



Planche Apéro à partager

Fromage & Charcuterie de montagne

Cheese & cured meats

2 pers. 4 pers.
9,00€ 16,00€

Les Entrées & Les Salades

Tartare de Saumon, salade verte

Salmon Tartare, green salad

Entrée Plat
9,00€ 16,00€

Melon à la Savoyarde melon, salade, jambon de Savoie, raclette

Melon, green salad, ham, raclette cheese

9,00€ 16,00€

Salade Croskis boules de raclette chaudes pannées, viande séchée, salade, pommes de terre persillées

Croskis (raclette cheese coat with breadcrumbs), meat jerky, green salad, parsley potatoes,

9,00€ 16,00€

Salade César copeaux de parmesan, croutons, tomate confite, poulet, sauce césar

Parmesan, croutons, candied tomatoes, chicken, caesar sauce

9,00€ 16,00€

Salade Savoyarde jambon de Savoie, fromage, pommes de terre persillées, tomates, avocat, œuf

ham, cheese, parsley potatoes, tomatoes, avocado, eggs

9,00€ 16,00€

Salade nordique saumon gravlax, salade, avocat, tomates

Salmon, green salad, avocado, tomatoes

9,00€ 16,00€



Les Spécialités du Mouflon



Fondant de Reblochon

nappé au miel avec salade verte aux noix et pommes de terre
et avec jambon cru

*Melted reblochon cheese with honey, potatoes and green salad with walnuts
and with ham*

19,50€
22,00€

La Suisse (servie pour 2 personnes) pain campagnard à la farine de Savoie
garni de sa fondue moitié-moitié (Vacherin et Appenzeller)
servie avec salade verte aux noix et pommes de terre
et avec charcuterie

*Vacherin and Appenzeller cheese cooked on bread with potatoes and green salad with walnuts
and with cured meats*

24,00€/pers.
29,00€/pers.

La Suisse aux Morilles (servie pour 2 personnes) pain campagnard à la farine de Savoie
garni de sa fondue moitié-moitié (Vacherin et Appenzeller)
servie avec salade verte aux noix et pommes de terre
et avec charcuterie

*with potatoes and green salad with walnuts
and with cured meats*

29,00€/pers.
34,00€/pers.

Boîte chaude mi-chèvre mi-vache frottée au Génépi

servi avec jambon cru, saucisson de Savoie, viande séchée de montagne,
coppa, noix de jambon fumée, jambon blanc, pommes de terre
et salade verte aux noix

served with cured ham, salami, ham, coppa, mountain dried meat, potatoes and green salad with walnuts

24,00€

Les Spécialités au fromage

La Tartiflette pommes de terre, lardons, crème et reblochon
servie avec salade verte aux noix
et avec charcuterie

*potatoes, bacon, cream and Reblochon cheese au gratin
with green salad with walnuts
and with cured meats*

18,00€
23,00€

Le Berthelon mélange de fromages (Abondance, fromage à raclette) cuisinés avec de l'ail,
du vin blanc, de la muscade servi sur une plaque chauffante et pommes de terre
servie avec salade verte aux noix
et avec jambon cru

*mix of melted cheeses (Abondance and raclette cheese) cooked with garlic, white wine and nutmeg served with potatoes
with green salad with walnuts
and with cured ham*

18,50€
21,00€



Prix nets par personne - Service Compris - Net prices - Service included

Les Spécialités au fromage



La Croziflette gratin de crozets, lardons, crème et reblochon
servie avec salade verte aux noix
et avec charcuterie

*crozet pasta gratin, bacon, cream and reblochon cheese
with green salad with walnuts
and with cured meats*

18,00€
23,00€

La Reblochonade (servie pour 2 personnes)

**jambon cru, saucisson de Savoie, viande séchée de montagne, noix de jambon fumée,
coppa, jambon blanc, pommes de terre et salade verte aux noix**

Reblochon cheese with cured ham, coppa, salami, mountain dried meat, potatoes, green salad with walnuts

23,50€/pers.

