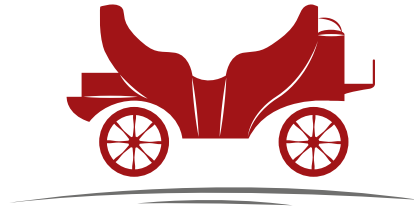


## MENU



# La Table des Cochers

**Ouvert en avril et mai  
tous les vendredis, samedis et dimanches**

**Réservez au 8200  
depuis l'extérieur +33 (0)4 50 47 37 30**

## À l'apéritif ou à partager (pour 2 pers.)

La planche savoyarde, charcuterie et fromage, La planche savoyarde,  
charcuterie et fromage, La planche savoyarde, charcuterie et fromage 23 €

La planche de charcuterie 18 €

La planche de fromage 16 €

## Les entrées

Duo d'asperges, œuf mimosa, Spianata piccante **18€**

*Duo of asparagus, mimosa egg, Spianata piccante*

Mosaïque de poireaux au Nori, omble chevalier mariné, mousse de betteraves **19€**

*Leek mosaic with Nori, marinated Arctic char, beetroot mousse*

Salade Savoyarde, tartine de reblochon, jambon cru de Savoie **16€**

*Savoyard salad, reblochon tartine, dry-cured ham*

## Les plats

Ballotine de volaille, mozzarella, jambon cru, fregola sarda **35€**

*Poultry ballotine, mozzarella, cured ham, fregola sarda*

Croustillant de truite façon Grenobloise, écrasé de pommes de terre **35€**

*Crunchy trout "Grenobloise" style, mashed potatoes*

Onglet de bœuf mûré (300g), échalotes confites, purée de patate douce **39€**

*Aged beef hanger steak (300g), confit shallots, sweet potato puree*

Burger des Cochers : steak du boucher, raclette fumée,  
bacon grillé, confit d'oignons rouges au miel épicé, pickles, sauce tartare épicée **28€**

*Cochers Burger : butcher's steak, smoked raclette, grilled bacon,  
spicy honey-glazed red onion confit, pickles, spicy tartar sauce*

## Les spécialités savoyardes

Raclette au lait cru – *Raw milk raclette*

**34€**

Accompagner d'assortiment de charcuterie régionale, pomme de terre, salade verte

*Served with an assortment of regional charcuterie, potatoes, and green salad*

*La Fondue Savoyarde traditionnelle – Traditional Savoyard fondue*

**32€**

Accompagner d'assortiment de charcuterie régionale, salade verte

*Served with an assortment of regional charcuterie and green salad*

Supplément miche de pain

**3€/pers**

*Supplement: loaf of bread*

La Tartiflette au reblochon fermier, salade verte

**27€**

*Tartiflette with farmhouse Reblochon cheese, green salad*

## Plaisirs en fin de repas

Crème brûlée fève tonka <i>Tonka bean crème brûlée</i>	<b>10€</b>
Chou craquelin façon profiterole <i>Chou craquelin "profiterole" style</i>	<b>12€</b>
Baba au rhum, chantilly, fruits rouges <i>Rum baba, whipped cream, red fruits</i>	<b>12€</b>