



Restaurant La Calèche



Pour Commencer, à partager ou pas !!!!

- La Boite de Filets d'anchois extra (50 g), Huile d'olive vierge, frites de polenta** 20
Box of extra anchovy fillets 50 grs, virgin olive oil, Polenta fries
 Scatola di filetti di acciughe extra 50 grs, olio extravergine di oliva, frittelle di polenta
- Pizzetta Savoyarde, Tome des Bauges, Jambon cru, Roquette** 22
Savoyard pizzetta with raw ham and shavings of tomme, Arugula
 Pizzetta savoiarda con prosciutto crudo e scaglie di tomme, rucola
- Verrine de pressé de tomates, légumes grillés de saison, chèvre frais, pain toasté** 16
Verrine of pressed tomatoes, grilled seasonal vegetables, fresh goat cheese, toasted bread
 Verrina di pomodori pressati, verdure di stagione grigliate, caprino fresco, crostini di pane

Les Entrées

- Tarte aux trois fromages et jambon cru de Savoie, mesclun** 14
Tart with three cheeses and Savoie raw ham, mesclun
 Crostata ai tre formaggi e prosciutto crudo della Savoia, mesclun
- Salade Savoyarde, Copeaux de Tome des Bauges & Diot fumé** 12
Savoyard salad, Tome des Bauges shavings & smoked Diot
 Insalata savoiarda, trucioli di Tome des Bauges e Diot affumicato
- Terrine de paleron de Bœuf en gelée, poireaux et carottes, sauce Gribiche** 14
Beef chuck terrine in jelly, leeks and carrots, Gribiche sauce
 Terrina di chuck di manzo in gelatina, porri e carote, salsa Gribiche
- Gravlax de Cœur de Truite Rose de Savoie, sérac de chèvre frais, blinis** 22
Savoy pink trout heart gravlax, fresh goat cheese serac, blinis
 Gravlax al cuore di trota rosa della Savoia, seracco di caprino fresco, blinis
- Straciatella di Bufala des Pouilles crémeuse, tomates d'Antan, poires et noix** 22
Straciatella di Bufala from Puglia creamy, tomatoes, pears & walnuts
 Straciatella di Bufala pugliese cremosa, pomodorini di una volta, pere e noci
- Carpaccio de Bœuf Wagyu, jus d'olives Peperoncino, champignons et Beaufort** 19
Wagyu beef carpaccio, Peperoncino olive juice, mushrooms and Beaufort
 Carpaccio di manzo Wagyu, succo di olive Peperoncino, funghi e Beaufort
- Entrée du jour** 10
Starter of the day / Antipasto della giornata

Les Suggestions du jour sur l'Ardoise

Suggestions of the day on the Slate / Sugerimenti del giorno in lavagna

Dans ma cuisine de Savoie, les Spécialités de la Calèche



Les Spécialités et Fondues aux trois fromages de Savoie

Prix par pers / Mini 2 pers / 200 g/pers.

- La Tartiflette au Reblochon Fermier des Cravins et lard fumé au genièvre, mesclun** 22
Tartiflette with farmer Reblochon and bacon smoked with juniper, green salad
 Tartiflette con Reblochon contadino e pancetta contadina affumicata al ginepro, insalata verde
- Le Moelleux du Revard au lait Cru dans sa Boite, Charcuterie Artisanale de Savoie Maison Baud** 28
Cheese of Revard with Raw Milk in its Box, Artisanal Charcuterie Maison Baud
 Formaggio du Revard con Latte Crudo in Astuccio, Salumi Artigianali Maison Baud
- La Fondue Savoyarde Complète Charcuterie Artisanale de Savoie Maison Baud, pommes de terre et condiments** 33
Charcuteries Artisanale de Savoie « Maison Baud » pomme de terre et condiments
 Cheese Fondue Savoyarde with 3 different cheese served with potatoes and assorted cured meat
- La Fondue Savoyarde à l'Alpe** 30
3 Cheese Fondue with sparkling wine / Fonduta ai 3 formaggi vino bianco frizzante
- La Fondue Savoyarde aux morilles** 33
3 Cheese Fondue with morels / Fonduta ai 3 formaggi e Spugnole
- La Fondue Suisse au Vacherin Fribourgeois d'Yverdon Et Gruyère d'Alpage** 30
Fondue with Vacherin and Gruyere Fribourg Switzerland / Fonduta con formaggi Vacherin e Gruyere Friborgo Svizzera
- La Fondue au Comté Réserve Marcel Petite Fruitière des Rousses 16 mois d'affinage** 30
Cheese Fondue "Comté" 16 months refining, Reserve M. Petite
 Fonduta con formaggio "Comté" 16 mesi di raffinazione, Reserve M. Petite

