



Ouvert de 19H à 21H30
Réservez au 8200
depuis l'extérieur +33 (0)4 50 47 37 30

Open from 7:00 PM to 9:30 PM
Book at 8200
From outside: +33 (0)4 50 47 37 30

À l'apéritif ou à partager To start or share

Burrata crémeuse au pesto vert <i>Creamy burratina with green pesto</i>	14 €
Caviar d'aubergine au tahini <i>Eggplant caviar with tahini</i>	10 €
Légumes grillés marinés, aioli <i>Marinated grilled vegetables with aioli</i>	12 €
La planche de charcuterie <i>Local cured meat platter</i>	23 €
La planche de fromage <i>Local cheese platter</i>	23 €

Les entrées ~ Appetizers

Ceviche de cabillaud au citron vert, mangue, grenade, coriandre <i>Cod ceviche with lime, mango, pomegranate, and coriander</i>	21 €
Salade César au poulet croustillant <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	S/16 € L/21 €
Salade savoyarde, croustillant de Reblochon, jambon cru <i>Savoyard sald, crispy Reblochon cheese, local cured ham</i>	18 €
Tomates anciennes et burratina crémeuse, pesto basilic pistache <i>Heirloom tomatoes and creamy burratina, basil pistachio pesto</i>	18 €
Terrine de foie gras vanille Bourbon, chutney mangue curcuma <i>Foie gras terrine Bourbon vanilla, mango tumeric chutney</i>	28 €

Les plats ~ Main courses

Tartare de bœuf à l'italienne, frites et salade <i>Italian beef tartare, fries and salad</i>	28 €
Tartare de saumon, mangue et citron confit, frites et salade <i>Salmon tartare with mango and candied lemon, fries and salad</i>	24 €
Onglet grillé bûche 300g, jus fumé, frites, salade <i>Grilled flank steak 300g, smoked jus, fries, salad</i>	32 €
Burger des Cochers : steak du boucher, raclette fumée, bacon grillé, confit d'oignons rouges au miel épicé, pickles, sauce tartare épicée <i>Burger des Cochers: Butcher's steak, smoked raclette, grilled bacon, honey-spiced red onion confit, pickles, spicy tartar sauce</i>	28 €
Suprême de volaille rôti, pommes nouvelles, jus au Madère <i>Roasted chicken supreme, new potatoes, Madeira jus</i>	28 €
Rigatoni au pesto vert, burratina crémeuse <i>Rigatoni with green pesto, creamy burratina</i>	24 €
Dos de saumon rôti, fondue de poireaux, crème de petits pois au basilic <i>Roasted salmon fillet, leek fondue, sweet pea and basil cream</i>	28 €
Poêlée d'encornets en persillade, risotto crémeux <i>Fried squid with parsley, creamy risotto</i>	28 €

Les spécialités savoyardes Savoyard specialities

Raclettes et fondues minimum 2 personnes
Raclettes and fondues minimum 2 people

La raclette au lait cru <i>Raw milk raclette</i>	32 €
Accompagnements : assortiment de charcuterie de Savoie, pommes de terre, salade verte <i>Served with: a selection of regional cold cuts, potatoes & green salad</i>	
La fondue des Cochers, fondue savoyarde traditionnelle au lait cru Elue 2 ^e meilleure fondue Tocquicimes 2024 <i>"Cochers" Fondue, Traditional raw milk Savoyard cheese fondue Awarded 2nd best fondue at Tocquicimes 2024</i>	32 €
Supplément : fondue servie dans une miche de pain <i>Extra: served in a loaf of bread</i>	/pers. 3 €
Fromage à fondue : Beaufort, Comté, meule de Savoie, Abondance <i>Fondue cheeses: Beaufort, Comté, Meule de Savoie, Abondance</i>	
Accompagnements : charcuterie de Savoie, salade verte <i>Served with: a selection of regional cold cuts, and green salad</i>	
La tartiflette au Reblochon AOP, salade de mâche <i>Tartiflette with AOP Reblochon cheese, lamb's lettuce salad</i>	27 €

Plaisirs en fin de repas Sweet pleasures

Assiette de fromage de Savoie <i>Savoy cheese platter</i>	14 €
Soupe de fruits rouges au basilic, glace citron <i>Red berry soup with basil, lemon ice cream</i>	12 €
Crème brûlée vanille et tonka <i>Vanilla and tonka crème brûlée</i>	11 €
Ananas rôti, sirop de verveine, épices douces, sorbet gingembre <i>Roasted pineapple in verbena, mild spice syrup, ginger sorbet</i>	12 €
Baba au rhum <i>Rum baba</i>	14 €

Le menu enfant ~ Kid 15€

Le Plat

(au choix / Main course: dish to choose)

Aiguillettes de poulet croustillantes
Breaded chicken filet

Steak hâché
Minced steak

Fish & chips de cabillaud
Salmon filet

Jambon blanc
Ham and pasta shells

Accompagnements : frites, légumes, pâtes
Served with: chips, vegetables, pasta

Le dessert

(au choix / to choose)

Mousse au chocolat et Nutella
Chocolate mousse and Nutella

Roulé à la confiture de fraises
Strawberry jam roll

Glace 2 boules
2 scoops of ice cream

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes et services compris.
Liste des allergènes disponible au bar où à la réception sur simple demande.
All taxes and services included. List of allergens available at the reception on request.