

Pause Gourmande

Uniquement le midi (only noon)

Salade Forperet (croûtons, lardons, beaufort, œuf parfait) (salad with croutons, chopped bacon, cheese, eggs)	17,50€
Salade Chèvre Chaud (toast chèvre miel, noix) (salad with goat's cheese, honey, croutons, nuts)	16,50€
Salade croustillante (croustillant de poulet, magret fumé maison, œuf parfait) (salad with grilled chicken, duck, eggs)	19,50€
Omelette du Chef à la tomme du Forperet fabriquée sur place, Frites, Salade  (Local cheese omelette, chips and salad)	17,50€
Omelette Savoyarde (lardons, oignons, pommes de terre, beaufort), Frites, Salade (Savoyarde omelette with bacon, onions, potatoes, cheese)	17,00€
Omelette Forestière, Frites, Salade  (Mushroom omelette and chips)	17,00€
Assiette de Frites Maison (Plate of chips)	7,50€
Croque-monsieur, Frites maison, Salade (Toasted ham and cheese sandwich, chips and salad)	16,50€
Poisson : Truite, Frites maison et Salade  (Fish : trout, chips and salad)	19,00€
Nos Cheeseburgers :	
Raclette : Simple : steak haché frais, fromage à raclette, Frites maison, Salade	17,50€
Double	21,00€
Reblochon : Simple : steak haché frais, reblochon fermier, Frites maison, Salade	18,00€
Double	21,50€
Poulet : Croustillant de poulet, chaudronette fondue, Frites maison, Salade	19,00€
Végétarien : Crick de pomme de terre, fromage à raclette  Compoté d'oignons, Frites maison, Salade	17,50€

Prix nets – Services compris. Service included



Plat du jour (consultez l'ardoise)

Menu du Skieur à 24.50€

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

Cône vanille ou chocolat / gâteau maison

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

Les incontournables


(Uniquement le midi)

Suggestion du Chef : Mini Fondue individuel à la chaudronnette, charcuterie et salade 23.00€
(Individual fondue with homemade cheese)

Croûte Savoyarde et salade 17,50€
(Pieces of toast covered in melted cheese, ham, tomatoes, walnut and salad)

Tartiflette au reblochon fermier et salade 19.00€
(Potatoes, bacon, onions, cheese, reblochon and salad)

Tartiflette au reblochon fermier, Charcuterie et salade 23.00€
(Potatoes, bacon, onions, cheese, reblochon with a selection of cold meats and salad)

Croziflette revisitée aux champignons, reblochon fermier gratiné et salade  18,50€
(Local pasta with mushrooms, reblochon and salad)

Croziflette revisitée aux champignons, reblochon gratiné, charcuterie, salade 22,50€
(Local pasta with mushrooms, reblochon with a selection of cold meats and salad)

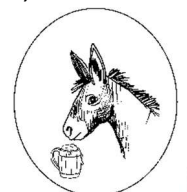
Nos Viandes Origine Viande Bovine : France

Beefsteak Sauce Forestière 180 g, Frites maison, Salade 19,00€
(Steak with mushroom sauce and chips)

Entrecôte Sauce Forestière 250 g, Frites maison, Salade 25,50€
(Entrecote with mushroom sauce and chips)

Côte de bœuf individuel 500g, sauce forestière, Frites maison, Salade 34,50€
(Rib steak with mushroom sauce and chips)

Magret de Canard Rôti au Miel et Morilles Sautées 29,50€
(Duck magret roasted with honey and sauteed morels)



Nos Spécialités à toute heure

Devant la cheminée ou en terrasse.

