

L'ardoise...

Le plat du jour Un classique de la maison!!!	16.-
La pièce du boucher La viande du moment, simplement grillée servie avec des pommes frites et poêlée de girolles	25.-
La chasse du moment Au gré du chef	29.-

À la carte...

 Velouté de courge butternut grta, croûtons à l'ail et graines de courge	12.-
 Salade Clair d'Arve « automne » Mesclun, poire, marrons, courge rôtie*, noix.	18.-
Salade gourmande Mesclun, lardons, gésiers de canard confits, magret de canard fumé, œuf, gruyère AOP, tomates cerise, pignons torréfiés.	23.-
 Gratin de conchiglioni aux champignons des bois Salade verte*	23.-
 Fondue moitié/moitié 320g/pers Salade verte*	24.-
Filet de saumon du Valais sauté, filet d'huile d'olive vierge Pommes château, julienne de légumes	29.-
Filets de perches frais Sautés au beurre, sauce tartare, pommes frites, salade verte*	26.-
 Burg'Arve des alpages Au choix: Steak de boeuf grta haché ou steak végétarien grta Fromage à fondue, œuf au plat, champignons des bois, moutarde de Bernex Pommes frites et salade verte*	24.-

Notre carte change chaque saison pour vous proposer une cuisine créative, cohérente et respectueuse de notre terroir.

Le restaurant est labellisé grta depuis 2020

Prix en francs suisses TTC & service compris

Allergènes: Pour toute question relative aux allergènes ou aux intolérances alimentaires, veuillez vous adresser à notre personnel encadrant.

Provenance des viandes, poissons, coquillages et crustacés: Porc Suisse, Boeuf Suisse, volaille Suisse/France, agneau Nouvelle-Zelande/Irlande, charcuteries Suisse, canard France, perches Estonie/Irlande, sanglier Autriche/Allemagne, saumon Suisse



* Produits GRTA



Plats sans viande & sans poisson