



Le Fiacre

Famille Grillet



Les entrées chaudes

ESCARGOTS de Bourgogne, beurre persillé maison	Les 6	10,00
Snails garlic butter	Les 12	19,00
SOUPE A L'OIGNON Croûtons, fromage râpé		13,00
Onion soup, cheese and crunchy bread		
ŒUF FAÇON MEURETTE , sauce vin rouge, lardons, oignons grelots		16,00
Egg with a red wine sauce, bacon and small sweet onions		

Les entrées froides

CHARCUTERIE DE PAYS :		16,00
Jambon de Savoie fumé, saucisson, poitrine séchée et viande séchée maison		
TARTARE DE TRUITE aux parfums d'agrumes, mayonnaise au raifort.		17,00
FOIE GRAS DE CANARD MAISON : Miroir passion		25,00
Home made duck foie gras with a passion fruit jelly on the top.		

*Prix nets exprimés en euro – 1 couvert sans repas 6,00. Notre PAIN est fait maison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, selon nos recettes.*



Le Fiacre

Famille Grillet



Pour grignoter à l'apéro

PAIN A L'AIL	9,00
LUGE APÉRO (Viande séchée maison et lard paysan)	9,50
CROC'TRUFFE (jambon truffé et béchamel à la truffe)	9,50

Les salades

CHÈVRE CHAUD	16,00
Crottin de chèvre de la chèvrerie des Thoules en feuilleté, salade et jambon cru Goat Cheese from La Chapelle d'Abondance in a feuilleté, salad and raw ham	
SALADE CHABLAISIENNE	17,00
Salades, lardons, croûtons, pommes de terre de Lugrin, Abondance de l'alpage du Mouet, œuf de Marin Salad, bacon, potatoes from Lugrin, Abondance cheese and egg from Marin	
PLANCHE GOURMANDE	25,00
Viande séchée maison, foie gras maison, tartare de truite, mini croc'truffe, crevettes en tempura, salade Home made dried beef, duck foie gras, raw trout tartare, small truffle croque monsieur, crispy gambas, salad	

*Prix nets exprimés en euro – 1 couvert sans repas 6,00. Notre PAIN est fait maison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, selon nos recettes.*



Le Fiacre

Famille Grillet



Les viandes

TARTARE TRADITIONNEL – FRITES	23,00
TARTARE A L'ITALIENNE : parmesan, pistou, tomates confites, échalotes, pignons de pin et roquette. Servi avec des frites Raw beef tartare, parmegianni, shallot, sweet tomatoes, pine nuts and rucola salad	24,00
SUPRÊME DE VOLAILLE sauce crémeuse aux morilles, légumes et frites Breast chicken, creamy morels sauce, seasonal vegetables and French fries	28,00
CÔTES D'AGNEAU grillées aux herbes, légumes et frites Lamb cutlets, vegetables and french fries	34,50
FILET DE BŒUF snacké, sauce crémeuse aux morilles, légumes et frites Beef filet, creamy morels sauce and seasonal vegetables	36,50

Les pâtes et autres féculents

DAHL DE LENTILLES CORAIL et son riz basmati Lait de coco, curry, coriandre, tomates. Coral lentils, coconut milk, curry, coriander, and tomatoes	18,00
LASAGNES à la bolognaise maison et salade verte Bolognese lasagna with green salad	21,00
TAGLIATELLES aux morilles et au foie gras. Tagliatelli with Duck foie gras and creamy morels sauce	23,00

*Prix nets exprimés en euro – 1 couvert sans repas 6,00. Notre PAIN est fait maison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, selon nos recettes.*



Le Fiacre

Famille Grillet



Les incontournables du Fiacre

TÊTE DE VEAU

Cuisson lente, sauce gribiche, pommes vapeur
Slow cooked, gribiche sauce and potatoes

24,50

ESCALOPE SAVOYARDE- FRITES

Dinde, jambon blanc, fromage, sauce crémeuse aux morilles.
Turkey, ham, cheese and creamy morels sauce. Served with french fries

26,00

BURGER FRITES-SALADE

Buns maison, steak haché à la minute, sauce maison, raclette, poitrine fumée, tomates, oignons confits, salade.
Home made bread, beef, home made sauce, raclette cheese, bacon, tomato, sweet onions, salad.

25,00

PALERON DE BŒUF

Braisé, cuisson lente puis snacké, jus de cuisson réduit accompagné de légumes.
Slow cook beef chuck and after snacked, reduce meat sauce and mushrooms

27,00

Le Poisson

TRUITE REGIONALE en filet, sauce vierge aux agrumes, riz et légumes
Regional trout filet, citrus fruit virgin sauce, rice and vegetables

27,50

SAINT JACQUES ET GAMBAS aux parfums d'Asie

Raviole de légumes, noix de Saint Jacques juste snackées, gambas en tempura et bouillon thaï
Vegetables ravioli, roasted scallops, tempura prawns and thai broth

32,00

*Prix nets exprimés en euro – 1 couvert sans repas 6,00. Notre PAIN est fait maison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, selon nos recettes.*



Le Fiacre

Famille Grillet



Les spécialités savoyardes

A PARTIR ET POUR 1 PERSONNE

BERTHOUD STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) :

Spécialité de la Vallée d'Abondance, fromage d'Abondance, pommes en robe, charcuteries de pays et salade verte.

Melted Abondance cheese, steamed potatoes in their skin, cold meat and green salad.



24,50

TARTIFLETTE

Fricassée de pommes de terre, lardons, oignons, gratinée au Reblochon et salade verte.

