

“Restaurant Inspiré des Montagnes”

**“La Cuisine c’est quand les choses
ont le goût de ce qu’elles sont !”**

Le Prince des Gastronomes

Nos plats sont faits maison à base de produits frais,
il se peut que certains produits soient indisponibles.

Our dishes are homemade with fresh products,
it’s possible some dishes are not available.

Les informations sur les allergènes
présents sont à votre disposition
auprès du personnel.

Information on the allergens
present is at your disposal
with the staff.



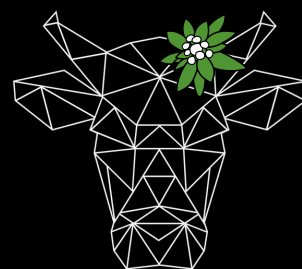
Carte
des
Vins



Carte
du
bar

Carte Été 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armailis

Le Menu des Armaillis

/ Armaillis's Menu

La Tomate de Pays / Royale de Foie Gras en Sucrée Salée à la Betterave / Crème Glacée à la Truffe d'Eté
Country Tomatoe / Foie Gras in Royale style Sweet and Salty with Beetroot / Summer Truffle Ice Cream

OU

L'Oeuf Bio en Pot / Légumes Estivaux & Lard Savoyard / Capuccino de Crustacés
Bio Egg in a Pot / Summer Vegetables & Savoy Bacon / Crustaces Capuccino



La Truite de Mr Murgat Gratinée à l'Amande / Haricots Verts & Sarrasin, Saveur Anisé / Beurre Mentholé
Trout Gratinated With Almond / Green Beans & Buckwheat / Mint Butter

OU

Le Veau Savoyard Confit Aux Girolles / Aubergines & Graton Savoyard / Jus Façon Marengo à la Myrtille
Savoy Veal Confit With Chanterelles / Eggplant & Savoy Gratin / Blueberry in Marengo Style Sauce



Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments
Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment

ET / OU

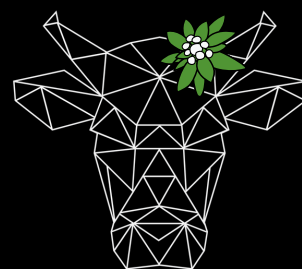
La Fraise de Pays / Saveur d'un Vacherin / Croustillant Coco & Aneth
Country Strawberry / Vacherin Flavour / Crunchy Coco & Dill

OU

Le Paris-Brest / Classique Praliné & Croustillant / Sorbet Chocolat
The Paris-Brest / Classic Praline & Crunchy / Chocolate Sorbet

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert / 45€
Supplément Fromage 7€

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024



Pour Commencer

/ To Start

Les Escargots du Beaufortain / Champignons, Céleri & Saveur d'une Persillade / Gratiné au Beaufort 17.-
Snails from Beaufort / Mushrooms, Celery & Persillade Flavour / Gratinated with Beaufort

La Tomate de Pays / Truite Marinée & Estragon / Sorbet Fromage Blanc Voatsiperifery 17.-
Country Tomatoe / Marinated Trout & Tarragon / Vaostiperifery White Cheese Sorbet

L'Oeuf Bio en Pot / Légumes Estivaux & Lard Savoyard / Capuccino de Crustacés 17.-
Bio Egg in a Pot / Summer Vegetables & Savoy Bacon / Crustaces Capuccino

A Partager Ou Pas... / To Share

Terrine Maison aux Noix / Saladine / Crème aux Herbettes 17.-
Homemade Walnuts Terrine / Salad / Herbs Cream

Os à Moelle à la Fleur de sel / Echalotes / Pousses Piquantes 21.-
Bone Marrow with Fleur de Sel / Shallot / Spicy Sprout

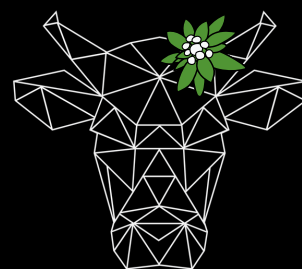
Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles Pour deux pers. 21.-

Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie / Beaufort & Pickles Pour quatre pers. 38.-

For two pers.
For four pers.

