

Les entrées ~ Starters

Œuf parfait, émulsion de champignons, croûtons de pain à l'ail <i>Slow-cooked egg, mushroom emulsion, bread croutons</i>	18 €
Terrine de foie gras de canard à la viande des Alpes, compotée d'oignons <i>Duck foie gras terrine with Alpine cured beef and onion compote</i>	28 €
Tataki de bœuf caramélisé, sauce chimichurri et graines de moutarde <i>Caramelized beef tataki with chimichurri and mustard seeds</i>	20 €
Salade de noix de Saint-Jacques snackées, parfumée à l'huile de truffe <i>Seared scallop salad with truffle-infused oil</i>	25 €
Velouté de potiron à la châtaigne et huile de noisette <i>Pumpkin and chestnut velouté with hazelnut oil</i>	16 €

Les plats ~ Main courses

Burger des Cochers : steak du boucher, raclette, lard grillé, confit d'oignons, salade, pickles de concombre, accompagné de frites et salade <i>"Cochers" Burger: butcher's beef patty, raclette cheese, grilled bacon, onion confit, salad, cucumber pickles, served with fries and salad</i>	30 €
Paleron de veau façon pot-au-feu, légumes, sauce gribiche <i>Braised veal chuck "pot-au-feu" style, vegetables, gribiche sauce</i>	32 €
Truite de nos montagnes, beurre à la chlorophylle fraîche, purée de chou-fleur <i>Mountain trout with fresh chlorophyll butter and cauliflower purée</i>	33 €
Filet de bœuf, purée truffée, jus corsé — Supplément Rossini (+8€) <i>Beef tenderloin with truffle mash, rich jus — Rossini supplement (+€8)</i>	40 €
Risotto aux champignons des sous-bois <i>Forest mushroom risotto</i>	26 €
Cochon de lait confit, purée de panais, jus corsé <i>Confit suckling pig with parsnip purée and rich jus</i>	34 €
Poêlée de gambas black tiger, jus crustacée, millefeuille de légumes <i>Sautéed king prawns with vegetable millefeuille</i>	36 €

Les spécialités savoyardes

Savoyard specialities

Raclettes et fondues, prix /pers. minimum 2 — *Raclettes and fondues, price per person (min. 2)*

La tartiflette au reblochon fermier, salade verte 27 €
Tartiflette with farmhouse Reblochon, green salad

La raclette au lait cru — *Raw-milk raclette* 32 €

La raclette au lait de chèvre — *Goat's milk Raclette* 38 €

Accompagnements : pommes de terre, salade verte
Served with potatoes and green salad

La fondue des Cochers, élue meilleure fondue Tocquicimes 2025 45 €
Abondance, Beaufort, meule de Savoie, tomme de Savoie,
Apremont infusé au foin, servie dans une miche de pain
"Cochers" Fondue, awarded best fondue at Tocquicimes 2025
Abondance, Beaufort, Meule de Savoie, Tomme de Savoie,
and hay-infused Apremont, served in a bread loaf

La fondue savoyarde traditionnelle — *Traditional Savoyard fondue* 34 €

La fondue aux trompettes de la mort — *Black trumpet mushroom fondue* 38 €

Toutes nos fondues sont accompagnées de salade verte
All our fondues are served with a green salad

Suppléments — *Extra*

- Fondue servie dans une miche de pain — *Served in a loaf of bread* /pers. 5 €
- Planche de charcuterie — *Charcuterie board* 12 €
- Viande de bœuf séchée — *Cured beef* 14 €
- Saumon fumé — *Smoked salmon* 14 €

Plaisirs en fin de repas

Sweet pleasures

Plateau de fromages <i>Cheese platter</i>	17 €
Pain perdu et glace vanille <i>Brioche French toast with vanilla ice cream</i>	14 €
Fondant au chocolat, crème anglaise <i>Chocolate fondant with creme anglaise</i>	14 €
Pomme rôtie au miel de montagne, porto et épices <i>Roasted apple with mountain honey, port wine and spices</i>	12 €
Tiramisu au génépi et biscuit de Savoie <i>Génépi tiramisu with Savoy sponge cake</i>	14 €
Tarte myrtille <i>Blueberry pie</i>	14 €
Glaces et sorbets : citron, fraise, passion, caramel, gingembre, genépi, café, vanille, chocolat, pistache <i>Ice cream selection: Lemon, Strawberry, Passion fruit, Caramel, Ginger, Genepi, Coffee, Vanilla, Chocolate, Pistachio</i>	3/6/9 €

Le menu enfant ~ Kid

18 €

Plat

(au choix / *Main course: dish to choose*)

Steak hâché
Ground beef steak

Nuggets de poulet
Chicken nuggets

Accompagnements : millefeuille de légumes, frites ou pâtes
Sides: vegetable millefeuille, fries, or pasta

Coquillettes jambon-fromage, nature ou sauce tomate
Ham and cheese coquillettes — plain or with tomato

Dessert

(au choix / *dessert to choose*)

Mousse au chocolat — *Chocolate mousse*

2 boules de glace — *scoops of ice cream*