

# ENTREES

☎☎☎☎



	Petite	Grande
<b>Salade Verte</b> <i>Green Salad</i>	2.5 €	
<b>Salade Savoyarde</b> Salade, Croûtons, Lardons, Beaufort <i>Salad, Croutons, Beaufort Cheese, Bacon</i>	6.0 €	8.0 €
<b>Salade de Tourtons</b> Salade, Noix, Jambon Cru, Tourtons aux Pommes de Terre <i>Salad with walnuts, smoked ham and Potatoes Tourtons</i>	8.5 €	12 €
<b>Assiette de Charcuterie</b> Jambon Blanc, Jambon Cru Savoie, Rosette, Coppa, Bacon, Viande Séchée des Alpes, Pancetta <i>Cold Meat Plate</i>		7.0 €
<b>Potage Maison</b> <i>Home Made Soup</i>	6.0 €	
<b>Ravioles de St Jean</b> Ravioles aux herbes gratinées <i>French little herbs raviolis cooked in vegetable stock with cheese</i>	6.0 €	9.2 €
<b>Carpaccio de Bœuf au Beaufort</b> <i>Thinly Sliced raw beef marinated in olive oil with beaufort cheese</i>	7.5 €	
<b>Assiette du Bachal</b> Charcuterie, Fromage, Salade <i>Cold meat, Cheese and Salad</i>		12 €
<b>Assiette de Frites</b> <i>Plate of Chips</i>	4.2 €	

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

# SPECIALITES

๙๐๙๐๙๐

## Tartiflette, Salade verte

Gratin de pomme de terre, oignons, lardons, crème et reblochon  
*Slices of potatoes, oignons, simple cream, sticky and chesse cooked in the oven*

14 €/pers

## Fondue Savoyarde, Salade verte

100 % Beaufort fondu dans du vin blanc  
*Mixed of french cheeses melted in white wine*

16 €/pers

## Fondue Savoyarde aux Morilles (minimum 2 personnes)

Fondue Savoyarde avec des Morilles, servie avec Salade Verte  
*The same than the fondue Savoyarde added with slices of mushrooms.*

18 €/pers

## Raclette de Savoie au lait cru (minimum 2 personnes)

Fromage à Raclette, Charcuterie, Pommes de terre et Salade  
*Raclette Cheese melt in front of you, served with potatoes, cold meat and salad*

20 €/pers

## Reblochade (minimum 2 personnes)

Reblochon fondu, Charcuterie, Pommes de terre et Salade  
*Reblochon cheese melt in front of you, served with potatoes, cold meat and salad*

20 €/pers

## Berthoud à L'Abondance (minimum 2 personnes)

Fromage d'Abondance fondu au four, Charcuterie, Pommes de terre et Salade  
*Abondance cheese melt in the oven, served with potatoes, cold meat and salad*

21 €/pers

*N'hésitez pas à accompagner vos spécialités  
d'une assiette de charcuterie*

# PLATS CHAUDS

☺☺☺☺

## VIANDES :

**Faux Filet Sauce Beaufort** 17 €  
*Sirloin Steak with a Beaufort cheese sauce.*

**Escalope à la Savoyarde** 15 €  
Escalope de Volaille gratinée avec Jambon Cru et Beaufort  
*Turkey scallop gratined with ham and beaufort*

**Magret Entier au Miel de Tarentaise** 20 €  
*Duck filet cooked in a friepan with a homemade honey sauce*

**Burger du Bachal** 14 €  
Pain Burger, Sauce Beaufort, Haché de Boeuf, Raclette, Bacon, Salade, Tomates, Cornichons  
*Burger Bread, Beaufort Sauce, Beef, Raclette, Bacon, Salad, Tomatoes, Cornichons*

## POISSONS :

**Poêlée de St Jacques à la Crème d'Aneth** 27 €  
*Sea scallops with dill cream*

**Filet de Truite Poêlée et sa Persillade** 16.5 €  
*Trout filet lightly friepan with a garlic and parsley butter*

## VEGETARIEN

**Burger de Légumes** 13.5 €  
Pain Burger, Sauce Beaufort, Steak de Légumes, Raclette, Concombre, Salade, Tomates  
*Burger Bread, Beaufort Sauce, Vegetables, Raclette, Cucumber, Salad, Tomatoes*

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture.  
*All our dishes are served with garnish.*

