

Menu enfant

Filet de poulet pané <i>fried chicken</i>	15€
Steak haché <i>minced steak</i>	
Fish and chips	
Accompagnements : frites, pâtes ou légumes	
<i>Served with : fries, pastas or vegetables</i>	
Roulé à la confiture de fraise <i>strawberry jam roll</i>	
Glace 2 boules <i>ice cream</i>	

Desserts

Assiette de fromage de Savoie	14€
<i>Savoy cheese platter</i>	
Grand macaron au chocolat, crème pralinée et glace noisette	12€
<i>Large chocolate macaron, praline cream and hazelnut icecream</i>	
Ananas rôti, sirop de verveine, épices douces, sorbet gingembre	12€
<i>Roasted pineapple in verbena, mild spice syrup, ginger sorbet</i>	
Baba au rhum	14€
<i>Rum baba</i>	
Le "Montagnard" - 2 boules de glace Gënëpi arrosées de Gënëpi	14€
<i>2 scoop of Gënëpi ice cream with Gënëpi liquor</i>	



Menu

Entrées

Salade César au poulet croustillant <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	S/16€ L/21€
Terrine de foie gras vanille Bourbon, chutney mangue curcuma <i>Foie gras terrine Bourbon vanilla, mango tumeric chutney</i>	28€
Saumon gravlax, crème aux agrumes, pousses de saison <i>Salmon gravlax, citrus cream, season sprout</i>	21€
Planche de charcuterie ou fromage Planche mixte	23€ 27€
Tomates anciennes et burratina crémeuse, pesto basilic pistache <i>Heirloom tomatoes and creamy burratina, basil pistachio pesto</i>	18€

Plats

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€
Pièce de boucher 300g, jus fumé, frites, salad <i>Grilled meat piece 300g, smoked jus, fries, salad</i>	32€
Filet de sandre, fondue de poireaux, crème de petits pois au basilic <i>Spike filet, leeks, sweet peas and basil cream</i>	28€
Rigatoni au pesto vert, burratina crémeuse <i>Rigatoni with green pesto, creamy burratina</i>	24€

Spécialités

La raclette au lait cru (min 2pers) <i>Raw milk raclette (min 2ppl)</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 (min 2pers) Elue 2e meilleure fondue Tocquicimes 2024 <i>"Cochers" Fondue, Traditional raw milk Savoyard cheese fondue (min 2ppl)</i> <i>Awarded 2nd best fondue at Tocquicimes 2024</i>	32€
Fromage à fondue : Beaufort, Comté, meule de Savoie, Abondance <i>Fondue cheeses: Beaufort, Comté, Meule de Savoie, Abondance</i> <i>Accompagnements : charcuterie de Savoie, salade verte</i> <i>Served with: a selection of regional cold cuts, and green salad</i>	
La tartiflette au Reblochon AOP, salad <i>Tartiflette with AOP Reblochon cheese, salad</i>	27€