Pour accompagner les fondues

- Belle Ardoise de charcuteries de Savoie Maison Baud, condiments** 22

Les Raclettes de Savoie

Prix par pers / Mini 2 pers

- La Raclette de Savoie Traditionnelle au lait cru 3 mois d'affinage**** 32
Raclette served with potatoes and assorted cured meat / Raclette servita con patate e salumi misti
- La Raclette de Savoie pasteurisée, fumée au feu de bois**** 35
Raclette served with potatoes and assorted cured meat / Raclette servita con patate e salumi misti

**** Fromage en demi ou quart de meule / à volonté, à déguster sur place**

Les Poissons

*Selon la pêche du jour et prix suivant le cours
 According to fishing of the day - Secondo il pescato del giorno*

- Féra, Omble Chevalier, Truite Rose de Savoie ou Filets de perches Meunière ou Beurre Blanc à la Rousselle de Savoie Fran de Légumes ou Purée**
Féra, Arctic Char, Savoy Pink Trout or Perch Filets, Meunière or White Butter with Savoy wine Vegetable Tian or Puree Potatoes
 Féra, salmerino alpino, trota rosa, verza o filetti di pesce persico alla mugnaia o burro bianco con vino di Savoy

Les Viandes et Cocottes

- Tartare de Bœuf au couteau « Assaisonné par Nous » Frites** 29
Beef tartare prepared by us » Fries potatoes
 Tartare di Manzo al Coltello » prepara da noi » Patatine Fritte
- Cote de cochon de Savoie rôtie, sauce Barbecue, pommes Grenailles poêlées** 29
Roasted Savoie pork chop, barbecue sauce, pan-fried New potatoes
 Braciola di maiale della Savoia arrosto, salsa barbecue, patate novelle saltate in padella
- Magret de cannelle « Perles des Dombes », jus acidulé aux myrtilles, frites de Polenta** 33
Duck breast "Perles des Dombes", tangy blueberry juice, polenta fries
 Petto d'anatra "Perles des Dombes", succo piccante di mirtillo, polenta frita
- Filet de bœuf, Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois** 42
Filet of beef, Béarnaise sauce, Gratin Dauphinois / Filetto di manzo, salsa bernese, Gratin Dauphinois
- Escalope de Volaille façon Savoyarde au Jambon Cru gratinée à l'Abondance** 26
Savoyard-style Poultry Escalope with Raw Ham au gratin with Abondance
 Scaloppa di Pollame alla Savoiarda con Prosciutto Crudo gratinato con Abbondanza
- Paleron de bœuf à la Mondeuse de Savoie, carottes braisées, polenta** 26
Beef chuck with Mondeuse de Savoie, braised carrots & polenta
 Bocconcino di manzo con Mondeuse de Savoie, carote brasate e polenta
- Diot de Savoie fumé « Maison Baud » Oignons confits à l'Apremont, Crozets crémeux** 26
Smoked Savoie sausage "Maison Baud Candied onions with Apremont cheese, creamy Crozets
 Salsiccia Savoia affumicata "Maison Baud" Cipolle candite con formaggio Apremont, crozets cremosi

Les Spécialités sur l'Ardoise

*servies avec trio de sauce & Gratin Dauphinois
 Prix par pers / Mini 2 pers / 200 g/pers.*

