

Desserts Maison

Tiramisù 11 €	Panna Cotta 10 €
Crème Caramel 9 €	Crème brûlée 11 €
Tarte Tatin 12 €	Café Gourmand 12 €

Glaces Artisanales

2 boules 7 €	Coupe Mont Blanc 12 € (glace vanille et noix, crème de marron et chantilly)
3 boules 10 €	
2 boules + Alcool 13 €	

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

A titre indicatif, pour plus d'information veuillez nous consulter et de nous tenir informé de vos allergies.

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).

8. Céleri et produits à base de céleri.

Nos Sauces sont cuisinées à l'aide de fonds déshydratés: fond brun, fond volaille, fumet de poisson .

Tout nos prix sont service compris .

9. Moutarde et produits à base de moutarde.

10. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, et produits à base de ces fruits.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques

Restaurant

Le fer à cheval

Salades Salad

Salade de jeunes pousses 8 € <i>Green Salad</i>	Salade caprese 15 € - 7, 12 (tomate, mozzarella de Bufflonne) (tomato, buffalo mozzarella)
Salade mixte 14 € - 3 (salade, tomate, crudités, oeuf) (Lettuce, tomato, crudités, egg)	Salade alpages 15 € - 1, 3, 7 (salade, tomate, jambon cru, Abondance, oeuf) (Lettuce, tomato, cured ham, cheese, egg)
Salade des Aravis 15 € - 1, 3, 7 (salade, tomate, jambon cru, croustillant reblochon, oeuf) (Lettuce, tomato, cured ham, hot reblochon, egg)	Salade du Berger 15 € - 1, 7 (salade, tomate, crudités, chèvre chaud) (Lettuce, tomato, crudités, hot goat cheese)

Charcuteries Cold cuts

Assiette de charcuteries 15 € <i>Selection of cold cuts</i>
Assiette charcuteries & fromages 21 € - 7 <i>Selection of cold cuts and cheeses</i>
Assiette de viande des Grisons 20 € <i>Air dried beef</i>

Les estivales Summer specials

Buratta et Tomates 15 € <i>Buratta and tomatoes</i>
Melon et Jambon cru 15 € - 7 <i>Melon and cured ham</i>
Assiette fraîcheur 22 € <i>Melon, jambon, tomates et buratta</i>

Entrées Starters

Petit carpaccio de Bœuf 14,00 € <i>Little beef carpaccio</i>	Ravioles 15 € - 1, 3, 7 <i>Ravioli stuffed with cheese</i>
Les 6 escargots 10 € - 7, 14 <i>6 Snails</i>	Saumon mariné en entrée 15,00 € - 4 <i>Small plate of cold marinated salmon</i>
Les 12 escargots 20 € - 7, 14 <i>12 Snails</i>	Foie-gras poêlés, pommes fruit 24 € - 12 <i>Pan-fried Foie-gras caramelised apples</i>

Nos croûtes savoyardes

(Tranche de pain, arrosée de vin blanc, fromage, jambon et gratinée au four, servies avec salade)
(Wine drizzled bread baked, cheese, ham, oven-baked, with green salad)

Croûte du Fer à Cheval 20 € - 1,3,7,9,12
(pain, jambon, fromage, champignons, oeuf)
(Bread, cheese, ham, mushrooms, egg)

Croûte aux morilles 29 € - 1,3,7,9,12
(pain, jambon, fromage, sauce aux morilles)
(Bread, ham, cheese, morille mushrooms sauce)

Plateaux

(Specialités de fromages servies sur un plateaux en bois, salade verte, charcuteries et pommes vapeurs)
(Melted cheese specialties with potatos, cold cuts and green salad)

Reblochon AOP Fondu 30 € - 3,7,9,12

Berthoud 30 € - 3,7,9,12
(Fromage d'Abondance AOP fondu)

Fondues du fer à cheval Prix par personne, price per person

Fondue et salade 22 € - 1,3,7,9,12
Cheese Fondue and salad

Fondue trompettes et cèpes, salade 25 €
(min. 2 pers.) - 1,3,7,9,12
Cheese Fondue with black mushrooms and salad
(min. 2 people)

