



La Baratte Brasserie Alpine

Le Berthoud [*possible en végétarien*]



Fromage d'Abondance cuit au four accompagné de pommes de terre en robe, salade composée et de jambon cru maison fumé au genièvre. **27 €**

Melted Abondance cheese served with potatoes, smoked ham, and salad.

Tartiflette

Fricassée de pomme de terre, oignons et lard fumé, gratinés au Reblochon de Savoie accompagnée de salade composée et de jambon cru maison fumé au genièvre. **28 €**

Sautéed potatoes, bacon and Reblochon cheese served with smoked and ham mixed salad.

La « Boîte Chaude » Vacherin de Savoie

Cuit au four dans sa boîte en sapin, accompagnée de pommes de terre en robe, salade composée et jambon cru maison fumé au genièvre. **30 €**

Melted creamy cheese served in wooden box with potatoes, smoked ham, and mixed salad.

La Raclette au lait cru servie en meule [min 2 adultes]

À racler soit-même accompagnée de pommes de terre en robe et jambon cru maison fumé au genièvre.

All you can eat (on spot) Raclette cheese to melt served with potatoe and homemade smoked ham.

30 €

PRIX PAR
PERS

La Fondue Savoyarde nature [min 2 adultes]

Mélange de 3 Fromages d'Abondance & Comté & Meule de Beaufort Accompagnée de jambon cru maison fumé au genièvre

Melted mixture of local cheeses. Abondance, Comté, Beaufort and homemade smoked ham.

29 €

PRIX PAR
PERS

La Fondue Savoyarde aux Cèpes du village [min 2 adultes]

Accompagnée de jambon cru maison fumé au genièvre

Fondue with Porcini mushroom from the village and homemade smoked ham

36 €

PRIX PAR
PERS

La Fondue Suisse « moitié / moitié » [min 2 adultes]

« Moitié Vacherin Fribourgeois / Moitié Gruyère ».

Accompagnée de jambon cru maison fumé au genièvre

Half Vacherin Fribourgeois / Half Gruyère and homemade smoked ham.

32 €

PRIX PAR
PERS

Suppléments jambon cru 5€ / pers - Extra cured meat 5€ / pers



La Baratte Brasserie Alpine

Pierrade aux 4 viandes [min 2 adultes]

Boeuf, magret de canard, filet de dinde, lard et légumes à faire griller sur la pierre chaude. Le tout accompagné de pommes allumettes et d'un assortiment de 4 sauces maison. Salade composée. **220 g de viande par personne.**

Min 2 adults, set of 4 meats (beef, duck filet, turkey filet and bacon) and vegetables to grill on a hot stone. Well served with fresh French fries, mixed salad and 4 sauces.

220 g of meat per person

37 €

PRIX PAR
PERS

Suppléments par personne : viandes 8€ - frites, salade, légumes 4€
Add sides, price per person: mix of meat 8€ - fries, salad, vegetables 4€

La Poêlée de petits Filets de Perches au beurre moussant

Frites fraîches maison, salade parfumée à l'huile de noisette

Pan-fried perch fillet, homemade French fries, mixed green salad with hazelnut dressing

34 €

Les Radiatoris - Pâtes aux Bolets de la vallée [végétarien]

Tomates fraîches, courgettes croquantes, olives, basilic du jardin et pignons pin.

Fresh tomatoes, crunchy zucchini, olives, garden basil and pine nuts.

25 €

Viande Séchée (à partager)

Planche de Viande séchée façon Grison préparée par nos soins.

For sharing, homemade dried Grison beef plate

22 €

Pour les P'tit loups jusqu'à 10 ans

Kids meal (up to 10 years old)

- Steak haché Charolais avec frites maison.
- Charolais chopped steak with French fries.

14€

- Mini Tartiflette
- Child tartiflette dish

14€

Il est possible d'ajouter des demies portions pour enfant en plus de 2 adultes avec Raclette ou Pierrade,

In addition of 2 adults in Raclette or Pierrade it's possible to add a half portion for the kid.

demi tarif

Couvert sans repas enfant 8€ / adulte 15€

People without dish: kid 8€ / adult 15€



Carte des desserts

Tous nos desserts, coulis, glaces & sorbets sont de fabrication maison.

All our pastry, Ice cream and sorbet are home made.

Le Fondant au chocolat Valrhona

13 €

Crème glacée fève de Tonka
Chocolat fondant, tonka bean ice cream

Le Clin d'œil de mon Armée dans les Iles

14 €

Baba Bouchon, sorbet banane & shot de rhum
Rhum baba, Vanilla cream, banana sorbet and Rhum shooter

La Crème Brulée de nos Forêts

11 €

Parfumée à la Verveine, Sorbet Myrtille.
Verbena crème brulée and blueberry sorbet.

Le Galet du Port de Séchex

14 €

Mousse légère à la noisette, cœur passion, sorbet vivifiant,
crumble fleur de sel & noisettes du Piémont
Hazelnut mousse, passion heart, sorbet & hazelnut

Coupe Gentianettes

14 €

Sorbet framboise arrosé de framboise à l'eau de vie
Raspberry sorbet with fresh raspberry in brandy



Carte des desserts

Le Vacherin Glacé Savoyard

Glace Miel & Nougatine, Sorbet Framboise, Meringue et Chantilly. 12 €
Honey ice cream and nougatine, raspberry sorbet, whipped cream and meringue

La Coupe Glacée 2 boules :

Selon votre choix avec ou sans Chantilly
Crème Glacée: Vanille, Chocolat Noir, Tonka,
Sorbet : Myrtille, Framboise, Citron vert, Abricot, Poire. 7 €
Cup of ice cream (2 Scoops), With or without whipped cream:
Ice cream: vanilla, dark chocolate, Tonka,
Sorbet: raspberry, blueberry, apricot, lime, pear.

L'Abricot du Valais en trompe L'œil

Sablé noisette, ganache montée à l'abricotée, son sorbet et sa compote lavande-abricot 14 €
Illusion Valais Apricot, hazelnut shortbread, apricot liqueur flavored whipped ganache, its lavender-apricot sorbet & compote.

Sorbet aux choix Arrosé, Poire ou Citron

Sorbet with brandy, pear or lemon 12 €