



Suggestion de la semaine : voir ardoise

## Notre planche apéro

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER  
Salade, tomates séchées, mozzarella  
Bufala AOP, jambon fumé, coppa

LA GUILLOTINE À SAUCISSON  
Artisanal de la Maison Baud, nature, fumé ou beaufort (cornichon, beurre)

## Nos entrées

SALADE VERTE 5€  
ASSIETTE DE FRITES MAISON 5€  
ASSIETTE DE CHARCUTERIE 10€  
Jambon fumé, saucisson, gor'ion, roulé de porc aux herbes  
CROQUILLES D'ESCARGOTS MAISON  
Demi-douzaine 8€ Douzaine 14€

## Nos Salades Repas

SALADE «VIEILLE FERME» 16€  
Salade verte, jambon fumé, toasts de reblochon  
SALADE DE CHÈvre 16€  
Salade verte, jambon fumé, toasts de raclette de chèvre de Manigod  
SALADE VÉGÉ 16€  
Salade verte, crudités, mozzarella Bufala AOP, frites maison

## Nos Incontournables

CROQUE-MONSIEUR REBLOCHON 16.50€  
Pain de mie maison, reblochon, jambon, salade verte  
BOÎTE CHAUDE 23€  
Cuisinée à la demande, 15 à 20 min d'attente  
Vacherin de Savoie 330gr, charcuterie, pommes de terre, salade verte  
TARTIFLETTE MAISON 20€  
Cuisinée à la demande, 15 à 20 min d'attente  
Tartiflette, salade verte, jambon fumé  
POTAGE MAISON & SES FROMAGES DE SAVOIE 16€

## Nos Poissons Selon arrivage

TRUITE MEUNIÈRE (beurre, citron) 20€  
TRUITE AUX AMANDES (crème, amande) 21€

## Nos Viandes

STEAK HACHÉ 150gr\* 15€  
ESCALOPE DE DINDE «VIEILLE-FERME» 21€  
Escalope de dinde, jambon fumé et reblochon  
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME AUX GIROLLES 21€  
BAVETTE D'ALOYAU ANGUS \* 21€  
ENTRECÔTE \* 21€

\*Sauce au choix: beurre Maître d'hôtel +2€  
ou sauce au poivre +3€ ou sauce aux girolles +4€  
ou sauce aux morilles +6€

Accompagnement : frites maison ou Légumes du Jour sur demande

## Nos Burgers

BURGER «VIEILLE FERME» FRITES MAISON, SALADE 18€  
Pain Buns maison, steak haché, reblochon fermier, oignon, tomate, salade, sauce cocktail  
BURGER POULET, FRITES MAISON, SALADE 18€  
Pain Buns maison, aiguillettes de poulet pané, Brezain, oignon, tomate, salade, sauce tartare  
BURGER CHÈvre & MIEL, FRITES MAISON, SALADE 19€  
Pain Buns maison, aiguillettes de poulet pané, raclette de chèvre de Manigod, miel, oignon, tomate, salade, sauce tartare

## Nos Spécialités

FONDUE SAVOYARDE 21€  
Jambon fumé, salade verte  
FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES 27€  
Jambon fumé, salade verte  
RACLETTE GARNIE 22€  
Fromage nature et fumé, charcuterie, pommes de terre  
RACLETTE «VIEILLE-FERME» 23€  
Reblochon nature et fumé, charcuterie, pommes de terre  
RACLETTE DE CHÈvre DE MANIGOD 24€  
Raclette de chèvre, charcuterie, pommes de terre  
RACLETTE À L'ANCIENNE 26€  
Raclette de Savoie (ou Brezain, raclette fumée + 1 €), charcuterie, pommes de terre  
FONDUE BOURGUIGNONNE 25€  
Viande de bœuf, frites, salade verte, sauces  
VIANDE DE BŒUF SUR LA PIERRE 25€  
Viande de bœuf, frites, salade verte, sauces  
TROIS VIANDES SUR LA PIERRE 27€  
Bœuf, canard, dinde, frites, salade verte, sauces



Nous privilégions la cuisine maison pour l'ensemble de notre carte ainsi que les produits de terroir et de qualité.

Nos charcuteries viennent des « Salaisons Artisanales de Savoie Maxence BAUD » et nos viandes de la « Boucherie Alpes-viandes ». Coté fromages, notre tomme de Savoie et de l'Alpage et le reblochon viennent de chez « Earl GALLAY Micke et Robert », notre raclette de Savoie au lait cru et brezain fumée au feu de bois de chez « Bouquets de Savoie » et notre raclette de chèvre de Manigod de chez Alexandre PERRISSIN-FABERT. Les Framboises de Savoie et Myrtilles sauvages des Vosges viennent de « La Framboiserie Philippe POUILLARD ».

## Nos Fromages

ASSIETTE DES BERGERS 6€  
FAISSELLE NATURE 4.50€  
FAISSELLE AUX MYRTILLES et/ou FRAMBOISES 5.50€



## Nos Desserts

DESSERT DU JOUR Différent suivant le jour 7€  
PANACOTTA AUX FRAMBOISES 7€  
MOUSSE AUX CHOCOLATS 7€  
TIRAMISU CARAMEL SPECULOOS 7€  
TARTELETTE AUX FRAMBOISES 8€  
TARTELETTE AUX MYRTILLES 8€  
COEUR COULANT CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE 8.50€  
Cuit à la demande : 8min d'attente  
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€  
CAFÉ «VIEILLE FERME» Café gourmand avec un génépi 11.50€



## Nos Crêpes

CRÊPE AU SUCRE 3.50€  
CRÊPE AUX MYRTILLES 4.50€  
CRÊPE AU CHOCOLAT 4.50€  
CRÊPE AU NUTELLA 4.50€  
CRÊPE SURPRISE 5€  
Crème de marron avec boule de glace vanille  
CRÊPE BANANE, NUTELLA 5.50€



Supplément chantilly ou boule de glace pour votre plaisir : 1€

## Nos Glaces

CAFÉ LIÉGOIS 8€  
Glace vanille, café expresso, chantilly  
CHOCOLAT LIÉGOIS 8€  
Glace vanille, chocolat, chantilly  
COUPE «VIEILLE-FERME» MYRTILLES 8€  
Glace vanille, myrtilles, chantilly  
COUPE «VIEILLE-FERME» FRAMBOISES 8€  
Glace vanille, framboises, chantilly  
COUPE ÉCUREUIL 8€  
Glace vanille, praliné, sauce caramel, chantilly  
COUPE MONT-BLANC 8€  
Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly  
COUPE COLONEL 9€  
Sorbet citron, vodka  
SORBET OU GLACE > 1 boule 2.50€  
> 2 boules 4.50€  
> 3 boules 5€



Identifiez facilement tous nos plats maison avec ce symbole.  
Nos frites maison sont élaborées à partir de pomme de terre crue de Villaz 74370 épéchées, coupées et cuites par nos soins.



Suivez-nous : Hôtel Restaurant «La Vieille Ferme»



La Vieille Ferme