

LA CARTE

Pour commencer

Planche de charcuterie de Pays	18€
Charcuterie avec le pâté du moment	24€
Assiette de la fromagerie du coin	14€
Planche Mix charcuterie de Pays, pâté maison, fromages	31€
Focaccia	10€
Un demi saucisson sec à découper 125g	12€

Les Pizzas des Fermiers

Marguerite (tomates, fromage, basilic)	16€00
Capricieuse (tomates, fromage, jambon, champignons)	18€50
Triolet (tomates, chèvre, reblochon, tomme de Savoie)	18€50
Savojarde (tomates, fromage, jambon, œuf)	19€00
Spéciale (tomates, fromage, jambon, champignons, crème fraîche, oignons confits)	19€50
Calzone (comme la Spéciale et œuf sous forme de chausson)	22€00
4 saisons (fromage, sauce tomate, jambon, champignons, poivrons et artichauts)	19€50

Les suggestions du moment

Fricassée de champignons, œuf au plat	19€
Potage du moment	13€50
Pâté en croûte, pistaché et cèpes	21€
Lentilles vertes du Puy, stracciatella fumée	13€
Coquillettes au jambon et comté	24€
Paleron braisé, légumes rôtis	29€
Boudin noir, feuilleté aux pommes	26€
Entrecôte baltique grillée <i>pommes de terre grenailles</i>	32€
Truite fumée <i>embeurré de chou, œuf de truite, crème sarriette</i>	27€
Boulyée végétarienne	33€
Pizza chèvre miel <i>base blanche, bacon, chèvre, miel, salade</i>	20€50

Retrouvez le reste des suggestions de notre chef Franck sur les ardoises à l'intérieur!

- Les suggestions et les prix varient en fonction des arrivages -

- Nos plats sont fait maison, élaborés autant que possible avec des produits locaux et frais -

LES VINS :

Roussette Trosset 32€, Gamay Jongieux Carrel 35€, Mondeuse Arbin Avalanche Trosset 41€...

& retrouvez nos 180 références à l'intérieur !!!

Les spécialités Savoyardes servies :

=> individuellement

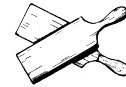
Tartiflette au Reblochon fermier <i>avec lardons</i>	22€
Gratin de Crozets et sa salade verte	19€50
Ma recette maison à l'Abondance	23€
Les diots au vin blanc	24€
La fondue Savoyarde d'à côté <i>Avec la charcuterie de Pays</i>	25€50 29€

=> à partir de 2 personnes

À discrétion // Supplément de 5€ si servie en individuel

Raclette à l'ancienne	29€50/pers
Raclette végétarienne	29€50/pers
Raclette fumée à La Ferme	33€/pers
Raclette de chèvre	34€/pers
Raclette Ail des ours	31€/pers
Reblochou	29€50/pers

HÔTEL RESTAURANT



LA FERME

**

LA CLUSAZ

<u>Menu enfants</u> surprise! demandez aux serveurs	15€
--	-----

Les desserts maison

<u>Glaces Artisanale (Glaces&cow):</u>	1 boule	3€
<i>Fraise, myrtille, citron, vanille, chocolat, poire</i>	2 boules	6€
<u>Crêpes:</u>		
Sucre		4€
Citron sucre, caramel maison, beurre sucre, confiture		4€60
Pâte à tartiner		4€80
Flambée		6€80
<u>Desserts du chef:</u>		
Riz au lait caramel		10€
Tiramisu café Amaretto		11€
Coulant au chocolat <i>(env. 10minutes attente)</i>		12€
Faiselle coulis de myrtille		6€50

Y'a aussi un café gourmand & pleins de suggestions :)

Horaires de services: 12h à 16h et 19h à 22h.

Paiement acceptés: Espèces, cb, visa, amex, chèque, chèque vacances, carte ticket restaurant.

Prix : les prix annoncés peuvent variés selon le prix d'achat des producteurs en direct.

Prix nets