire dans une marinade au vin rouge, frites maison, salade verte et sauce

32.00

#### Fondue Bourguignonne

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250 gr de Boeuf, frites maison, salade verte et sauce

32.00

#### Pierrade

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250gr de viande (Boeuf, Poulet, Veau) par personne, sauces, frites maison, salade verte.

37.00

#### Potence

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250gr de Boeuf par personne flambé au Whisky, sauce, frites maison, riz, ratatouille.

37.00

LES SUPPLEMENTS ET CHANGEMENTS SERONT FACTURES