

L'Arbé

« C'est comme chez Mémé »

La Clusaz

04.50.02.60.54

Les Apéritifs

L'apéritif de Mémé (12cl)	7€
(Vin blanc de Savoie, crème de myrtille, sirop de Génépi)	
Le Kir de l'Arbé (12cl)	5€
(Vin blanc de Savoie, crème de myrtille)	
Vin de spécialité à la pêche « Rinquinquin » (5cl)	5€
Vin de spécialité à la noix « Noix de la St Jean » (5cl)	5€
La coupe de Champagne (12cl)	11€
Vin de Savoie Blanc (12cl)	5,5€
Martini blanc ou rouge (5cl)	4,5€
Whisky Jack Daniel's (4cl)	7€
Whisky soda (12cl)	9,5€
Whisky Japonais « Fogouchi » (4cl)	9€
Ricard (2cl)	4€
Bière « La hors piste » - Brasserie des Cimes - Blonde (33cl)	7,5€
Bière « La piste noire » - Brasserie des Cimes - Ambrée (33cl)	7,5€
Bière « L'aiguille blanche » - Brasserie des Cimes « Blanche » (33cl)	7,5€
Sodas (33cl)	4€
(Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Ice-Tea, Orangina, Schweppes, Sprite, Perrier)	
Jus de fruits (25cl)	4€
(Orange, tomate, pomme)	
Sirop à l'eau (33cl)	2,5€
(Pêche, Grenadine, Menthe, Citron)	
Eaux minérales (Evian, Perrier)	50cl : 4,5€ 1 litre : 6,5€

Les entrées

Méli-mélo de salades, (Copeaux de Beaufort Alpage, pignons de pin, tomates confites)	9€
Poireaux vinaigrette façon grand-mère	13€
L'assiette de Charcuterie Savoyarde (à partager ou pas...)	15€
Velouté de Potiron mousse noisette du Piémont	11€
Lard croustillant paysan	15€
Les Nems au Reblochon fermier	14€
La Poêlée d'os à moelle Fleur de sel et pain grillé	16€

Les plats « les recettes de Mémé »

Tête de Veau, sauce gribiche et petits légumes de saison	26€
Bouchée à la Reine maison (quenelle de veau et ris de veau)	23€
Mijoté de joues de porc confites à la bière et au miel	26€
Cassolette de légumes de saison et gratin	22€
Paupiette de Volaille fermière (farci aux champignons et foie gras)	26€
Le Véritable Tartare de Bœuf cru et sa garniture	25€
Le Tartare de Bœuf poêlé et sa garniture	25€
Risotto crémeux au Diot fumé de Savoie	24€

Suggestion du jour, consultez nos ardoises

Carte

Les grillades

La Brochette Mixed Grill et sa garniture (Bavette, filet de canard, diol, sauce tartare, salade)	28€
Noix d'entrecôte (Aberdeen Angus) fleur de sel et os à moelle environ 400 gr et sa garniture	36€
La Côte de Veau Grillée environ 400 gr et sa garniture	36€

La spécialité Locale

Le Plat du Montagnard des Aravis (Tartiflette au reblochon fermier cuisinée comme chez Mémé, charcuterie Savoyarde et salade)	28€
--	-----

Les spécialités (minimum 2 personnes)

La Reblochonade au reblochon fermier (Faites fondre le reblochon et dégustez le avec pommes de terre et charcuterie Savoyarde)	28€ _{prix/pers}
La Fondue Savoyarde aux 3 fromages et salade de saison	25€ _{prix/pers}
La Fondue aux Cèpes et salade de saison	28€ _{prix/pers}

Pour accompagner vos fondues...

Assiette de charcuterie Savoyarde	7,5€ _{prix /pers}
-----------------------------------	----------------------------

Nos Fromages ont été soigneusement sélectionnés et affinés par la Crèmerie des Aravis à la Clusaz

Le Plat Enfant (moins de 10 ans) : Assiette de charcuterie Savoyarde et son accompagnement 15€

Les desserts « maison »

Retrouvez
tous nos desserts
sur ardoise

Les boissons chaudes

Café Espresso, Décaféiné	2,5€
Grand Espresso	4,5€
Thé earl grey	4€
Thé vert à la menthe	4€
Thé impérial des Alpes (miel et génépi)	4€
Infusion Verveine	4€
Infusion Tilleul	4€
Infusion des Alpines	4€

*Afin de vous satisfaire, nous vous informons
que tous nos plats sont confectionnés sur place
à base de produits frais.*

