






# Pause Gourmande

Uniquement le midi (only noon)

<b>Salade Forperet</b> (croûtons, lardons, beaufort, œuf parfait) (salad with croutons, chopped bacon, cheese, eggs)	16,50€
<b>Salade de chèvre chaud</b> (fromages de chèvre, miel, croûtons, noix)  (salad with goat's cheese, honey, croutons, nuts)	16,00€
<b>Salade croustillante</b> (croustillant de poulet, magret fumé maison, œuf parfait) (salad with grilled chicken, duck, eggs)	19,00€
<b>Omelette du Chef à la tomme du Forperet fabriquée sur place, Frites, Salade</b>  (Local cheese omelette, chips and salad)	16,50€
<b>Omelette Savoyarde</b> (lardons, pommes de terre, beaufort), Frites, Salade (Savoyarde omelette with bacon, potatoes, cheese)	16,00€
<b>Omelette Forestière, Frites, Salade</b>  (Mushroom omelette and chips)	16,00€
<b>Assiette de Frites Maison</b> (Plate of chips)	7,50€
<b>Croque-monsieur, Frites maison, Salade</b> (Toasted ham and cheese sandwich, chips and salad)	15,50€
<b>Poisson : Truite désarêtée, Frites maison et Salade</b>  (Fish : trout, chips and salad)	19,00€
<b>Nos Cheeseburgers :</b>	
<b>Raclette :</b> Simple : steak haché frais, fromage à raclette, Frites maison, Salade	16,80€
Double	20,50€
<b>Reblochon :</b> Simple : steak haché frais, reblochon fermier, Frites maison, Salade	17,80€
Double	21,50€
<b>Poulet :</b> Croustillant de poulet, chaudronette fondue, Frites maison, Salade	19,00€
<b>Végétarien :</b> Crick de légumes d'hiver, fromage à raclette  Compoté oignons Frites maison, Salade	17,50€

Prix nets – Services compris. Service included



## Plat du jour (consultez l'ardoise)

### Menu du Skieur à 24€

Plat du jour, salade verte

*Ou*

Croûte Savoyarde, salade verte

Tarte myrtille ou Fromage blanc myrtille

Café

Uniquement le midi (only noon)

### Menu Bambin à 12.50€ (Kid's menu)

Saucisse *ou* Steak Haché Frais *ou* Jambon Blanc, frites maison

Glace *ou* gâteau

(sausage or steak or ham with chips and ice cream or cake)

## Les incontournables

(Uniquement le midi)

### Croûte Savoyarde et salade

(Pieces of toast covered in melted cheese, ham, tomatoes, walnut and salad)

16,50€

### Tartiflette au reblochon fermier et salade

(Potatoes, bacon, onions, cheese, reblochon and salad)

19,00€

### Tartiflette au reblochon fermier, Charcuterie et salade

(Potatoes, bacon, onions, cheese, reblochon with a selection of cold meats and salad)

23,00€

### Croziflette revisitée aux champignons, reblochon fermier gratiné et salade

(Local pasta with mushrooms, reblochon and salad)

18,50€

### Croziflette revisitée aux champignons, reblochon gratiné, charcuterie, salade

(Local pasta with mushrooms, reblochon with a selection of cold meats and salad)

22,50€

## Nos Viandes Origine Viande Bovine : France

### Beefsteak Sauce Forestière 180 g, Frites maison, Salade

(Steak with mushroom sauce and chips)

19,00€

### Entrecôte Sauce Forestière 250 g, Frites maison, Salade

(Entrecote with mushroom sauce and chips)

25,50€

### Cœur de rumsteak 200 g Sauce Forestière, Frites maison, Salade

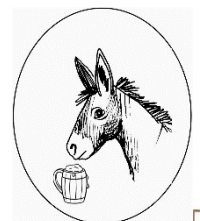
(Cut of beef sauce and chips)

28,50€

### Magret de Canard Rôti au Miel, Morilles Sautées

(Duck magret roasted with honey and basil, sauteed morels)

28,80€



# Nos Spécialités à toute heure

Devant la cheminée ou en terrasse.

## SUGGESTION DU CHEF

LA FONDUE DU FORPERET à la tomme fabriquer dans notre ferme, fondue dans du cidre, Charcuterie, Salade, pain en croutons et Pommes fruit à tremper dans le fromage.

