

## NOS ENTREES

<b>Terrine de cochon faite maison</b> aux pruneaux et figues <i>Homemade terrine with prunes and figs</i>	12,00 €
<b>Foie gras fait maison</b> aux morilles, compotée d'échalottes & oignon au sirop d'érable <i>Homemade foie gras with morel, stewed shallots and onions with maple syrup</i>	19,00 €
<b>Duo de Foie Gras aux morilles et terrine de cochon faite maison</b> , toast pain campagnard <i>Duo of homemade foie gras and terrine, toast of country bread</i>	25,00€
<b>Ravioles de St Jean</b> crémeées et gratinées au fromage de Savoie	12,00€

## NOS PLATS

<b>Salade U'Fredy Krueger</b> <i>Salade, tomate cerise, toast de chèvre au miel, nem de Reblochon, lardons, jambon de pays, noix</i> <i>Salad, cherry tomato, toast with goat cheese, spring roll with Reblochon cheese, lardons, smoked ham, nuts</i>	17,00 €
<b>Salade du jour</b> <i>Salad of the day</i>	16,00€
<b>Gratin de légumes estivaux</b> au fromage de chèvre et son crumble parmesan <i>servi avec salade</i> <i>Gratinated summer vegetables with goat cheese and parmesan crumble</i>	18,00€
<b>Wok de nouilles asiatiques aux légumes</b> <i>Noodles with vegetables</i>	17,00 €
<b>Wok de nouilles asiatiques et émincé de magret de canard</b> <i>Noodles, vegetables and duck breast</i>	21,00€
<b>Fiocchi (pâtes fourrés au speck), sauce tomate maison au basilic</b> , aubergine marinée <i>Fiocchi (stuffed pasta with bacon), homemade tomato sauce with basil and marinated eggplant</i>	17,00 €
<b>Bavette Alloyau Angus</b> - Frites ou gratin savoyard et légumes <i>Bavette Alloyau Angus / fries or Savoyard gratin and vegetables</i> Sauce au choix : sauce Reblochon, sauce moutarde à l'estragon ou beurre maître d'hôtel	19,00 €
<b>Tartare de bœuf frais</b> au couteau (VBF 180 gr), frites et salade <i>(Garniture : tomates, aubergines et poivrons confits, pesto à l'ail des ours, oignon rouge, crumble parmesan)</i> <i>Beef tartare served with fries and salad</i> <i>(tomatoes, eggplant and pepper confit, pesto of wild garlic, red onion, and parmesan crumble)</i>	20,00 €
<b>Burger U'FREDY</b> - Frites, Salade <i>Steak haché frais (VBF 180 gr), reblochon, sauce barbecue, lard fumé, oignon rouge, tomate, cornichon doux</i> <i>Beef burger 180 gr, reblochon cheese, barbecue sauce, smoked bacon, onion, tomato, sweet pickle</i>	20,00 €
<b>Andouillette (5A)</b> <i>Sauce moutarde à l'ancienne avec estragon, frites, salade</i> <i>Mustard with tarragon, fries, salad</i>	18,00 €
<b>Joue de porc</b> , jus corsé servi avec gratin Savoyard et légumes <i>Pork cheek in homemade sauce with Savoyard gratin and vegetables</i>	19,00 €
<b>Osso Bucco de veau à la Milanaise</b> , linguine et légumes marinés	21,00 €

Veal osso bucco Milanese way, linguine and zucchini and eggplant

## NOS SPECIALITEES

**Tartiflette** Crémeuse au Reblochon Fermier - Salade verte 18,00 €  
(Pomme de terre, lardons, oignons, reblochon fermier)  
(potatoes, lardons, onions and reblochon cheese and green salad)

Minimum pour 2 personnes :

**Fondue Savoyarde** - Salade verte 21,00 €/personne  
Classic Savoy cheese fondue served with - green salad

**Fondue Savoyarde aux cèpes** - Salade verte 25,00 €/personne  
Savoy cheese fondue with porcini mushrooms - green salad

**Fondue Savoyarde Royale** - Salade verte - Charcuterie de montagne - 27,00 €/personne  
Pomme de terre au four  
Classic Savoy cheese fondue - Green Salad - Charcuterie - Baked Potato

**Fondue Savoyarde aux cèpes Royale** - Salade verte - Charcuterie de montagne - 31,00 €/personne  
Pomme de terre au four  
Savoy cheese fondu with porcini mushrooms - Green Salad - Charcuterie - Baked Potato

Uniquement le soir / minimum 2 personnes :

**Raclette de Montagne au lait cru** - Salade verte 24,00 €/personne  
Fromage à raclette, pomme de terre, charcuterie de montagne, salade verte  
Raclette cheese, potatoes, local charcuterie and green salad

---

---

### MENU ENFANT 11,00 € (Jusqu'à 10 ans)

Steak Haché Frais ou Jambon blanc, Pâtes ou Frites & légumes  
Ou  
Fiochi (pâtes fourrées au speck), sauce tomate faite maison

\*\*\*\*\*

Brownie au chocolat ou glace enfant

*Certains produits peuvent être surgelés.*

## NOS DESSERTS

### GLACES & SORBETS (CARTE D'OR)

Chocolat, Vanille, Café, Caramel Beurre Salé, Pistache, Génépi  
Myrtille, Ananas, Fraise, Mangue, Citron vert, Barbe à Papa

**1 boule 2,00 €, 2 boules 4,00 €, 3 boules 6,00 €**  
**Supplément Chantilly 1,00 €**

### COUPES GLACEES

<b>Chocolat Liégeois</b> <i>(1 boule chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, chantilly)</i>	7,00 €
<b>Café Liégeois</b> <i>(1 boule café, 1 boule vanille, café espresso, chantilly)</i>	7,00 €
<b>Dame Blanche</b> <i>(2 boules vanille, nappage chocolat, chantilly)</i>	7,00 €
<b>La Desîles</b> <i>(1 boule myrtille, 1 boule ananas, 1 boule mangue, coulis de fruits jaunes, compotée de fruits, chantilly)</i>	8,50 €
<b>Savoyarde</b> <i>(1 boule génépi, 1 boule vanille, liqueur de génépi)</i>	8,00 €
<b>La U'Fredy</b> <i>(1 boule rhum-raisin, 1 boule ananas, morceaux de bananes et liqueur rhum Banane-ananas fait maison, chantilly)</i>	9,50€

### DESSERTS MAISON

Pannacotta cremeuse, vanille gousse, biscuit spéculoos	7,00 €
Amandine aux myrtilles, crème anglaise maison	8,00 €
Tiramisu aux fruits de saison	7,50 €
« Tous nos desserts sont faits maison »	
Assiette de fromages savoyards	8,00 €
Fromage Blanc nature	4,00 €
Fromage Blanc, compotée de myrtilles et fraises	5,00€
Irish Coffee	8,50 €