Les Pierrades

minimum 2 personnes

Les pierrades sont servies avec **salade verte aux noix**
et avec **gratin de pommes de terre** ou avec **frites maison** : à vous de choisir

*Pierrades are served with green salad with walnuts
and with potatoes gratin or with homemade french fries : you choose*

La Pierrade Tradition 300g

Viande de bœuf cuite sur pierre

Beef meat you cook on hot stone

25,00€/pers.

La Pierrade du Mouflon 300g

Viande de bœuf, blanc de poulet et magret de canard cuites sur pierre

Beef, poultry and duck breast you cook on hot stone

29,00€/pers.

Suppléments

Salade verte <i>green salad</i>	4,00€
Frites maison <i>home made French fries</i>	6,00€
Charcuterie <i>cured meats</i>	7,00€
Bœuf 200g <i>Beef</i>	9,00€
3 viandes 250g <i>3 meats</i>	11,00€



Prix nets par personne - Service Compris - Net prices - Service included

Les Fondues

minimum 2 personnes



Fondue Savoyarde aux 4 fromages

Comté, Beaufort, Meule de Tarentaise, Emmental

servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix et avec charcuterie

19,00€/pers.
24,00€/pers.

Cheese fondue : 4 cheeses (Comté, Beaufort, Gruyère, Emmental)

served with croutons, potatoes and green salad with walnuts

and with cured meats

Fondue Savoyarde aux Girolles

servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix et avec charcuterie

21,00€/pers.
26,00€/pers.

served with croutons, potatoes and green salad with walnuts and with cured meats

Fondue Savoyarde aux Morilles

servie avec croûtons, pommes de terre et salade verte aux noix et avec charcuterie

26,00€/pers.
31,00€/pers.

served with croutons, potatoes and green salad with walnuts

and with cured meats

Les Raclettes

minimum 2 personnes

Raclette Dégustation

Fromage à raclette, jambon cru, saucisson de Savoie, noix de jambon fumée, coppa, viande séchée de montagne, jambon blanc, pommes de terre et salade verte aux noix

23,00€/pers.

Raclette cheese served with cured ham, salami, ham, coppa, mountain dried meat, potatoes and green salad with walnuts

Raclette Fumée

Fromage fumé, jambon cru, saucisson de Savoie, noix de jambon fumée, coppa, viande séchée de montagne, jambon blanc, pommes de terre et salade verte aux noix

24,50/pers.

Smoked cheese served with cured ham, salami, ham, coppa, mountain dried meat, potatoes and green salad with walnuts

Raclette Ail des ours

Fromage à raclette à l'ail des ours, jambon cru, saucisson de Savoie, noix de jambon fumée, coppa, viande séchée de montagne, jambon blanc, pommes de terre et salade verte aux noix

27,00/pers.

«Bear» garlic raclette cheese served with cured ham, salami, ham, coppa, mountain dried meat, potatoes and green salad with walnuts



Prix nets par personne - Service Compris - Net prices - Service included

Les Viandes & Poisson



Côte de Bœuf Montbéliard 500gr servie avec frites maison ou gratin de pommes de terre <i>Beef rib with homemade french fries or potatoes gratin</i>	31,00€
Fricassée de Volaille aux girolles et gratinée à la Raclette Servi frites maison ou gratin de pommes de terre <i>Chicken fricassée au gratin with girolles and Raclette cheese with homemade french fries or potatoes gratin</i>	19,00€
Magret de Canard servi avec frites maison ou gratin de pommes de terre <i>Fillet of duck breast with homemade french fries or potatoes gratin</i>	23,00€
Linguines sauce morilles copeaux de bœuf séché et tomates confites <i>Linguine in a morel sauce with dried beef bites and preserved tomatoes</i>	19,00€
Pavé de Saumon sauce crème ciboulette avec linguines <i>Grilled salmon cream sauce with linguines</i>	19,50€

