

## Bienvenue à l'auberge de l'herbe tendre

**Afin de vous offrir le meilleur de nos terroirs, nous utilisons essentiellement des produits frais de la région, en circuit court :**

- ✓ Viande de La boucherie Guerre – Saint Pierre d'Entremont
- ✓ Fromages des Entremonts provenant de fermes de Chartreuse et de la Coopérative laitière d'Entremont le Vieux
- ✓ Spar de Saint Pierre d'Entremont
- ✓ La boulangerie aux délices de Chartreuse – Saint Pierre d'Entremont
- ✓ Le fournil du petit ramoneur – Saint Pierre d'Entremont
- ✓ Glace chartreuse chocolat de l'éclat des cimes – Saint Pierre de Chartreuse

Les viandes de notre carte sont d'origine française (élevage et abattage).

Voir affichage spécifique pour l'origine des viandes des « Plats du jour » et « Suggestions »

***Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux***



Plat Végétarien - \*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

## Notre carte

Tarifs valables du 01 Avril 2026 au 31 Mai 2026

### COTE APERO

#### Planche de charcuterie de Savoie (2 pers)

7,50 €

*Saucisson, jambon cru, coppa, cornichons*

### ENTREE

#### Faisselle aux herbes marinées

4,90 €

#### Petit potage de légumes

6,90 €

#### Petite part de quiche

6,90 €

### ENTREE (plats)

#### Grand potage de légumes \*

16,50 €

*Accompagné de salade et de fromage*

#### Grande part de quiche \*

17,50 €

*Accompagné de salade*

***Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux***



Plat Végétarien - \*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

## PLATS

### **BURGER « Viande » - Frites**

**19,50 €**

*Bun maison, effiloché de bœuf & porc aux herbes, crudités émincées, sauce à la grecque*

*Frites maison*

*Accompagné de salade*

### **BURGER « Haloumi » (fromage sec poêlé) - Frites**

**17,50 €**

*Bun maison, haloumi grillé, crudités émincées, sauce à la grecque*

*Frite maison*

*Accompagné de salade*

## NOS GRATINS

### **Gratin de ravioles aux légumes** \*

**21,50 €**

*Accompagné de salade*

### **Gratin de crozets aux champignons et Délices de chartreuse** \*

**19,50 €**

*Accompagné de salade*

### **Supplément Diot de Savoie**

**4,00 €**

## MENU du JOUR et SUGGESTION du CHEF

### **Plat du jour (en semaine le midi uniquement) \*\***

*Plat uniquement*

**16,50 €**

*Plat et dessert*

**18,50 €**

### **Suggestion du Chef (Week-end) \*\***

**17,50 € à 21,50 €**

*Plat uniquement*


\*\* Voir l'ardoise établie en fonction de l'inspiration du Chef

***Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux***



Plat Végétarien - \*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

## Spécialités savoyardes

<b>Fondue la vraie savoyarde à partir de 2 pers.</b>  *	<b>21,50 €</b> par pers.
<i>Grand-Duc, Estival, Mont-Granier, servie avec salade</i>	
<b>Reblochonade à partir de 2 pers.*</b>	<b>22,50 €</b> par pers.
<i>Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, servie avec salade</i>	
<b>Supplément charcuterie de pays pour 2 personnes</b>	<b>7,50 €</b>

## Menu enfant

(jusqu'à 10 ans)

**11,50 €**

**Sirop au choix**

**Plat au choix (en plus petite quantité), hors Burgers**

**1 boule de glace**

**Parfum au choix**

***Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux***



Plat Végétarien - \*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

## LES DESSERTS

<b>Dessert à l'ardoise</b> <i>Selon inspiration du chef</i>	<b>7.50 €</b>
<b>Gaufre maison accompagnement au choix* (uniquement le week-end)</b> <i>Coulis de myrtille, pâte à tartiner, sucre, caramel, chantilly, chocolat, crème de marron</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Fromage blanc *</b> <i>Au choix coulis fruits rouges, sucre, crème</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Plateau de fromages secs *</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Café, thé ou tisane gourmand(e) *</b>	<b>8,90 €</b>

***Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux***



Plat Végétarien - \*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

## LES GLACES

**La roche veyrand** 7,90 €

1 boule chocolat noir, 1 boule noisette, 1 boule vanille, pâte à tartiner, chantilly

**La dame blanche** 6,90 €

2 boules vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées

**L'affogato** 7,90 €

1 boule vanille, 1 boule café, 1 expresso, chantilly et chocolat noir amer

**La Granier** 7,90 €

1 boule vanille, 1 boule noisette, 1 boule chocolat, crème de marron, chantilly

**La cascade exotique** 7,90 €

1 boule de citron, 1 boule mandarine, 1 boule passion, amandes effilées, coulis de fruits rouges, chantilly

**Coupe glacée façon green chaud** 6,90 €

1 boule de chartreuse-chocolat, 1 boule chartreuse, sauce chocolat, chantilly

**Supplément chartreuse** 2,50 €

Coupe une boule : 2,50 €

Coupe deux boules : 4,90 €

Coupe trois boules : 6,50 €

Nos parfums de glaces artisanales : vanille, café, chocolat, noisette, chartreuse, caramel

Nos sorbets : citron, myrtille, fraise, mandarine, passion

Notre glace de l'éclat des cimes – Saint pierre de chartreuse : chartreuse-chocolat.

Supplément chantilly ou coulis : 1,00 €

***Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux***



Plat Végétarien - \*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil