



# Menu

## - A PARTAGER (OU NON ...) - - TO SHARE (OR NOT ...) -

Planche de charcuteries de la maison Pelizzari (Haute-Savoie) Jambon cru, jambon blanc, filet mignon de porc séché, saucisson nature <i>Charcuterie board – cooked ham, cured ham, dried filet mignon, dried plain sausage</i>	24.00 €
Planche de fromages – Tomme de chèvre, Reblochon, Brie de Meaux  , Merle rouge  , Tomme de Savoie  <i>Cheese board – Local cheeses and Edmond de Rothschild Heritage's cheeses</i>	24.00 €
Planche mixte - charcuteries & fromages <i>Mix board - charcuterie + cheese board</i>	24.00 €
Planche de la Ferme – Assortiment de crudités (carottes, choux fleurs, concombres, tomates cerises) servi avec un trio de tartinables maison (tapenade d'olive noire, houmous et crème aux herbes)  <i>La Ferme's board – Raw vegetables (carrots, cauliflower, cucumbers, cherry tomatoes) served with 3 home made dips (black olive tapenade, hummus and herb cream)</i>	22.00 €
Saucisson entier (180g) de la maison Pelizzari (Haute-Savoie) et sa guillotine. Saveur au choix : nature, fumé, noisette. <i>Dried sausage, flavour of your choice : plain, smoked, hazelnut.</i>	10.00 €
La boîte de Sardines – Sardines millésimées sélectionnées par La Perle des Dieux (Vendée) <i>Sardines in their box – Vintage sardines selected by La Perle des Dieux</i>	15.00 €
Le pot de terrine (180g) de La source du Verger (Savoie) au choix : génépi, beaufort, myrtilles ou chanterelles <i>Terrine pot by La Source du Verger, flavour of your choice: genepi, beaufort cheese, blueberries or mushrooms</i>	15.00 €
Beignets en tempura de légumes (sans gluten), servis avec une sauce sweet chili  <i>Vegetable tempura in chickpeas flour (gluten free) served with sweet chili sauce.</i>	15.00 €

## - ENTRÉES - - STARTERS -

Gaspacho maison façon Andalou : tomates, concombres et poivrons  <i>Tomato, cucumber and bell pepper gazpacho</i>	12.00 €
Tartare de melon charentais, basilic et jambon cru <i>Melon tartar, basil and smoked ham</i>	14.00 €
Truite saumonée du lac Léman en gravlax d'aneth <i>Trout gravlax with dill</i>	16.00 €
Trio de tomates de couleur et sa burrata crémeuse  <i>Tri-color tomato with creamy burrata</i>	14.00 €

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.  
Prix nets service compris / Net prices service included



Produit Edmond de Rothschild Heritage  
Végétarien

- SALADES -  
- SALADS -

	Entrée Starter	Plat Main course
Salade Savoyarde - <i>Savoyarde salad</i> ✓	14.00 €	22.00 €
Salade verte, champignons de Paris, tomates cerises, graines de tournesol, toasts de Raclette (supp jambon cru 2.00 €) <i>Lettuce, button mushrooms, cherry tomatoes, sunflower seeds, Raclette cheese toast (cured ham on extra: 2.00€)</i>		
Salade d'été - <i>Summer salad</i> ✓	14.00 €	22.00 €
Quinoa, chèvre frais de notre région, poivrons confit, radis rose, tomates cerises, concombres, menthe, sauce citron, gingembre et échalotte <i>Quinoa, local goat cheese, bell peppers, cherry tomatoes, cucumbers, radish, mint served with a lemon ginger and shallots vinaigrette.</i>		
Salade du Léman – <i>Lake Geneva salad</i>	14.00 €	22.00 €
Salade verte, truite saumonée en gravlax, concombres, pickles de radis et crème froide à l'aneth <i>Lettuce, trout gravlax, cucumbers, radish pickles and dill fresh cream</i>		
Salade Romaine – « <i>Romaine</i> » salad	14.00 €	22.00 €
Salade romaine, morceaux de poulet croustillants aux corn flakes, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce crème et parmesan <i>Romaine lettuce, crispy chicken pieces, garlic crouton, parmesan shavings, creamy parmesan sauce</i>		

- PLATS -  
- MAIN COURSES -

Pièce du boucher et son beurre maître d'hôtel, accompagnée de frites et salade verte <i>Butcher's choice cut with maître d'hôtel butter, served with French fries and green salad</i>	35.00 €
Tagliatelles du moment <i>Tagliatelle pastas of the moment</i>	24.00 €
Pavé de truite saumonée du lac Léman accompagnée d'haricots verts frais à l'ail et riz noir au citron <i>Leman lake trout filet served with fresh green beans and lemony black rice</i>	28.00 €
Omelette à l'abondance et salade verte (supp jambon <u>ou</u> champignon 3€) ✓ <i>Abundance cheese omelet and green salad (ham <u>or</u> mushroom in extra 3€)</i>	16.00 €

- BURGERS -

Le Vilain Petit Canard - <i>The Ugly Duckling</i>	28.00 €
Pain brioché, confit de canard, confit d'oignons, tomme de Savoie, salade verte et mayonnaise au piment d'Espelette, servi avec des frites. <i>Brioche bread, duck confit, caramelized onions, tomme of Savoy cheese, green salad and Espelette pepper mayonnaise, with French fries</i>	
Le Burger de la Ferme – <i>The Farm Burger</i>	28.00 €
Pain brioché, Steak haché 180g, bacon, reblochon, salade verte et sauce barbecue maison servi avec des frites. <i>Brioche bread, Beef paddy 180g, bacon, reblochon cheese, lettuce, and homemade barbecue sauce, with French fries</i>	
Nos burgers sont disponibles avec un steak végétalien en remplacement de la viande, sur demande ✓ <i>Our burgers are available with a veggie paddy, on request</i> ✓	

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.  
Prix nets service compris / Net prices service included

- SPECIALITÉS AUTOUR DU FROMAGE -  
- LOCAL CHEESY FOOD -

Fondant d'Arly, pommes de terre, charcuteries locales et salade verte <i>Fondant d'Arly cheese, potatoes, local charcuteries, and lettuce</i>	28.00 €
Raclette traditionnelle, à partir de 2 personnes (sur réservation) ✓ <i>Traditional raclette, from 2 people (on booking only)</i> Accompagnée de pommes de terre, charcuteries locales et salade verte <i>Served with potatoes, local charcuteries, and lettuce</i>	30.00 €
Raclette traditionnelle fumée, à partir de 2 personnes (sur réservation) ✓ <i>Smoked raclette, from 2 people (on booking only)</i> Accompagnée de pommes de terre, charcuteries locales et salade verte <i>Served with potatoes, local charcuteries, and lettuce</i>	32.00 €
Fondue Savoyarde de la Ferme, à partir de 2 personnes ✓ <i>Savoyard Fondue, from 2 people</i> Accompagnée de charcuteries locales et salade verte <i>Served with local charcuteries and lettuce</i>	30.00 €
Fondue aux cèpes de la Ferme, à partir de 2 personnes ✓ <i>Fondue with porcini mushrooms, from 2 people</i> Accompagnée de charcuteries locales et salade verte <i>Served with local charcuteries and lettuce</i>	32.00 €



## - DESSERTS -

Sélection de fromages Edmond de Rothschild Heritage  et de la région  
*Selection of cheeses from the region and EDRH * 11.00 €

Dessert du jour  
*Daily Dessert* 9.00 €

Crêpes (Nocciolata, confitures locales, sucre)  
*Home made crêpes (Nocciolata, jams, sugar)* 7.00 €

Café ou thé gourmand  
*Gourmet coffee or tea* 12.00 €

La Tartelette aux Myrtilles des « Délice de Megève » (artisan boulanger de Megève)  
*The blueberry pie of the "Délices de Megève" (local pastry artisan)* 11.00 €

Coupe glacée de La Ferme – *The Farm ice cream cup* 9.00 €  
Glace génépi, sorbet myrtille, myrtilles au sirop et chantilly  
*Genepi ice cream, blueberry sorbet, blueberries in syrup, whipped cream*

