

**La Calèche est adhérente au réseau "Saveur des Aravis" qui rassemble des professionnels engagés dans la promotion des produits des Aravis.**

*La Calèche is a member of "Saveur des Aravis" a group of professionals engaged in promoting products from the Aravis region.*

**Nos plats et desserts sont préparés et cuisinés sur place par le chef et sa brigade.**

*All dishes and deserts are prepared and cooked in our restaurant by the chef and his team.*



**La Calèche est engagée dans une démarche éco responsable en privilégiant les circuits courts, les produits de saison et en triant tous les déchets**

*We are deeply involved in a eco-friendly business with short food circuits, sorting every waste and almost no industrial products*

**Le reblochon fermier, la tomme fermière, la tomme blanche et les faisselles :**

La ferme des Corbassières, famille Donzel La Clusaz

**Les fromages :**

Famille Agnellet Jean Pierre et Mauricette La Clusaz et Joseph Pacard Manigod

**Le fromage à fondue :**

Meule de Savoie 12 mois, abondance AOP et beaufort AOP Coopérative du val d'Arly

**La charcuterie :**

Salaison artisanale de Savoie à Villaz et le Pousse Midi de Jérémy La Clusaz

**Les légumes :**

Paul Maulet et fils, Saint Pierre en Faucigny, Vergers Tissot et St Eustache

**Le poisson :**

Pisciculture Petit (Ain) et La Criée

**Le pain et les burgers :**

"Capucine" Fabien Pollet Thiollet St Jean de Sixt

**Les viandes :**

Coopérative d'abattage en Auvergne (Label rouge) et l'abattoir de Megève

**Le génépi et liqueurs :**

Distillerie de La Dent d'Oche, Bernex (74)

**Confitures et myrtilles au jus**

La Framboiseraie à Balaison (74)

## Entrées - Starters



### Potage de légumes frais de saison

Home made soup seasonal fresh vegetables

10,50

### Duo d'os à Moelle

Pain grillé, fleur de sel de guérande

Marrowbones, toast and "sel de Guérande"

16,30

### Petit pot de terrine d'antan à partager pour l'apéro !!

Avec les cornichons français de la Maison Marc ( 89 yonne)

13,60

### Samoussas au reblochon fermier Famille Donzel

Sur une mée de salades et jeunes pousses



13,20

### Tartare de truite rose de montagne

Sauce vierge et pain grillé

Mountain's trout tartare

17,50

### Brouillade d'œuf plein air aux truffes fraîches (8grs)

Domaine de Bramarel à Grignan (Drôme)

Scramble eggs with truffles



21,50

### Terrine de foie gras maison, pain grillé

Confiture de tomates vertes de "La Framboiseraie"

17,50

## Salades - Salads



### Salade du berger

Salade, faisselle aux herbes, légumes croquants de saison

Chèvre frais et samoussa au reblochon

Mix green salad, cottage cheese, fresh goat cheese

Seasonal fresh vegetables and samoussa



Vegetarian

14,90

### Salade des Aravis

Mée de salades, noix de jambon et reblochon fermier pané

Mix green salad, cured ham and reblochon cheese fritters

15,80

### Salade de la ferme

Mée de salades, lardons, œuf plein air poché,

Bleu de Savoie, pommes de terre sautées,

Mix green salad, potatoes, bacon, egg and "bleu" cheese

14,90

### Salade Calèche

Mée de salades, ris de veau, foie gras,

Légumes croquants de saison, pain grillé

Mix green salad, veal sweetbread,

Foie gras and toast, seasonal fresh vegetables

19,40



## Pâtes Pasta

<b>Lasagne du pêcheur</b>	<i>Lasagne with sheep cheese, trout, seasonal vegetables and "bleu" cheese</i>	<b>18,60</b>
Fromage de brebis, truite rose de montagne, légumes de saison et bleu de Savoie		
<b>Pappardelles</b> aux morilles	<i>Pappardelle with morels</i>	<b>19,90</b>
<b>Pappardelles</b> aux légumes sautés à l'huile de Sésame	<i>Pappardelle with fresh sauteed vegetables</i>	<b>17,00</b>
<b>Pappardelles</b> aux truffes fraîches (8grs) Domaine de Bramarel à Grignan (26 Drome)	<i>Pappardelle with seasonal truffles</i>	<b>23,90</b>