- La Pierre Chaude aux trois viandes, gratin Dauphinois** 34
Slices of beef, turkey, duck grilled by yourself on a hot stone / Pietra calda alle tre carni, gratin di patate
- La Pierre Chaude de bœuf, gratin Dauphinois** 36
Slices of beef grilled by yourself on a hot stone / Pietra calda di manzo, gratin di patate
- La Pierre Chaude de Cœur de Rumpsteack, race Wagyu** 48
Slices of beef Wagyu breed grilled by yourself on a hot stone
 Pietra calda di manzo di razza Wagyu, gratin di patate
- La Côte de Bœuf race Salers maturée 6 semaines (noe 1,2 kg) sauce Béarnaise** 125
The rib of beef matured 6 weeks / La costa di Manzo è maturata 6 settimane
pour 2 personnes

Les Plats Végétariens

- Gratin de légumes de saison gratiné au parmesan** 24
Gratin of seasonal vegetables gratinated with parmesan / Gratin di verdure di stagione gratinate con parmigiano
- Crozets de Savoie crémeux à la Tome des Bauges et champignons** 24
Creamy crozets with local cheese and mushrooms / Cremoso crozet con formaggio e funghi

Le Menu Savoyard 42 euros

- Tarte aux trois fromages et jambon cru de Savoie, mesclun**
Tart with three cheeses and Savoie raw ham, mesclun
- Salade Savoyarde, Copeaux de Tome des Bauges & Diot fumé**
Savoyard salad, tomme des Bauges shavings & smoked Diot
- Terrine de paleron de Bœuf en gelée, poireaux et carottes, sauce Gribiche**
Beef chuck terrine in jelly, leeks and carrots, Gribiche sauce
- La Tartiflette au Reblochon Fermier des Cravins et lard fumé au genièvre, mesclun**
Tartiflette with farmer Reblochon and bacon smoked with juniper, green salad
- Escalope de Volaille façon Savoyarde au Jambon Cru gratinée à l'Abondance**
Savoyard-style Poultry Escalope with Raw Ham au gratin with Abondance
- Paleron de bœuf à la Mondeuse de Savoie, carottes braisées, polenta**
Beef chuck with Mondeuse de Savoie, braised carrots & polenta
- Diot de Savoie fumé « Maison Baud » Oignons confits à l'Apremont, Crozets crémeux**
Smoked Savoie sausage "Maison Baud Candied onions with Apremont cheese, creamy Crozets
- Biscuit de Savoie, mousse de Fromage blanc aux myrtilles**
Savoie biscuit, cottage cheese mousse with blueberries
- Riz au lait aux fruits rouges**
Rice pudding with red fruits
- Cheese Cake opéculos et Limoncello, coulis aux agrumes**
Speculoos and Limoncello cheesecake, citrus coulis

Desserts et Gourmandises

- Biscuit de Savoie, mousse de Fromage blanc aux myrtilles** 10
Savoie biscuit, cottage cheese mousse with blueberries
 Torta di Savoy, mousse di ricotta con mirtillo
- Le dessert du jour** 10
Dessert of the day / Dolce del giorno
- Riz au lait aux fruits rouges** 10
Rice pudding with red fruits / Budino di riso ai frutti rossi
- Cheese Cake opéculos et Limoncello, coulis aux agrumes** 10
Speculoos and Limoncello cheesecake, citrus coulis / Cheesecake Speculoos e Limoncello, coulis di agrumi
- Ananas Victoria Sûre** 12
Victoria Frosted Pineapple / Ananas glassato Victoria
- Tarte aux fraises, glace vanille** 12
Strawberry tart, vanilla ice cream / Crostata di fragole, gelato alla vaniglia
- Profiteroles glace vanille, chocolat chaud et chantilly** 12
Profiteroles with hot chocolate sauce and vanilla ice cream
 Profiterole con salsa al cioccolato e gelato alla vaniglia
- Opéra au deux chocolats, crème glacée à la Chartreuse** 12
Cake with two chocolates, ice cream at the Chartreuse / Torta ai due cioccolati, gelato Chartreuse
- Assiette de sorbets citron, poire, framboise, coulis de fruits** 12
Plate of lemon sorbet, pear, raspberry, fruit coulis / Piatto di sorbetto al limone, pera, lampone, coulis di frutta
- Coupe 4810, glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly** 12
Vanilla ice cream, chestnut cream, chantilly / Gelato alla vaniglia, crema di marroni con panna