Fondue tomate (min. 2 pers.) 25,00 € - 1,7,12
Tomato cheese Fondue (min. 2 people)

Fondue au Champagne et salade 28 €
(min. 2 pers.) - 1,3,7,9,12
Cheese Fondue made with champagne and salad
(min. 2 people)

Fondue au Champagne et Truffes 36,00 €
(min. 2 pers) - 1,7,12
Champagne & truffles cheese Fondue
(min. 2 people, price per person)

Supplément charcuteries 9,00 € (Prix par pers.) - Cold cuts supplement (price per person)
Supplément pommes de terre 3,00 € (Prix par pers.) Patatoes supplement (price per person)

Tartiflette

Pêla 21,00 € - 3,7,9
(la tartiflette au reblochon AOP, salade verte)
(Sauteed potatos, bacon, rebochon cheese, lettuce)

Pêla du montagnard 30,00 € - 3,7,9
(tartiflette, salade verte et charcuterie)
(tartiflette, salad and selection of cold cuts)

Le midi uniquement Only for Lunch

Tous les midis du Lundi au Samedi sauf jours fériés
From Monday to Saturday except public holiday

Menu complet 24,00 €
(Entrée du jour + Plat du Jour + Dessert du jour)

Entrée du jour + Plat du Jour OU Plat du jour + Dessert du jour 19,00 €

Plat du Jour 14,00 €

Viandes meat

Viandes et poissons, Servis avec salade - 3,9 + Une garniture est au choix (sauf pierrade) :

Riz ou Frites ou Gratin de courgettes - 7 2 garnitures : + 2,00 €
Serve with salad + one side dish to choose: - Rice - chips - zucchini gratin - 2 side dish : + 2,00 €

Andouillette grillées 20 € - 9
Andouillette (grilled pork tripe-based sausage)

Brochette de Poulet 23 €
Chicken skewer

Côtes d'agneau grillées aux herbes 29 €
Herb Roasted Lamb Chops

Tartare de boeuf au couteau 24 € - 3,6,8,9,12
Raw steak tartare

Grand carpaccio 24 € - 7
Large beef carpaccio

Origine de nos viandes voir ardoise

Pavé de rumsteak (min. 200gr) 25 € - 3
Avec beurre aromatisé du moment
Grilled thick cut of rumsteak with flavored butter

Filet (min. 180gr) 35 € - 3
Avec beurre aromatisé du moment
Filet steak, With flavored butter

Sauce au poivre vert + 3 € - 7,12
Green pepper sauce

Sauce aux morilles + 7 € - 7,12
Morille mushrooms sauce

Pierrade de Boeuf (min. 250gr), avec frites 30 € - 3
(min 2 personnes / Prix par personne)
Beef cooked on hot stone & chips
(min 2 people, price per person)

Poissons Fish

Saumon «Bømlo» mariné en plat 29 € - 4,7,12
Big plate of cold marinated salmon

Filets de perches meunière 30 € - 3,4,12
Perch fillets "meunieres" (Lake fish pan-fried in butter)

Menu plaisir 39 €

6 escargots . 6 snails
ou Petit carpaccio . Little beef carpaccio
ou Assiette de charcuterie . Selection of cold cuts

Brochette de Poulet
Chicken skewer
ou Pavé grillé et beurre aromatisé du moment
Grilled thick cut of rumsteak with flavored butter
ou Filets de perches meunière
Perch fillets "meunieres"

Dessert

Petit Montagnard 12,00 €

Menu enfant (-12 ans)
Kids menu (under 12)
Steack haché frites
Steack and chips
ou Pêla du petit grimpeur
(petite tartiflette)
or Little mountaineers Pela
(Sauteed potatos, bacon, rebochon cheese)
ou Jambon frites
or Ham and chips
Glace ou Fromage blanc
Ice Cream or Fromage Blanc