



## Hotel & Restaurant

Plus aux pieds l'river et marguerites  
Aux pieds du lit l'été ...



Tous nos plats sont préparés à base de produits frais.

La loi nous impose à partir du 01 Juillet 2015 d'afficher la liste des allergènes. Nous sommes en train de préparer une nouvelle carte en conséquence, en attendant n'hésitez pas à nous demander des détails en cas d'allergie.

Téléphone: 04 50 02 50 50

[www.lesfermiers.com](http://www.lesfermiers.com)



## Pour commencer

Salade verte	4.70	
Oeufs mayonnaise	4.80	
Avocat vinaigrette	9.80	
Assiette de charcuterie	11.90	
Jambon de Savoie, viande séchée		
	Petit	Grand
Salade Bella Ragazza	7.20	12.40
Salade verte, poivrons marinés, viande séchée, mozzarella, olives, ail, Basilic frais		
Salade des fermiers	7.60	12.80
Salade verte, pommes de terre sautées à l'ail Croustillant au Reblochon, lard grillé		
Salade de chèvre chaud	7.60	12.80
Salade verte, chèvre chaud, chèvre mariné, Lardons chauds et amandes grillées		
Salmon fumé maison	10.70	15.80
Et beurre demi-sel		

## Pour les p'tits

10.00

- Steak haché/jambon avec frites, légumes, riz ou pâtes ou petite pizza marguerite ou pâtes nature ou à la bolognaise, ou encore spécialités diverses partagées avec un parent
- Fondant au chocolat, crêpe sucrée ou glace

## Les Assiettes des fermiers

La chasse neige	13.90
(Salade verte, jambon cru, frites maison œuf sur le plat, tomme de Savoie)	
La grosse Patate	13.90
(Salade verte, pommes de terre en robe des champs, fromage blanc ciboulette, tomme de Savoie, jambon cru)	
La Erapule	13.90
(Salade verte, charcuterie, Abondance, tomme de Savoie, reblochon)	

## Le vivier des Fermiers

Cruite	18.20
Meunière, aux amandes ou en papillote	
Salmon en papillote	17.90
Sur lit de choux	

## Au grill

Coût d'entrecôte	"le bon 180g"	19.10
	"la brute 230g"	23.50
	"le truand 300g"	28.00
Côte de bœuf 1kg pour 2 pers		33.90/pers
Servie avec gratins et ail en chemise		

## Autrement

Cartare de La Ferme préparé en cuisine	18.70
Hamburger des Fermiers	19.80

## Les spécialités d'la Savoie

### Servies à partir de 2 personnes

Fondue Savoyarde                      Prix par pers. 17.70

Emmental - Comté - Abondance - Servie avec salade verte

Fondue du Fromager                      Prix par pers. 21.60

Mélange de fromages sélectionnés - Servie avec salade verte

Reblochon                      Prix par pers. 22.40

1 Reblochon entier au four avec muscade, vin blanc et ail, servi avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Savoie. (Supplément de reblochon possible: +11.20€)

Raclette à l'ancienne                      Prix par pers. 23.50

Notre service à raclette servi avec pommes de terre et charcuterie

Reblochon Braisé                      Prix par pers. 23.50

1/2 Reblochon fermier fondu sous la braise, pommes de terre en robe des champs, charcuterie, condiments

Brasérade                      Prix par pers. 25.70

Bavette (250 g par personne) à griller vous-même sur brasero, accompagnée de sauces et gratins

## Les spécialités en

Salade des fermiers

N°1 Diots au vin blanc                      par pers. 25.30

Fromage blanc aux myrtilles (vous pouvez modifier le dessert)

Fondue Savoyarde

N°2 et charcuterie                      par pers. 25.90

Tarte aux myrtilles (vous pouvez modifier le dessert)

Prix nets

## Et celles

### Servies individuellement

#### Au Four

Cartiflette au reblochon fermier                      15.60

Accompagnée de Salade verte

Cartiflette au reblochon fermier                      17.60

Charcuterie et Salade verte

Gratin de Crozets Reblochon Gardons                      14.90

Accompagné de Salade verte

Berthoud                      18.20

Pure spécialité haut Savoyarde

#### Au Coin du Feu

Diots de Savoie au vin blanc                      17.10

Les fameuses saucisses Savoyardes cuites au vin blanc accompagnées d'un gratin de Crozets