25,50€/personne  
(2 pers,minimum)

(cheese fondue and cider. bread and apples to dip. Selection of cold meats and salad)

## A base de fromage (cheese)

FONDUE SAVOYARDE, Salade 

21.50€/personne  
(2 pers,minimum)

FONDUE SAVOYARDE, Charcuterie et Salade  
(cheese fondue with a selection of cold meats and salad)

24,50€/personne  
(2 pers,minimum)

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES, Charcuterie et Salade  
(cheese fondue and cep mushrooms with a selection of cold meats and salad)

25,50€/personne  
(2 pers,minimum)

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES, Charcuterie et Salade  
(cheese fondue and mushroom with a selection of cold meats and salad)

25,50€/personne  
(2 pers,minimum)

TARTIFLETTE du Chef au reblochon fermier, Charcuterie et Salade ,  
cuisson basse température  
(potatoes, bacon, onions, cheese reblochon with a selection of cold meats and salad)

25.50€/personne

**A réserver 24 h à l'avance**

RACLETTE à l'ancienne, Charcuterie et Salade  
(melted cheese and potatoes with a selection of cold meats and salad)

25,50€/personne  
(2 pers,minimum)

## Nos viandes (meat)

FONDUE BOURGUIGNONNE, Frites maison et Salade  
(pieces of meat with different mayonnaise based dips with chips and salad)

26.00€/personne  
(2 pers,minimum)

PIERRADE SAVOYARDE, Frites maison et Salade  
(slices of different meats cooked on a hot stone with chips and salad)

27.00€/personne  
(2 pers,minimum)

PIERRADE Sans Porc, Frites maison et Salade  
(slices of different meats except pork cooked on a hot stone with chips and salad)

29.00€/personne  
(2 pers,minimum)

Filet de rumsteak , Frites maison, Salade  
(Cut of beef with blueberries sauce and chips)

28,50€/personne

MAGRET de Canard Roti au Miel et Balsamique, Morilles Sautées  
(Duck magret roasted with honey and basil, sauteed morels)

28,80€/personne

CÔTE de Boeuf (environ 1kg), Frites et Salade  
(Rib steak (1 kg) with chips and salad)

69,50€  
pour 2 personnes



Prix nets – Services compris. Service included  
Origine Viande Bovine : France

Menu Enfant (-12 ans) : 1/2 portion = 1/2 tarif

## Fromages

Assiette de Fromages : Sélection de fromages de la région et de notre ferme 9.50€  
(plate of local cheese)

Fromage Blanc : à la Crème 6,50€ aux Myrtilles 7,50€  
(soft white cheese with cream) (soft white cheese with blueberries)

## Desserts

Tarte aux Myrtilles sauvage 8.50€  
(blueberry pie)

Crème Brûlée 8.50€  
(cream dessert)

Crème au coulis de caramel beurre salé 8.50€  
(cream and salted caramel coulis)

Mousse au Chocolat 8.50€  
(chocolate mousse)

Mille-feuille aux pommes rôties glacées au rhum, glace vanille 10,00€  
(mille feuille in the roasted apples frozen in the rum and vanilla ice cream) Uniquement le soir

**Café gourmand : Mousse au chocolat, crème au coulis de caramel, tarte myrtilles, café 9,50€**

**Crémant gourmand : idem avec un verre de Crémant de Savoie 13,50€**

## Crêpes

Crêpe Sucre 4,00€  
(pancake with sugar)

Crêpe Myrtille ou Chocolat ou Nutella ou caramel beurre salé 4,50€  
(pancake with blueberry or chocolate or Nutella, or salted caramel)

Crêpe Grand Marnier 7,50€  
(pancake with grand marnier)

Crêpe Coco, chocolat, glace vanille, chantilly 8,50€  
(pancake with chocolate, coconut and vanilla ice cream, whipped cream)

Crêpe Nutella, banane, chantilly 8,50€  
(pancake with Nutella and banana, whipped cream)

Crêpe Bouquetin : Caramel, spéculos, glace vanille, chantilly 8.50€  
(pancake with Caramel, speculos, vanilla ice cream and whipped cream)

## Glaces Artisanales

Coupe Deux Boules (myrtille, poire, vanille, chocolat, citron, café, yaourt) 5.00€  
(ice cream 2 scoops : blueberry, pear, vanilla, chocolate, lemon, coffee, yogurt)

Chocolat ou Café Liégeois 8,00€  
(chocolate or coffee ice cream)

Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 8,00€  
(vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)

Coupe Mont Jovet (glace vanille et yaourt, confiture de lait, chantilly) 8,00€  
(vanilla and yogurt ice cream, dulce de leche, whipped cream)

Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka) 9,00€  
(lemon sorbet, vodka)

**Coupe Forperet (glace myrtille et poire, myrtilles, liqueur de poire, chantilly) 9,00€**  
(blueberry and pear ice cream, blueberries, pear liqueur, whipped cream)