Boule de Glace - *Scoop of ice cream* 3.00 €  
Supplément chantilly 0.50 € - *Extra Chantilly cream € 0.50*

Parfum des glaces : vanille, caramel beurre salé, café, génépi, chartreuse  
Ice cream perfumes: vanilla, salted butter caramel, coffee, genepi, chartreuse

Parfum des sorbets : citron vert, chocolat, myrtille, fruits rouges, basilic  
Sorbet perfume: lime, chocolate, blueberry, red fruits, basil

Pour arroser votre coupe glacée : génépi, chartreuse, génépi myrtille, génépi vanille 2cl (4€ en supplément)  
*To sprinkle your ice cream: genepi, chartreuse, blueberry genepi, vanilla genepi 2cl (4€ extra)*

# - MENU DES GOURMANDS -

## - GOURMET MENU -

[ ENTRÉE + PLAT + DESSERT ]

44€

### Entrées au choix / Starters :



Trio de tomates de couleur et sa burrata crémeuse  
*Tri-color tomatoes with creamy burrata*

ou / or

Truite saumonée en gravlax d'aneth  
*Trout gravlax with dill*

ou / or



Gaspacho maison façon Andalou : tomates, concombres et poivrons  
*Tomato, cucumber and bell pepper gazpacho*

### Plats au choix / Main courses :

Pavé de truite saumonée du lac Léman accompagnée d'haricots verts frais à l'ail et riz noir au citron  
*Leman lake trout filet served with fresh green beans and lemony black rice*

ou / or

Le Burger Vilain Petit Canard : Pain brioché, confit de canard, confit d'oignons, tomme de Savoie, salade verte et mayonnaise au piment d'Espelette, servi avec des frites

*The Ugly Duckling Burger: Brioche bread, duck confit, caramelized onions, tomme of Savoy cheese, green salad and Espelette pepper mayonnaise, with French fries*

ou / or



Salade d'été : Quinoa, chèvre frais de notre région, poivrons confits, radis roses, tomates cerises, concombres, menthe avec une sauce citron gingembre et échalotte

*Summer salad: Quinoa, local goat cheese, bell peppers, cherry tomatoes, cucumbers, radish, mint with a lemon ginger and shallots vinaigrette*

### Desserts au choix :

**Café ou thé gourmand / Gourmet coffee or tea**

(5 desserts fait maison accompagnés de votre boisson chaude préférée)

(5 homemade desserts accompanied by your favorite hot drink)

ou / or

**La Tartelette aux Myrtilles des « Délices de Megève »**

**The Blueberry Tart from "Délices de Megève"**

(Artisan boulanger de Megève)

ou / or

**Coupe glacée de La Ferme / Farm ice cream**

Glace génépi, sorbet myrtille, myrtilles au sirop et chantilly

Génépi ice cream, blueberry sorbet, blueberries in syrup and whipped cream

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.  
Prix nets service compris / Net prices service included



Produit Edmond de Rothschild Heritage

Végétarien



**JUSQU'À 12 ANS INCLUS**  
*UP TO 12 YEARS OLD*

**PLAT + DESSERT + SIROP À L'EAU**  
*MAIN COURSE + DESSERT + WATER SIRUP*

**14.00 €**

#### **Plats / Main courses**

Jambon blanc avec un accompagnement  
*Cooked ham with a side*

Steak haché avec un accompagnement  
*Beef patty with a side*

Truite avec un accompagnement  
*Trout with a side*

Accompagnements au choix : pâtes, légumes de saison, riz noir complet, frites, salade verte  
*Served with side of your choice: pasta, seasonal vegetables, black wheat rice, fries, green salad*

#### **Desserts**

Boule de glace au choix  
*Scoop of ice cream of your choice*

Crêpe (Nocciolata, confiture, sucre)  
*Home made crêpes (Nocciolata, jams, sugar)*

Yaourt local nature ou au fruit  
*Plain yogurt or fruits yogurt*

Compote  
*Apple sauce*

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.  
Prix nets service compris / Net prices service included



Produit Edmond de Rothschild Heritage  
Végétarien