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Pour Continuer / To Continue

La Truite de Mr Murgat Gratinée à l'Amande / Haricots Verts & Sarrasin, Saveur Anisé/ Beurre Mentholé 29.-
Trout Gratinated With Almond / Green Beans & Buckwheat / Mint Butter

Le Veau Savoyard Confit aux Girolles / Aubergines & Gratin Savoyard / Jus Façon Marengo à la Myrtille 28.-
Savoy Veal Confit with Chanterelles/ Eggplant & Savoy Gratin / Blueberry in Marengo Style Sauce

L'Agneau de Lait Français / Fêves & Ail Noir / Crème de Jus & Gingembre Confit 29.-
Sukling Lamb/ Broad Beans & Black Garlic / Creamy Juice & Candied Ginger

Plats à Partager, Un peu de patience... / Dishes To Share, A bit of patience...

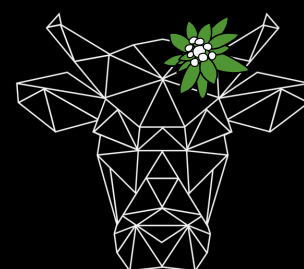
Côte de Boeuf Savoyard (1kg) Rôtie aux Aromates
Pommes Grenailles & Légumes de Saison / Sauce Béarnaise

Prix par pers. 44.-

Savoy Beef Rib (1kg) Roasted with Herbs
New Potatoes & Season Vegetables / Bearnaise Sauce

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Les Spécialités des Armailis en toute Simplicité

/ Armailis's specialties made
simple

La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie prix par pers. 26.-
Half-Half Cheese Fondue / Smooth & Fresh Bred / Savoy Charcuterie

Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade 22.-
The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad

Supplément Charcuterie 7.-
Charcuterie Supplément

Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix / En Cocotte 2.50
Green Salad / Honey & Walnuts Dressing

Les Enfants / The Children

Le Menu 14.-

Nuggets de Veau / Pommes de Terre Grenailles / Lard & Raclette

Veal Nuggets / New Potatoes / Bacon & Raclette Cheese

Ou

Mini Tartiflette / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade

Little Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Salad / Salad

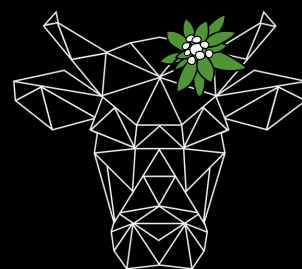
Assortiment de 2 Boules de Glace au choix

Assortment of 2 Scoops of Ice Cream from your Choice

Sirop à l'eau parfum au choix

Water Syrup from your Choice

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024



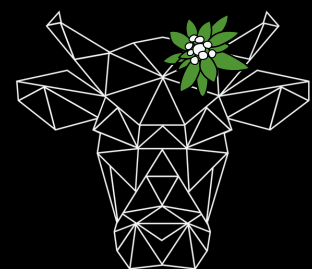
Par Gourmandise...

/By Greedness

Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment	14.-
Fromage Blanc Fermier de Savoie / Au choix de Dégustation / Crème, Fines Herbes ou Confiture de Fruits Rouge White Cheese From a Savoy Farmer/ Choose Your Style of Tasting / Cream, Fresh Herbs Or Red Fruits Jam	8.-
La Fraise de Pays / Saveur d'un Vacherin / Croustillant Coco & Aneth Country Strawberry / Vacherin Flavour / Crunchy Coco & Dill	14.-
Le Paris-Brest / Classique Praliné & Croustillant / Sorbet Chocolat The Paris-Brest / Classic Praline & Crunchy /Chocolate Sorbet	14.-
La Pêche Melba Revisitée /Crème Vanille & Framboise / Sorbet Hibiscus Peach Melba Revisited / Vanilla Cream & Raspberry/ Hibiscus Sorbet	14.-
Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture / Sorbet Myrtille Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Blueberry Sorbet	12.-
Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux / La Boule Selection of Artisanal Ice Cream & Sorbet / The Scoop	2,80.-
Le Trou Savoyard / ou l'Arrosé de Votre Choix (2 boules et Alcool 2cL) 2 Scoops of Ice Cream Or Sorbet with Alcool 2cL	9.-
Irish Coffee / ou Savoy Coffee au Génépi Irish Coffee / or Savoy Coffee with Genepi	9.-

Carte Eté 2024
Summer Menu 2024

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armailis