

LES NOTES GOURMANDES

DEPUIS 2013

NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ :

SOUCIEUX DE VOUS PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ, NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE TRAVAILLER AUTANT QUE POSSIBLE AVEC DES ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX, PRIVILÉGIANT LES CIRCUITS COURTS, RÉDUISANT DE CE FAIT NOTRE EMPREINTE CARBONE.

NOS PARTENAIRES



BOULANGERIE BAYARD TANINGES

PAIN, PAIN BURGER



BOCQUET PRIMEUR SAMOËNS

LÉGUMES, FRUITS, FRITES FRAICHES



LES FERMIERES DE MARIN

OEUFS FRAIS BIO



GIFFRE VIANDES TANINGES

VIANDES FRANÇAISES



BRASSERIE BIO LA ROCHOISE

BIÈRES BIO ARTISANALES



CONFITURES LOU FENÉRÊTS AYZE

CONFITURES ARTISANALES



GOÛ'THÉ & PAUS'CAFÉ ST-JEOIRE

CRÉATEUR DE THÉS



GLACES DES ALPES ALLONZIER

MAÎTRE ARTISAN GLACIER



SALAISONS PELIZZARI ST-PIERRE

CHARCUTERIE ARTISANALE



LES NOTES GOURMANDES

DEPUIS 2013

ME
NU

SALADES

CHOPIN 17

Toasts de chèvre chaud et reblochon, salade
tomate, carotte, chips de brésaola, pomme

MOZART 17

Filets de poulet panés maison, salade,
parmesan, croutons, tomate, oignon, oeuf,
artichaut

GERSHWIN 19

Foie gras maison, gésier, salade, chips
de brésaola, tomate, pignon de pain

Accompagnement 3 rapins 6

BURGERS

avec frites fraîches

POULET 16

Filet poulet pané maison, cheddar,
salade, oignon, tomate

CHEESBURGER 17

Boeuf, cheddar & abondance, salade,
oignon, tomate

AMÉRICAIN 17

Boeuf, bacon, cheddar, salade, oignon,
tomate

DES NOTES 19

Boeuf, bacon, rösti, raclette, salade,
oignon, tomate, oeuf

OMELETTES

avec frites fraîches et salade

JAMBON OU FROMAGE 14

JAMBON & FROMAGE 15

SAVOYARDE 16

P.de terre, oignons, fromage, lardons

CÈPES OU GIROLLES 17

MAIS AUSSI...

ARDOISE DE FOIE GRAS MAISON 16

CROQUE MONSIEUR 13

servi avec salade

CROQUE MADAME 14

servi avec oeuf & salade

SOUPE MAISON 12

servie avec sa tomme de Savoie

SUGGESTION DU CHEF... 14

demandez au serveur

FORMULE TEMPO 19

suggestion du chef + dessert du moment

LES NOTES GOURMANDES

DEPUIS 2013

ME
NU

SPÉCIALITÉS

TARTIFLETTE 19

Suppl. charcuterie + 5€

TARTIFLETTE FORESTIÈRE 22

Cèpes ou girolles

LOU RAPINS DES NOTES 21

Beignets de P.terre, reblochon, tomme, abondance, jambon cru, brésaola, saucisson

MOELLEUX ERMITAGE 19

Fromage fondu, servi avec Pomme de terre, jambon cru, brésaola, saucisson et petite salade

RACLETTE / PAR PERS. 25

Minimum 2 personnes, servie avec Pomme de terre, jambon cru, Brésaola, saucisson

PARMENTIER SAVOYARD 18

Diots nature & fumé, écrasé de P.terre, fromage gratiné

MENU BAMBINS

Plat + boisson 25 cl
jusqu'à 10 ans

FILETS DE POULET MAISON 10

servi avec frites fraîches ou légumes

JAMBON BLANC 8

servi avec frites fraîches ou légumes

STEACK HACHÉ 120GR 10

servi avec frites fraîches ou légumes

LES PLATS

CASSOLETTE FORESTIÈRE 17

Cèpes ou girolles avec frites fraîches

CARPACCIO DE BRÉSAOLA 20

Cœur d'artichaut, pesto, parmesan avec frites fraîches

FILETS DE PERCHES 24

Meunières avec frites fraîches ou légumes

FAUX FILET DE BOEUF 22

Boeuf mariné, env. 200 gr avec frites fraîches et légumes sauce cèpes ou girolles + 4€

