

## Nos Gourmandises

Faisselle Nature du Val d'Arly et sa pointe de crème	4.80€
Faisselle Du Val d'Arly à la Myrtille et sa pointe de crème	5.60€
Cassolette de Fruits d'Hiver aux Noisettes, légèrement épicé, sorbet poire	6.60€
Café ou Thé Très Gourmand	8.20€
Snickers N' Génération	8.20€
Financier Myrtille, glace vanille, crème fouettée	8.20€
Dessert du Jour	7.20€

## Nos Coupes Glacées (glaces artisanales)

Dame de Pique, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat excellence, crème fouettée	7.80€
Les Vergers d'Hiver, sorbet poire williams, sorbet pomme, fruits d'hiver, crème fouettée	7.80€
Pères Chartreux, glace Vanille, raisins secs macérés à la chartreuse verte	7.80€
Williamine, sorbet Poire, eau de vie poire williams	7.40€
Mes Souvenirs, glace caramel salé, glace vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouettée	7.80€

Glace : vanille, chocolat, barbabapa, caramel salé, café irlandais

Sorbet : poire william, pomme, pamplemousse rose, framboise, lychee

Coupe 2 Parfums	4.50€
Coupe 3 Parfums	6€
Supplément crème fouettée	1.50€

## Restaurant

«Chez Mireille »

**Au Dîner, ce Soir....**

Notre Cuisine est élaborée

avec nos petites mains et tout notre Cœur

*De temps en temps un peu de fantaisie mijote  
au coin du fourneau mais toujours avec  
des produits frais et de qualité, voilà notre chartre.*



## Entrées

<b>Tartine de Chèvre sur son Pain au Figue,</b> <i>Saladine et sa Vinaigrette au miel</i>	15€
<b>Crème Brûlée de Butternut aux Champignons,</b> <i>Saladine</i>	12€
<b>Muffin aux Escargots et Abondance,</b> <i>Emulsion au Lard et Cèpes</i>	15€

## Plats

<b>« Le Cascadou Burger: »</b> , <i>Pain artisanal brioché à la tomate, fromage cascadou, sauce cocktail, steak haché façon bouchère, poitrine fumée, oignons rouge, servi avec pommes frites ou salade</i>	18€
<b>Langue de Chat de Bœuf Grillée</b>	19.90€
<i>Sauce Roquefort ou Trois saveurs : moutarde, miel, estragon</i>	
<b>La Marmite des Alpes du Moment</b>	18.80€
<b>Lasagne de Légumes Végétarienne</b>	18€
<b>La Planche de Farcement Poêlé,</b> <i>servi avec jambon fumé et salade verte</i>	18.30€

« A la belle Etoile » 33€

Entrée +Plat+Dessert

Vous choisissez ce qui vous plaît!!!!!!

## Du Haut de nos Montagnes...

Prix par pers/

<b>Fondue Savoyarde aux Trois Fromages,</b> <i>Salade verte (min 2 pers)</i>	16.00 €
<b>Fondue aux Cèpes,</b> <i>Salade verte (min 2 pers)</i>	19.00 €
<b>Supplément Charcuterie</b>	5.50€/pers

\*\*\*

<b>Fondant du Val D'Arly</b>	18.80€
<i>Servi avec charcuterie, salade verte et pomme de terre</i>	
<b>Berthoud</b>	18.80€
<i>Fromage d'abondance fondu au four avec une pointe d'ail et vin blanc , servi avec charcuterie, salade verte et pomme de terre</i>	

### Uniquement sur réservation

<b>Tartiflette (min 2 pers)</b>	18.80 €
<i>Servie avec charcuterie et salade verte</i>	
<b>Farcement (min 2 pers)</b>	22.00 €
<i>Excellent accord entre le sucré et le salé : pomme de terre râpée avec raisins, abricots, pruneaux, cuit dans un moule à cheminée bardé de lard. Servi avec charcuterie et salade verte</i>	

« Le Menu Psô » 9.80€ - 10 ans

Finger Tartiflette servi avec légumes du jour

ou Mini Bocal du Jour

\*\*\*

Brownies Maison

Ou

Glace