



BRASSERIE - RESTAURANT
Jeanne Barret

CARTE DE BRASSERIE & ROOM SERVICE

12h - 13h30 & 19h - 20h30

En chambre
12h - 13h30 & 19h - 21h30



Carte entièrement constituée de plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts. Le logo est l'engagement du « Fait Maison ».

ENTREES

VELOUTÉ DU JOUR, CROÛTONS ET FROMAGE

VEGETABLE SOUP, CROUTONS & CHEESE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE PAYS

PLATE OF ASSORTED OF LOCAL COOKED MEATS

HARENG FUMÉ, POMME DE TERRE TIÈDE

SMOKED FISH AND HOT POTATOES

SALADE SAVOYARDE TIÈDE

POMMES DE TERRE, DIOTS, JAMBON DE PAYS, OIGNONS, TOME SAVOYARD SALAD, POTATOES, DIOTS, LOCAL HAM, ONIONS, TOME

SALADE CAESAR AU POULET FERMIER OU SAUMON FUMÉ

CAESAR SALADE WITH FARMER CHICKEN OR SMOKE SALMON

RILLETES DE FAISAN, PAIN BIO DE PASCAL & MARIE

PHEASANT TERRINE AND ORGANIC BEARD

tous les autres entrées à **13 €**

Formules

23 €

« *Light* »

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT*

« *Deluxe* »

ENTRÉE + PLAT +
DESSERT*

30 €

35 €

« *Plateau TV en chambre* »

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
1 VERRE DE VIN (10cl) OU JUS DE FRUITS

* Formule sans fromage

SPÉCIALITÉS
recette originale

FONDUE
OU
REBLOCHONADE
OU
TARTIFLETTE

+
DESSERT AU CHOIX

Environ 20 min de préparation.

24 €

DIOTS DE SAVOIE

LOCAL SAUSAGE

JARRET DE COCHON AU MIEL DE NOS RUCHES

PORC DUROC DE BATALLÉ, SPINACH AND PICKLE WITH CREAM

DOS DE MERLU RÔTI, SAUCE CHARCUTIÈRE

ROASTED BACK OF HAKE, CONDIMENTS SAUCE

ENTRECÔTE & SAUCE À L'ÉCHALOTE

RIB STEAK WITH SHALLOT SAUCE

GARNITURE AU CHOIX, CHOICE SIDE

GRATIN DE CROZETS OU SALADE VERTE OU
GRATIN DE LÉGUMES DU MOMENT OU FRITES

tous les plats à **17 €**



CROQUE-MONSIEUR CLASSIQUE

BURGER TARTIFLETTE

BURGER CLASSIQUE

tous les burgers sont accompagner de frites à **19 €**

DESSERTS

CARPACCIO D'ANANAS, GLACE VANILLE

PINEAPPLE CARPACCIO, VANILIA ICE CREAM

GRATIN DE FRUITS DU MOMENT

FRUIT GRATIN

MOELLEUX CHOCOLAT (15 MINUTES MIN)

MELLOW CHOCOLAT AND LOCAL PEAR (15 MINUTES MIN)

CLAFOUTIS AUX MYRTILLES SAUVAGES

BLUEBERRY CLAFOUTIS SERVED

FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE MYRTILLES

COTTAGE CHEESE AND BLUEBERRY TRADITIONAL JAM

CORBILLE DE FRUITS FRAIS

BASKET OF FRESH FRUIT

tous les desserts à **9 €**

ASSIETTE DE 4 FROMAGES DE OLIVIER PEGUET

PLATE OF 4 LOCAL CHEESE

13 €

Service en chambre

11h30 à 13h30 & de 18h30 à 21h30.

Seules les spécialités ne sont pas servis en chambre.

Frais de service en chambre en sus,
5€ par personne

/

11:30 a.m. to 1:30 p.m. & from 18:30 to 21:30.

The specialties are not served in rooms.

Room service charges extra, 5 € per person

Les mets locaux
Vivez un moment d'authenticité



BRASSERIE - RESTAURANT
Jeanne Barret

Avec ou sans
Reservation



ENTREES

VELOUTÉ DU JOUR, CROÛTONS ET FROMAGE

VEGETABLE SOUP, CROUTONS & CHEESE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE PAYS

PLATE OF ASSORTED OF LOCAL COOKED MEATS

HARENG FUMÉ, POMME DE TERRE TIÈDE

SMOKED FISH AND HOT POTATOES

SALADE SAVOYARDE TIÈDE

POMMES DE TERRE, DIOTS, JAMBON DE PAYS, OIGNONS, TOME SAVOYARD SALAD, POTATOES, DIOTS, LOCAL HAM, ONIONS, TOME

SALADE CAESAR AU POULET FERMIER OU SAUMON FUMÉ

CAESAR SALADE WITH FARMER CHICKEN OR SMOKE SALMON

RILLETES DE FAISAN, PAIN BIO DE PASCAL & MARIE

PHEASANT TERRINE AND ORGANIC BEARD

tous les autres entrées à **13 €**

Formules

23 €

« *Light* »

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT*

« *Deluxe* »

ENTRÉE + PLAT +
DESSERT*

30 €

35 €

« *Plateau TV en chambre* »

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
1 VERRE DE VIN (10cl) OU JUS DE FRUITS

* Formule sans fromage

SPÉCIALITÉS
recette originale

FONDUE
OU
REBLOCHONADE
OU
TARTIFLETTE

+
DESSERT AU CHOIX

Environ 20 min de préparation.

24 €

DIOTS DE SAVOIE

LOCAL SAUSAGE

JARRET DE COCHON AU MIEL DE NOS RUCHES

PORC DUROC DE BATALLÉ, SPINACH AND PICKLE WITH CREAM

DOS DE MERLU RÔTI, SAUCE CHARCUTIÈRE

ROASTED BACK OF HAKE, CONDIMENTS SAUCE

ENTRECÔTE & SAUCE À L'ÉCHALOTE

RIB STEAK WITH SHALLOT SAUCE

GARNITURE AU CHOIX, CHOICE SIDE

GRATIN DE CROZETS OU SALADE VERTE OU
GRATIN DE LÉGUMES DU MOMENT OU FRITES

tous les plats à **17 €**



CROQUE-MONSIEUR CLASSIQUE

BURGER TARTIFLETTE

BURGER CLASSIQUE

tous les burgers sont accompagner de frites à **19 €**

DESSERTS

CARPACCIO D'ANANAS, GLACE VANILLE

PINEAPPLE CARPACCIO, VANILIA ICE CREAM

GRATIN DE FRUITS DU MOMENT

FRUIT GRATIN

MOELLEUX CHOCOLAT (15 MINUTES MIN)

MELLOW CHOCOLAT AND LOCAL PEAR (15 MINUTES MIN)

CLAFOUTIS AUX MYRTILLES SAUVAGES

BLUEBERRY CLAFOUTIS SERVED

FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE MYRTILLES

COTTAGE CHEESE AND BLUEBERRY TRADITIONAL JAM

CORBILLE DE FRUITS FRAIS

BASKET OF FRESH FRUIT

tous les desserts à **9 €**

ASSIETTE DE 4 FROMAGES DE OLIVIER PEGUET

PLATE OF 4 LOCAL CHEESE

13 €

**Service
en chambre**

11h30 à 13h30 & de 18h30 à 21h30.

Seules les spécialités ne sont
pas servis en chambre.

Frais de service en chambre en sus,
5€ par personne

/

11:30 a.m. to 1:30 p.m. & from 18:30 to 21:30.

The specialties are not served in rooms.

Room service charges extra, 5 € per person