ASSIETTE DU POTAGER 17

Divers légumes d'Hiver, avec rapins

DESSERTS



TARTE MYRTILLE 7

TARTE FRAMBOISE 7

BABA AU RHUM 8

CRÈME CITRON SPECULOS 7

CAFÉ GOURMAND 9,5

CRÊPES

COUPES GLAÇÉES

ARDOISE DE FROMAGE 8



Plats VÉGÉTARIEN

Carte des ALLERGENES sur demande

LES NOTES GOURMANDES

SINCE 2013



SALADS

CHOPIN 17

Hot goat & reblochon cheese toasts, salad
tomatoes, carrot, brésaola chips, apple

MOZART 17

Homemade breaded chicken fillet, salad,
parmesan cheese, croutons, tomatoes,
onions, egg, artichoke

GERSHWIN 19

Homemade Foie gras, gizzard, salad,
brésaola chips, tomatoes, pine nuts

as a side : 3 rapins 6

BURGERS

with french fries

CHICKEN 16

Homemade breaded chicken burger
with cheddar cheese, salad, onions,
tomatoes

CHEESBURGER 17

Beef burger with cheddar & abundance
cheese, salad, onions, tomatoes

AMÉRICAIN 17

Beef burger with bacon, cheddar
cheese, salad, onions, tomatoes

DES NOTES 19

Beef burger with bacon, rösti, raclette
cheese, salad, onions, tomatoes, egg

OMELETS

with french fries & salad

HAM OR CHEESE 14

HAM & CHEESE 15

SAVOYARD 16

potatoes, onions, cheese, lardons

CEPS OR GIROLLES 17

END ALSO...

HOMEMADE FOIE GRAS 16

CROQUE MONSIEUR 13

served with salad

CROQUE MADAME 14

served with egg & salad

HOME-MADE SOUP 12

served with Savoie cheese

CHIEF SUGGESTION... 14

ask the waiter

FORMULE TEMPO 19

chief suggestion + dessert of the day

LES NOTES GOURMANDES

SINCE 2013



SPECIALITIES

TARTIFLETTE 19
Extra deli meats + 5€

TARTIFLETTE FORESTIÈRE 22
Cèps or girolles

LOU RAPINS DES NOTES 21
Potato fritters, Reblochon, Tomme, Abondance cheese, raw ham, brésaola, salami

MOELLEUX ERMITAGE 19
Melted cheese, served with potatoes, raw ham, brésaola, salami and little salad

RACLETTE / PER PERS 25
2 persons minimum, served with potatoes, raw ham, brésaola, salami

PARMENTIER SAVOYARD 18
Diots sausages plain & smoked, potato puree, grilled cheese

KIDS MENU

Food + drink 25 cl
up to 10 years

HOMEMADE BREADED CHICKEN FILLET 10
served with french fries or vegetables

HAM 8
served with french fries or vegetables

STEAK 120GR 10
served with french fries or vegetables



VEGETARIAN food

DISHES

MUSHROOM CASSOLETTE  17
Cèpes or girolles with french fries

BRÉSAOLA CARPACCIO 20
Artichoke heart, pesto, parmesan cheese with french fries

PERCH FILLETS 24
Meunières with french fries or vegetables

BEEF TENDERLOIN 22
Marinated beef, env. 200 gr with french fries & vegetables
cèps or girolles sauce + 4€

VEGETABLE PLATE  17
Various winter vegetables, with potato fritters

DESSERT



BLUEBERRY PIE 7

RASPBERRY PIE 7

RUM BABA 8

LEMON SPECULUS CREAM 7

CAFÉ GOURMAND 9,5

CRÊPES

ICE CREAMS

CHEESE PLATE 8

ALLERGEN map on request