Reblochon cheese melted on potatoes with bacon and onions and green salad

22,00

POÊLÉE CHATELANNE

Fricassée de pommes de terre, lardons, saucisson à cuire, jambon à l'os, diots de Savoie, oignons, gratinée à la raclette et salade verte

Melted potatoes, bacon, cooked sausage, ham, local sausage, onions and Raclette cheese and green salad

24,00

CROUTE AU FROMAGE

Pain Grillé, jambon blanc, fromage d'Abondance, sauce morilles et salade verte

Toasted bread, ham, Abondance cheese and creamy morels sauce and green salad

22,00

SUPPLEMENT OEUF 1,50

FONDUE SAVOYARDE (250 gr par pers)

Aux trois fromages

Avec charcuteries de pays

21,00

26,00

Prix nets exprimés en euro – **1 couvert sans repas 6,00**. Notre PAIN est fait maison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, selon nos recettes.



Le Fiacre

Famille Grillet



Les spécialités savoyardes

LES TRADITIONNELLES, A PARTIR DE 2 PERSONNES

RACLETTE ROYALE servie sur appareil traditionnel. FROMAGE A VOLONTÉ à consommer sur place 27,00
Fromage, charcuteries de pays, pommes en robe, oignons, cornichons Par pers
Racletten cheese, cold meats, potatoes in their skin, onions, gherkins

REBLOCHONNADE servie sur appareil traditionnel 26,00
Un demi-reblochon par personne, charcuteries de pays, pommes en robe, oignons, cornichons Par pers
Half reblochon cheese per person, cold meats, potatoes in their skin, onions, gherkins
LE FROMAGE N'EST PAS A VOLONTÉ

PIERRADE AUX 3 VIANDES (200 g / pers) 31,50
Bœuf, dinde, canard, frites et salade. Servie avec un assortiment de sauces maison Par Pers
3 meats on a stone (200g/pers) : beef, turkey and duck.. Served with french fries, salad and sauces

POTENCE AU CŒUR DE RUMSTEAK (250 G/ pers) SUR COMMANDE 48 H À L'AVANCE 36,00
Cœur de rumsteak. Gratin et salade verte. Servie avec un assortiment de sauces maison Par Pers
ONLY ON ORDER 48H BEFORE (200g/pers).
Beef Rumsteak served with homemade gratin, salad and sauces

Supplément charcuterie	Extra portion of cold meats	6,00
Supplément ½ reblochon pour reblochonnade	Extra ½ reblochon cheese for reblochonnade	8,50
Supplément viande séchée	Extra portion of dried beef per person	8,50
Supplément de viande (Pierrade) 200g	Extra portion of meat for pierrade 200 g	15,00

Prix nets exprimés en euro – **1 couvert sans repas 6,00**. Notre PAIN est fait maison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, selon nos recettes.



Le Fiacre

Famille Grillet



Le Fromage

FROMAGES A L'ASSIETTE :

Abondance de l'Alpage du Mouet, Chèvre frais des Thoules, Reblochon de chez Bouchet et noix

9,50

Les Desserts maison

CITRON SURPRISE

12,50

MOELLEUX AU CHOCOLAT *

Chocolate cake with melted center

11,00

CAFE OU THE GOURMAND

11,00

PROFITEROLES * Choux, crème glacée vanille, sauce chocolat et chantilly

11,00

TARTE TATIN TRADITIONNELLE *

11,00

TIRAMISU DU CHEF

10,00

DÉLICE DU FIACRE *Mousse de Fromage blanc, coulis de fruits rouges et crumble*

Cottage cheese mouss, red fruits coulis and crumble

10,00

CRÈME BRÛLÉE

9,50

TARTE MYRTILLE *et son sorbet myrtille*

9,50

** Ces desserts ne peuvent être servis après 15H pour le déjeuner et après 23H pour le dîner.*

** These desserts can't be served after 3.00PM for the lunch and after 11.00 pm for dinner.*

*Prix nets exprimés en euro – 1 couvert sans repas 6,00. Notre PAIN est fait maison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, selon nos recettes.*



Le Fiacre

Famille Grillet



Les Glaces

COUPES ARROSÉES : Williamine, Colonel, Limoncello Abricot et génépi	9,50
DAME BLANCHE : Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream, almond	8,50
CHOCOLAT - CAFÉ LIÉGEOIS : crème glacée, chantilly, amandes effilées Chocolate or coffee ice cream, whipped cream, almond	8,50
COUPE FIACRE : Glace bulgare, myrtilles, chantilly, coulis, crumble Yogourt ice cream, blueberries, chantilly, coulis	8,50
COUPE PORTES DU SOLEIL : Sorbets abricot et myrtille, fruits de saison, coulis et chantilly Apricot and blueberry sorbet, season fruits, coulis, whipped cream	8,50
COUPE CRAZY NUTS : Vanille Macadamia, caramel au beurre salé, chantilly, mélange de noix Vanilla and praline ice cream, salted butter caramel, whipped cream, mixture of walnut	8,50
GLACE DES ALPES, Maître artisan glacier la boule Vanille Bourbon - Vanille macadamia - Chocolat Valrhona - Caramel au Beurre Salé - Yaourt Bulgare - Fraise - Abricot - Myrtille sauvage - Poire Williams - Citron de Sicile - <i>Ice cream and sorbet flavor : Vanilla - Vanilla and macadamia nuts - chocolat - caramel - yogourt - strawberry - apricot - blueberry - pear - lemon -</i> Supplément chantilly maison Extra home made whipped cream	3,00
	1,00

*Prix nets exprimés en euro – 1 couvert sans repas 6,00. Notre PAIN est fait maison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, selon nos recettes.*