

ENTREES

🍴🍴🍴🍴



	Petite	Grande
Salade Verte <i>Green Salad</i>	3 €	
Salade Savoyarde Salade, Croûtons, Lardons, Beaufort <i>Salad, Croutons, Beaufort Cheese, Bacon</i>	7 €	9.5 €
Salade de Tourtons Salade, Noix, Jambon Cru, Tourtons aux Pommes de Terre <i>Salad with walnuts, smoked ham and Potatoes Tourtons</i>	10 €	14 €
Assiette de Charcuterie Jambon Blanc, Jambon Cru Savoie, Rosette, Coppa, Bacon, Viande Séchée des Alpes, Saucisson Noisette <i>Cold Meat Plate</i>		8 €
Potage Maison <i>Home Made Soup</i>	7 €	
Ravioles de St Jean Ravioles aux herbes gratinées <i>French little herbs raviolis cooked with cream and cheese</i>	6 €	10 €
Carpaccio de Bœuf au Beaufort <i>Thinly Sliced raw beef marinated in olive oil with beaufort cheese</i>		7.5 €
Assiette de Frites <i>Plate of Chips</i>	4.2 €	
Pain à l'Ail / Garlic Bread	4.5 €	

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

SPECIALITES

🍴🍴🍴🍴

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

*Pour Accompagner vos fondues,
Charcuterie + Pommes de terre
7 €/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

22 €/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

22 €/pers

Berthoud à L'Abondance

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

22 €/pers

PLATS CHAUDS

☎☎☎☎

VIANDES :

Faux Filet Sauce Beaufort ~200 Grs 17.5 €
Sirloin Steak with a Beaufort cheese sauce.

Escalope à la Savoyarde ~180 Grs 16 €
Escalope de Volaille gratinée avec Jambon Cru et Beaufort
Turkey scallop gratined with ham and beaufort

Magret Entier au Miel de Tarentaise ~320 Grs 20 €
Duck filet cooked in a friepan with a homemade honey sauce

Burger du Bachal 15 €
Pain Burger, Sauce Beaufort, Haché de Bœuf, 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 17 €
Trout filet lightly friepan with a garlic and parsley butter

VEGETARIEN

Burger de Légumes 14 €
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 33 cm



Parisienne	9 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon,, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Ham, and Olives</i>	
Reine	9.5 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms and Olives</i>	
Hawaienne	10 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Ananas, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms, Pineapple and Olives</i>	
Végétarienne	11 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Artichaud, Champignons, Poivrons,Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Artichokes, Mushrooms, Peppers and Olives</i>	
5 Fromages	12 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Chèvre, Roquefort, Reblochon, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Goats Cheese, Roquefort and Reblochon cheese with Olives</i>	
Biquette	10.5 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Lardons, Chèvre, Miel, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Bacon, Goats Cheese, Honey and Olives</i>	
Bolognaise	11.5 €
<i>Sauce Tomate, Emmenthal & Mozzarella, Viande de Boeuf, Oignons, Œuf, Tomates, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Beef, onions, Egg, tomatoes and olives</i>	
Chorizo	10.5 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Spicy Chorizo sausage, red pepper and Olives</i>	
Pêcheur	12 €
<i>Sauce Tomate, Emmental, Mozzarella, Thon, Anchois, Oignons, Câpres, Olives</i> <i>Tomato sauce, Emmental & Mozzarella Cheese, Tuna, Anchovies, Onions, Capers and Olives</i>	
Nordique	12 €
<i>Crème, Emmenthal, Mozzarella, Saumon Fumé, Aneth, Olives</i> <i>Cream, Emmenthal & Mozzarella Cheese, Smoked salmon, Dill and Olives</i>	
Raclette	11 €
<i>Crème, Emmental, Mozzarella, Fromage Raclette, Pomme de Terre, Jambon Blanc, Olives</i> <i>Cream, Emmental & Mozzarella Raclette cheese, potatoes, ham and Olives</i>	
Indienne	11 €
<i>Crème, Emmental, Mozzarella, Blanc de Poulet au Curry, Ananas,Olives.</i> <i>Cream, Emmental & Mozzarella Cheese, Curry Chicken Filet, Pineapple and Olives</i>	
Tartiflette	11 €
<i>Crème, Emmental, Mozzarella, Oignons, Lardons, Pomme de Terre, Reblochon, Olives</i> <i>Cream, Emmental & Mozzarella Cheese, Onion, Bacon, Potato, Reblochon Cheese and Olives</i>	
Ravioles	12 €
<i>Crème, Emmenthal, Mozzarella, Lardons, Ravioles, Olives</i> <i>Cream, Emmenthal & Mozzarella Cheese, Bacon, Ravioli and Olives</i>	

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

FROMAGES

🍷🍷🍷

Assiette de fromages de Savoie

French Savoyards Cheeses

7 €

Faisselle à la crème ou Coulis Maison

Fresh cheese with simple cream or homemade fruit coulis

3 €

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 €

Tous nos desserts sont maison

GLACES

☺☺☺☺



Coupe 2 Boules	3.0 €
Coupe 3 Boules	4.3 €
Colonel <i>Glace citron Vert, Vodka</i>	7 €
Dame Blanche <i>Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	5.5 €
Bachal <i>Café, Macaron Caramel, Chocolat, Sauce caramel, Chantilly</i>	5.5 €
Chocolat ou Café Liégeois <i>Chocolat ou Café, Vanille, Sauce chocolat ou café, Chantilly</i>	5.5 €
Toffee <i>Café, Caramel, Vanille, Sauce caramel, Chantilly</i>	5.5 €
Banana Split <i>Fraise, Vanille, Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly, Banane</i>	6.5 €
L'Anglaise <i>Menthe Chocolat, Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	5.5 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

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

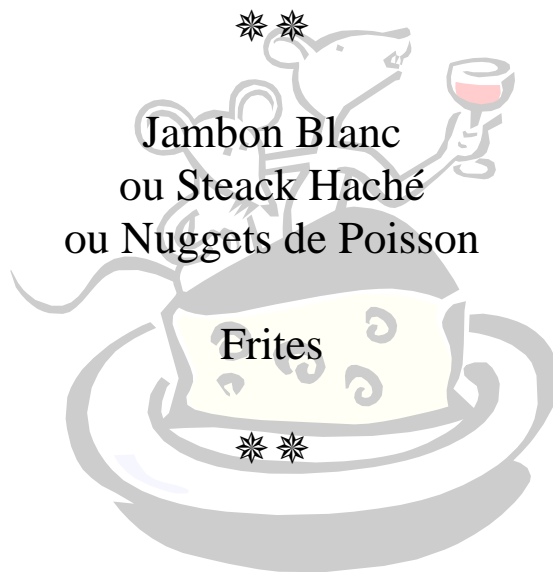
Ou Suggestion du Chef

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

Ou

Fondue Chocolat au Marshmallow