### Menu à partir de deux personnes

Petite Salade de chèvre chaud

N°3 Raclette ou Reblochon Braisé

Tiramisu (vous pouvez modifier le dessert)                      par pers 28.90

Salade Bella Ragazza

N°4 Brasérade

Tulipe de sorbets (vous pouvez modifier le dessert) par pers 32.90

Prix nets

## La Ferme c'est aussi et depuis 35 ans

### les Pizzas du Papou

<b>Marguerite</b>	8.30
Tomates, Fromage, Basilic	
<b>Picilienne</b>	9.80
Tomates, Fromage, Anchois, Olives, Câpres	
<b>Capricieuse</b>	10.30
Tomates, Fromage, Jambon, Champignons	
<b>Criole</b>	10.80
Tomates, 3 Fromages: mozzarella-reblochon tomme de Savoie	
<b>Savoyarde</b>	10.80
Tomates, Fromage, Jambon, oeuf	
<b>Spéciale</b>	10.80
Tomates, Fromage, Jambon Champignons, Crème Fraîche, Oignons Grillés	
<b>Catalane</b>	10.80
Tomates, Fromage, Chorizo, œuf	
<b>Nordique</b>	11.40
Crème citronnée, Saumon fumé maison, aneth	
<b>Calzone</b>	12.90
Contenu de la Spéciale et de la Savoyarde sous forme de chausson	
<b>Gargantua</b>	15.30
Double Calzone	

Prix nets

## Nos menus

### Menu Cornado 15.90

Bavette poêlée  
Frites maison  
Salade verte  
Fromage Blanc à la Crème

### Menu de la rivière enchantée 29.30

Salade de chèvre chaud  
Saumon papillote ou Truite du Vivier  
Meunière ou aux amandes  
Tarte myrtilles

### Menu Crappeur 30.20

Saumon fumé Maison  
Noix d'entrecôte grillée  
Tiramisu

### Menu du montagnard 41.90 /pers

Salade des fermiers  
Côte de bœuf grillée  
Tarte Tatin  
Menu pour 2 Personnes

### Nos Fournisseurs

Notre boucher: Olivier Metzger à Rungis  
Notre primeur: Maison Maulet  
Nos fromagers: La Fromagerie Annécienne, Les Fromages d'Alain Michel  
Pour boire, les vigneron aux quels nous achetons en direct: La Brasserie  
Savoyarde et France Boissons.

Prix nets

## Les Boissons

Eaux Minérales	Lt	4.80
	1/2	3.70
	1/4	2.70
<u>APERITIFS</u>		
Anis		4.20
Martini		4.20
Suze		4.20
Porto		4.20
Kir		2.90
Apéritif pétillant		4.90
Coupe Champagne		9.60
<u>BIERES</u>		
Pression Carlsberg		3.60
Bière Brasseurs Savoyards blanche		5.50
Bière B.S. ambrée, triple ou brune		6.00
Cidre	75 cl	11.00
	50 cl	7.00
<u>SANS ALCOOL</u>		
Jus de Fruits		3.60
Limonade, Schweppes , Perrier, Coca Cola		3.60
CiCafé Illy		2.50
Thé		2.60
Thé vert à la menthe fraîche		3.00

Pour les cocktails et les alcools, voir notre carte des vins  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets

## Desserts Maison

### Fromages de La Ferme

Assiette de fromages	6.30
Fromage blanc fermier à la crème	5.10
Aux myrtilles	5.60
Au coulis de framboise	5.60

### Gâteaux, tartes et desserts

Fondant au chocolat	6.00
Tarte Tatin et glace vanille	8.50
La palette du pâtissier	12.00
Tulipe de sorbets	7.90
Tarte myrtilles	7.70
Crumble pommes	7.30
Tiramisu	8.10
Café gourmand	7.20
Gâteau d'anniversaire	10.00

### Crêpes

Sucre	3.20
Beurre Sucre	3.30
Citron Sucre	3.30
Confiture	4.20
Crème de marrons	4.00
Chocolat	4.00
Flambée	5.20
Nutella	4.10
Sup. chantilly	1.00
Sup. glace	1.50

### Glaces

2 boules au choix 4.40

Vanille, chocolat, café,  
fraise

### Sorbets:

Framboise, myrtille,  
cassis, poire, citron

Prix nets