# PIZZAS MAISON

🍷🍷🍷



<b>Reine</b>	9.0 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms and Olives</i>	
<b>Hawaienne</b>	10 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Ananas, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms, Pineapple and Olives</i>	
<b>Végétarienne</b>	10.5 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Artichaud, Champignons, Poivrons, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Artichokes, Mushrooms, Peppers and Olives</i>	
<b>5 Fromages</b>	11 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Chèvre, Roquefort, Reblochon, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Goats Cheese, Roquefort and Reblochon cheese with Olives</i>	
<b>Biquette</b>	10 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Lardons, Chèvre, Miel, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Bacon, Goats Cheese, Honey and Olives</i>	
<b>Bolognaise</b>	11.5 €
<i>Sauce Tomate, Emmenthal &amp; Mozzarella, Viande de Boeuf, Oignons, Œuf, Tomates, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Beef, onions, Egg, tomatoes and olives</i>	
<b>Chorizo</b>	10.5 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Spicy Chorizo sausage, red pepper and Olives</i>	
<b>Pêcheur</b>	11.5 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Thon, Anchois, Oignons, Câpres, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Tuna, Anchovies, Onions, Capers and Olives</i>	
<b>Nordique</b>	12 €
<i>Crème, Emmenthal, Mozzarella, Saumon Fumé, Aneth, Olives</i> <i>Cream, Emmenthal &amp; Mozzarella Cheese, Smoked salmon, Dill and Olives</i>	
<b>Raclette</b>	11 €
<i>Crème, Emmental, Mozzarella, Fromage Raclette, Pomme de Terre, Jambon Blanc, Olives</i> <i>Cream, Emmental &amp; Mozzarella Raclette cheese, potatoes, ham and Olives</i>	
<b>Indienne</b>	10.5 €
<i>Crème, Emmental, Mozzarella, Blanc de Poulet au Curry, Ananas, Olives.</i> <i>Cream, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Curry Chicken Filet, Pineapple and Olives</i>	
<b>Tartiflette</b>	11 €
<i>Crème, Emmental, Mozzarella, Oignons, Lardons, Pomme de Terre, Reblochon, Olives</i> <i>Cream, Emmental &amp; Mozzarella Cheese, Onion, Bacon, Potato, Reblochon Cheese and Olives</i>	
<b>Ravioles</b>	11.5 €
<i>Crème, Emmenthal, Mozzarella, Lardons, Ravioles, Olives</i> <i>Cream, Emmenthal &amp; Mozzarella Cheese, Bacon, Ravioli and Olives</i>	

**Pain à l'Ail – Garlic Bread 4.00 €**

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

## FROMAGES

☺☺☺☺☺

Assiette de fromages de Savoie

*French Savoyards Cheeses*

6 €

Faisselle à la crème ou Coulis de Framboise

*Fresh cheese with simple cream or raspberries sauce*

2.8 €

## DESSERTS

☺☺☺☺☺

Fondant au Chocolat et Son Coulis de Framboise

*Warm little chocolate cake with raspberry sauce*

6.5 €

Tiramisu au Speculos

*Speculos Tiramisu*

5.5 €

Tarte Tatin aux Pommes et sa Glace Vanille

*Apple Tatin Tart with Vanilla Ice Cream*

6.5 €

Crème Brûlée Du Bachal

5.5 €

Profiterolles

6.5 €


Café ou Thé Gourmand

6.0 €

**Tous nos desserts sont maison**

# GLACES

☺☺☺☺



Coupe 2 Boules	3.0 €
Coupe 3 Boules	4.3 €
Colonel <i>Glace citron Vert, Vodka</i>	6.8 €
Dame Blanche <i>Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	5.2 €
Bachal <i>Café, Macaron Caramel, Chocolat, Sauce caramel, Chantilly</i>	5.2 €
Chocolat ou Café Liégeois <i>Chocolat ou Café, Vanille, Sauce chocolat ou café, Chantilly</i>	5.2 €
Toffee <i>Café, Caramel, Vanille, Sauce caramel, Chantilly</i>	5.2 €
Banana Split <i>Fraise, Vanille, Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly, Banane</i>	6.2 €
L'Anglaise <i>Menthe Chocolat, Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	5.2 €

## Menu Spécialité 22 €

Salade Savoyarde  
ou  
Assiette de Charcuterie

\*\*\*

Fondue Savoyarde  
ou

Tartiflette

\*\*\*

Salade

\*\*\*

Coupe 2 boules  
ou  
Suggestion du Chef

## Menu du Bachal 27 €

Salade de Tourtons  
ou

Ravioles de St Jean

\*\*\*

Demi Magret au Miel

ou

Faux Filet Sauce Beaufort

ou

Filet de Truite Persillée

\*\*\*

Fromage

Ou Coupe 3 Boules

Ou Suggestion du Chef

**Menu avec Fromage et Dessert + 4 €**

## Menu Enfant 8.5 €

\*\*\*\*\*

Sirop à l'eau



Jambon Blanc  
ou Steak Haché  
ou Nuggets de Poisson

Frites

Yaourt Nature

ou

Glace Twister

Ou

Fondue Chocolat au Marshmallow