Supplément Chantilly maison 1,50€



# Carte des Vins

Pichets	75 cl	50cl	25cl
Rouge, blanc, rosé	17,00€	11,50€	7.50€

## Vins rouges

	75cl	50cl	37,50cl
Savoie			
Gamay - Adrien Veyron	19,80€		
Mondeuse Noire. Obstinée – P. Grisard	28,50€		15.00€
Côtes du Rhône			
St Joseph. Les Médières	38,00€		
Rasteau. La Pinède - Murgier	28.00€		
Exo St André	24,50€		

## Vins Blancs

	75cl	37,50cl
Savoie		
Apremont - Adrien Veyron	19,50€	
Roussette-Souveraine – P. Grisard	24,90€	15.00€
Chignin Bergeron Opulent – P. Grisard	29,90€	

## Vins Rosés

	75cl	37,50cl
Rosé de Savoie		
« Inattendu » - Mondeuse – P. Grisard	24.50€	15.00€
Côtes de Provence		
Cinsault	23,50€	

## Les bulles

Champagne	55,00€
Crémant de Savoie – P. Grisard	29,50€



# Apéritifs & Digestifs

## Planche Apéro (fromage, saucisson)

9,00€

## Apéritifs

Crémant de Savoie	12cl	6,50€
<b>Kir du Forperet</b>	<b>12cl</b>	<b>4,90€</b>
(Crème de myrtille, Pétillant de Savoie)		
Kir des "croués" sans alcool	12cl	4,50€
(Sirop de myrtille, pétillant de pomme sans alcool)		
Verre de vin (rouge, blanc, rosé)	12cl	4,00€
Kir	12cl	4,50€
Martini blanc ou rouge	4cl	4,50€
Suze	4cl	4,50€
Porto	4cl	4,50€
Spritz (Apérol, pétillant, perrier)	12 cl	9.00€

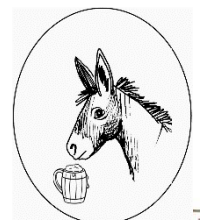
## Alcools (uniquement pendant les repas)

Ricard	2cl	3,50€
Vodka	4cl	8.00€
Whisky	4cl	8.00€
Whisky Glenfiddich	4cl	8.50€
Poire	4cl	8.00€
Cognac	4cl	8.00€
Calvados	4cl	8.00€
Baileys	4cl	8.00€
Gin	4cl	8,00€
Get 27 / 31	4cl	8,00€
Rhum Blanc	4cl	8,00€
Rhum Captain Morgan	4cl	8,00€
Rhum Diplomatico	4cl	8,50€
Chartreuse verte	4cl	8,50€
Marc de Savoie	4cl	7,50€
Genépi	4cl	7,50€

La grolla (minimum 2 pers.)

7,00€/pers

*Prix nets – Services compris. Service included*



# Boissons

## Chaudes

Café (coffee)	2,10€
Grand café (large coffee)	3,80€
Café viennois (coffee with cream)	4,50€
Cappuccino	5,00€
Chocolat (hot chocolate)	4,00€
Chocolat viennois (hot chocolate with cream)	4,50€
Chocolat rhum (hot chocolate with rum)	7,00€
Thé (nature - citron - menthe), Infusion (verveine - tilleul)	3,50€
Vin chaud (hot wine)	4,50€
Grog	6,00€

## Sodas (25cl)

Orangina	3,50€
Coca cola/Coca Zero	3,50€
Limonade (lemonade)	3,50€
Ice tea pêche (peach ice tea)	3,50€
Schweppes Tonic / Agrumes (33cl)	3,50€
Fanta (33cl)	3,50€

## Eaux

Perrier (33cl)	3,50€
1/2 Evian	3,00€
Evian (1l)	5,00€
1/2 Badoit	3,50€
Badoit (1l)	5,50€
Sirop à l'eau (syrup)	2,50€
Supplément sirop, tranche citron	0,20€

## Jus de fruits (bottle 25cl)

Orange, abricot, ananas, pomme, tomate (orange, apricot, pineapple, apple, tomato juice)	3,50€
---	-------

## Cidre de Savoie bio (Brut ou Doux)

La Source du Verger (Cider) (75cl)	15,00€	La Bolée (Cider) (20cl)	5,50€
Kir des "Croués" pétillant de pomme bio sans alcool, sirop de myrtille (12cl)			4,50€

## Bières

Pression (Draft beer)	25 cl	50 cl
Tigre Bock	4,50€	7,50€
Hors Piste – Brasserie des cimes	4,50€	8,00€

## Bouteilles (Bottles)

Aiguille Blanche – Brasserie des Cimes (33cl)	7,50€
IPA – Brasserie des cimes (33cl)	7,50€
Desperados (33cl)	7,50€
Fisher (65cl)	8,50€