SUGGESTION DU CHEF AUX FROMAGES DE NOTRE FERME

LA FONDUE DU FORPERET à la tomme, fondue dans du cidre, Charcuterie, Salade, pain en croutons et Pommes fruit à tremper dans le fromage. **26,00€/personne**
(2 pers,minimum)
(cheese fondue and cider. bread and apples to dip. Selection of cold meats and salad)

RACLETTE à l'ancienne à la Chaudronette, Charcuterie et Salade **26,50€/personne**
(2 pers,minimum)
(melted cheese and potatoes with a selection of cold meats and salad)

A base de fromage (cheese)

FONDUE SAVOYARDE, Salade **22.00€/personne**
(2 pers,minimum)

FONDUE SAVOYARDE, Charcuterie et Salade **25,50€/personne**
(2 pers,minimum)
(cheese fondue with a selection of cold meats and salad)

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES, Charcuterie et Salade **27.00€/personne**
(2 pers,minimum)
(cheese fondue and cep mushrooms with a selection of cold meats and salad)

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES, Charcuterie et Salade **27.50€/personne**
(2 pers,minimum)
(cheese fondue and mushroom with a selection of cold meats and salad)

TARTIFLETTE du Chef au reblochon fermier, Charcuterie et Salade , cuisson basse température **26.50€/personne**
(potatoes, bacon, onions, cheese reblochon with a selection of cold meats and salad)
A réserver 24 h à l'avance

Nos viandes (meat)

FONDUE BOURGUIGNONNE, Frites maison et Salade **27.00€/personne**
(2 pers,minimum)
(pieces of meat with different mayonnaise based dips with chips and salad)

PIERRADE SAVOYARDE, Frites maison et Salade **28.00€/personne**
(2 pers,minimum)
(slices of different meats cooked on a hot stone with chips and salad)

PIERRADE Sans Porc, Frites maison et Salade **29.50€/personne**
(2 pers,minimum)
(slices of different meats except pork cooked on a hot stone with chips and salad)

Côte de bœuf individuel 500g, sauce forestière, Frites maison, Salade **34,50€/personne**
(Rib steak with mushroom sauce and chips)

MAGRET de Canard Roti au Miel et Morilles Sautées **29.50€/personne**
(Duck magret roasted with honey and sauteed morels)

Réassort charcuterie : 3€/pers

Réassort de viande : 5€

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 12.00€
(plate of local cheese)

Fromage Blanc :
à la Crème 6,50€ (soft white cheese with cream)
aux Myrtilles 7,50€ (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 11,00€
(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) 5.50€
(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	21,00€		
Mondeuse Noire. Obstinée – P. Grisard	29,00€		16.00€

Côtes du Rhône

St Joseph. Les Médières	39,00€		
Rasteau. L'Espigouette	29.00€		
Syrah vigne antique	24,50€		

Bourgogne

Côte de Nuits-Villages	42,00€		
------------------------	--------	--	--

Vins Blancs

	75cl	37,50cl
--	------	---------

Savoie

Apremont - Adrien Veyron	21,00€		
Roussette-Souveraine – P. Grisard	27,00€		16.00€
Chignin Bergeron Opulent – P. Grisard	34,00€		

Vins Rosés

	75cl	37,50cl
--	------	---------

Rosé de Savoie

« Inattendu » - Mondeuse – P. Grisard	25.00€		16.00€
---------------------------------------	--------	--	--------

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	7,00€
Kir du Forperet	12cl	4,90€
<small>(Crème de myrtille, Pétillant de Savoie)</small>		
Kir des "croués" sans alcool	12cl	4,50€
<small>(Sirop de myrtille, pétillant de pomme sans alcool)</small>		
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	9.50€

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€
Double 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	6,50€

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) Brasserie des cime	25 cl	50 cl
Cime Lager : Blonde légère 5.2°	4,50€	8,00€
Hors Piste : Blonde 6.5°	4,50€	8,00€
IPA : 5°	4,50€	8,00€

Bouteilles (Bottles)

YETI – Triple 8° Brasserie des cimes (33cl)	8.00€
PISTE NOIR – Ambré 5,9° Brasserie des cimes (33cl)	8.00€
AIGUILLE BLANCHE – Blanche 5° Brasserie des cimes (33cl)	8.00€
DESPERADOS – 5,9° (33cl)	8.00€
FISCHER – 6° (65cl)	9.00€

