



Hotel & Restaurant

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



Tous nos plats sont préparés à base de produits frais.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. En cas de doute, n'hésitez pas à demander la liste au serveur.

Téléphone: 04 50 02 50 50
www.lesfermiers.com

P.s: on devrait quelques fois être plus souriants et on y travaille, mais on vous aime et on fait tout pour que ce soit toujours très bon.



Pour commencer et partager

Charcuterie et pâté de chez Noël	19.50
Le bignou et polenta	21.50
Bruschetta et jambon de chez Noël	15.50

Les entrées

Panaché de salade verte	5.00
Palade tiède de lentilles	5.70
Avocat vinaigrette	9.80
Palade d'endives	9.60
Carottes râpées	5.30
Charcuterie de pays	11.90
Potage de légumes maison/croutons	10.00

	Petit	Grand
Palade Bella Ragazza Salade verte, poivrons marinés, viande séchée, mozzarella, olives, ail, Basilic frais	7.50	13.40
Palade des fermiers Salade verte, pommes de terre sautées à l'ail Croustillant au Reblochon, lard grillé	7.80	13.80
Palade de chèvre chaud Salade verte, chèvre chaud, chèvre mariné, Lardons chauds et amandes grillées	7.80	13.80
Paumon fumé maison		16.10

Les Assiettes des fermiers

La chasse meige (Salade verte, jambon cru, frites maison œuf sur le plat, tomme de Savoie)	14.90
La grosse Patate (Salade verte, pommes de terre en robe des champs, fromage blanc ciboulette, tomme de Savoie, jambon cru)	14.90
La Erapule (Salade verte, charcuterie, Abondance, tomme de Savoie, reblochon)	14.90
La tout schuss (Lentilles, carottes râpées, avocat, endive, poêlée de légumes, petit pot de potage)	18.80

Côté rivière et mer

Cruite Meunière, aux amandes ou en papillote	19.90
Paumon en papillote Sur lit de choux	18.90

À la plancha (sélection Olivier Metzger)

Œix d'entrecôte 250g	25.50
Côtelettes d'agneau (jolies par 3)	23.60
Côte de boeuf 1kg pour 2 pers pers Servie avec gratins et ail en chemise pour la côte de boeuf	37.50/

Autrement

Hamburger des Fermiers	19.80
Cartare traditionnel au poêlé	18.70
Boudin aux pommes (de chez Noël)	16.50

Les spécialités d'la Savoie

Servies à partir de 2 personnes à discrétion

Supplément 5€ si individuel

- Fondue Savoyarde** Prix par pers. 17.70
Emmental - Comté - Abondance - 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. 23.80
- Ou Raclette Bressane**
Notre service à raclette servi avec pommes de terre et charcuterie
- Reblochon Braisé** Prix par pers. 23.80
1/2 Reblochon fermier fondu sous la braise, pommes de terre en robe des champs, charcuterie, condiments (supp + 11.20)
- Brasérade** Prix par pers. 26.70
Bavette (250 g par personne) à griller vous-même sur brasero, accompagnée de sauces et gratins

Les spécialités en

- N°1 Salade des fermiers
Diots au vin blanc par pers. 26.30
Fromage blanc aux myrtilles (vous pouvez modifier le dessert)
- N°2 Fondue Savoyarde
et charcuterie par pers. 26.90
Tarte aux myrtilles (vous pouvez modifier le dessert)

Et celles

Servies individuellement

Au Four

- Cartiflette au reblochon fermier** 15.80
Accompagnée de Salade verte
- Cartiflette au reblochon fermier** 17.80
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** 17.90
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 29.90
- Salade Bella Ragazza
- N°4 Brasérade
Tulipe de sorbets (vous pouvez modifier le dessert) par pers 33.90

La Ferme c'est aussi et depuis 35 ans les

Pizzas du Papou

Marguerite	9.30
Tomates, Fromage, Basilic	
Picilienne	10.80
Tomates, Fromage, Anchois, Olives, Câpres	
Capricieuse	11.30
Tomates, Fromage, Jambon, Champignons	
Triplet	11.80
Tomates, 3 Fromages: mozzarella-reblochon tomme de Savoie	
Savoyarde	11.80
Tomates, Fromage, Jambon, oeuf	
Spéciale	11.80
Tomates, Fromage, Jambon Champignons, Crème Fraîche, Oignons Grillés	
Catalane	11.80
Tomates, Fromage, Chorizo, œuf	
Nordique	12.40
Crème citronnée, Saumon fumé maison, aneth	
Calzone	13.90
Contenu de la Spéciale et de la Savoyarde sous forme de chausson	
Gargantua	16.30
Double Calzone	

Nos menus

Menu Cornado 16.90

Bavette poêlée
Frites maison
Salade verte
Fromage Blanc à la Crème

Menu de la rivière enchantée 29.80

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

Menu Crappeur 32.20

Saumon fumé Maison
Noix d'entrecôte grillée
Tiramisu

Menu du montagnard 44.80 /pers

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

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 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
Café Illy		2.40
Thé		3.00
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

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 + glace	7.60
Tarte Tatin et glace Vanille	8.50
La palette du pâtissier	12.50
Tulipe de sorbets	8.50
Tarte myrtilles	7.70
Crème brûlée	6.10
Ile flottante	7.80
Tiramisu	8.50
Café gourmand	7.50
Gâteau 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