

Les entrées ~ Starters

Brioche forestière accompagnée d'une sauce crémeuse au Madère <i>Toasted brioche, wild mushroom medley, creamy Madeira wine sauce</i>	15 €
Blinis de truite fumée et sa crème légère citronnée <i>Smoked trout blinis, light lemon cream</i>	19 €
Asperges blanches servies avec une sauce hollandaise <i>White asparagus, classic Hollandaise sauce</i>	17 €

Les plats ~ Main courses

Risotto crémeux aux asperges, noisettes torréfiées, parmesan affiné <i>Creamy asparagus risotto, toasted hazelnuts, aged Parmesan</i>	26 €
Notre poisson du moment, sauce petit pois menthe <i>Fish of the day, pea and mint sauce</i>	33 €
Burger des Cochers : bacon, confit d'oignons, crème de fromage servi avec des frites <i>“Cochers” Burger:</i> <i>bacon, onion confit, cheese, fries</i>	30 €
Noix d'entrecôte au bleu de Bonneval <i>Ribeye steak, Bonneval blue cheese sauce</i>	40 €

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* 30 €

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

La fondue des Cochers, élue meilleure fondue Tocquicimes 2025 42 €
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* 32 €

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

Assiette de fromages <i>Cheese platter</i>	17 €
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille <i>Warm chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	14 €
Pavlova à la rhubarbe et aux fraises <i>Rhubarb and strawberry pavlova</i>	14 €
Baba à la Chartreuse verte <i>Baba with Chartreuse</i>	16 €
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*