Les Burgers

Hamburger du Mouflon frites maison & salade verte Cornichons, raclette, haché de bœuf frais, lard fumé et sauce tartare <i>Mouflon's hamburger homemade french fries & green salad : pickles, Raclette cheese, fresh ground beef, smoked bacon, tartar sauce</i>	18,00€
Hamburger Saumon frites maison & salade verte Saumon, légumes grillés, sauce crème ciboulette <i>Salmon hamburger homemade french fries & green salad : salmon, roasted vegetables, cream sauce with chives</i>	18,00€
Hamburger Poulet frites maison & salade verte Légumes grillés, poulet, raclette, sauce tartare <i>Chicken hamburger homemade french fries & green salad : roasted vegetables, chicken, raclette cheese, tartar sauce</i>	16,00€

Sauces au choix

Girolles ou **Beaufort** ou **Poivre** ou **Roquefort** ou **Tartare**

Your choice of sauces : Girolles or Beaufort cheese or Butter or Pepper or Roquefort cheese



Prix nets par personne - Service Compris - Net prices - Service included



Menu Enfant (-12 ans) 10,00€

Children's menu (-12 years)

Sirop à l'eau

Syrup Water

+

Nuggets ou Jambon blanc Servi avec des frites maison

Chicken nuggets or ham

home made French fries

+

Mousse au chocolat ou 2 boules de glaces

Chocolate mousse or two scoops of ice-cream

Plat Enfant (-12 ans)

Children's dish (-12 years)

Raclette ou fondue avec charcuterie et salade 12,00€

(accompagné d'un adulte)

Raclette or Cheese fondue with cured meats and green salad

(with an adult)

OU

Pierrade de Bœuf avec frites maison 12,50€

(accompagné d'un adulte)

Beef meat Pierrade with homemade French fries

(with an adult)

Tous nos plats sont faits maison

à l'exception des nuggets dans le menu enfants



Pour les **personnes allergiques** une carte détaillée est mise à disposition sur demande

All our dishes are home made - except for the nuggets in the children's menu - A detailed menu is available if you have food allergies

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons plus les chèques



Prix nets par personne - Service Compris - Net prices - Service included

Les Desserts



Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	6,00€
Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise <i>Chocolate cake with custard</i>	7,00€
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	7,50€
Nougat glacé & son coulis de fruits rouges <i>Iced nougat with red fruit coulis</i>	7,00€
Tarte du moment consulter l'ardoise <i>Pie of the day</i>	6,90€
Tiramisu framboise, pistache au biscuit rose de Reims <i>Raspberry tiramisu, pistachio with pink biscuit from Reims</i>	7,50€
Café gourmand café, une boule de glace et 3 mini desserts <i>Coffee, scoop of ice cream and 3 mini desserts</i>	9,50€
Pouss'gourmand Savoyard avec un shot de Génépi (2 cl) <i>with Génépi liquor (2 cl)</i>	11,00€

Les Coupes glacées

Coupe du Mouflon sorbet framboise, sorbet fraise, sorbet myrtille, coulis fruits rouges, chantilly <i>Raspberry, strawberry, blueberry sorbet, red fruit coulis, whipped cream</i>	8,00€
Chocolat ou Café ou Caramel liégeois <i>Chocolate or Coffee or Caramel with whipped cream</i>	8,00€
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly <i>3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	8,00€
Coupe Mont Blanc 2 boules vanille, 1 boule noisette, sauce chocolat, chantilly <i>2 scoops vanilla, 1 scoop hazelnut, chocolate sauce, whipped cream</i>	8,00€
Coupe Colonel 2 boules sorbet citron vert arrosées de 2cl de Vodka <i>2 scoops lime with Vodka (2cl)</i>	9,00€
Coupe Savoyarde 2 boules sorbet Génépi arrosées de 2cl de Génépi <i>2 scoops lime with Génépi liquor (2cl)</i>	9,00€

Composez votre coupe glacée

1 boule 2,50€ **2 boules** 4,80€ **3 boules** 6,00€

Glaces Café, Chocolat noir, Caramel beurre salé, Noisette, Vanille

Ice cream : coffe, dark chocolate, salt butter caramel, hazelnut, coconut, vanilla

Sorbets Fraise, Framboise, Myrtille, Citron vert, Génépi

Sorbet : strawberry, raspberry, blueberry, lime, mango, Génépi

Supplément chantilly, sauce, coulis 1,50€
extra whipped cream, sauce, coulis



Prix nets par personne - Service Compris - Net prices - Service included