## Viandes Meats origine France

<b>Tartare de bœuf paysan</b> à notre façon et frites maison	<i>Beef tartare home made</i>	<b>21,80</b>
Race charolaise 180grs, émincé de lard paysan fumé et œuf plein air pôché.		
<b>Hamburger montagnard</b> et frites maison	<i>Mountain beef burger with home made fries</i>	<b>18,90</b>
Steack haché 180grs race charolaise, sauce raclette fermière, salade, oignons rouges confits		
<b>Hamburger fermier</b> et frites maison	<i>Farm burger with fried chicken and home made fries</i>	<b>18,60</b>
Poulet pané, sauce miel moutarde, salade et oignons rouges crus		
<b>Planche du boucher "saveurs de nos montagnes"</b>		<b>23,80</b>
Agneau et porc de nos montagnes, brochette de veau, mini pavé de bœuf et trio de sauces maison		
<b>Escalope de veau savoyarde</b> , gratin dauphinois	<i>Veal escalope with reblochon, ham and potatoes gratin</i>	<b>23,90</b>
<b>Magret de canard entier</b> et sa réduction de myrtilles	<i>Duck magret with local blueberry sauce</i>	<b>22,80</b>
<b>Souris d'agneau confite</b> au romarin, purée maison	<i>Lamb shank, herbs and home made mashed potatoes</i>	<b>20,90</b>
<b>Jarret de porc</b> Sauce moutarde à l'ancienne	<i>Pork knuckle with mustard sauce</i>	<b>18,90</b>
<b>Diots de Savoie</b> Sauce au vin rouge et polenta crémeuse	<i>Savoy sausages, red winesauce with creamy polenta</i>	<b>18,90</b>
<b>Entrecôte Label rouge 250grs</b>		
	<i>Sauce au Bleu du Val d'Aillon (Savoie)</i>	<b>23,00</b>
	<i>Aux morilles</i>	<b>28,00</b>
	<i>Aux truffes fraîches (8grs) Domaine de Bramarel (Drôme)</i>	<b>33,50</b>
	<i>Aux cèpes</i>	<b>26,00</b>

## Abats - Offals



<b>Rognon de veau entier</b> aux morilles	<i>Veal kidney with morels sauce</i>	<b>24,90</b>
<b>Duo de rognon et ris de veau poêlés</b> aux morilles	<i>Veal sweetbread and kidney duo with morels sauce</i>	<b>27,00</b>
<b>Ris de veau poêlés</b> aux morilles	<i>Veal sweetbread and morels sauce</i>	<b>28,00</b>

## Poissons - Fishs




<b>Truite rose entière</b> sauce vierge environ 300grs (pisciculture Petit)		<b>18,50</b>
<i>Fresh royal montain trout</i>		
<b>Duo de filet de truite et de noix de st jacques fraîches</b> (Origine France)		<b>26,50</b>
<i>Scallops and royal trout duo</i>		

## Planches - Wooden plates



<b>Planche du skieur</b> Mêlée de salades, tomme blanche (reblochon frais avant l'affinage)		
<b>Beignet de pomme de terre et reblochon fermier pané, noix de jambon</b> et toast au fromage de brebis		<b>19,90</b>
<i>Mix salad green with fresh reblochon, potatoes, reblochon fritter, prosciutto and local sheep toast</i>		
<b>Planche de charcuteries de pays</b> Saucisson, terrine maison, "porcayou", noix de jambon, diot fumé, jambon blanc		<b>17,50</b>
<i>Sausage, home made rilette, "porcayou", prosciutto, local smoked sausage and cooked ham</i>		
<b>Planche Savoyarde</b> Assortiment de charcuteries de la salaison artisanale et de fromages de chez nous		<b>18,90</b>
<i>Selection of local cold curred meats &amp; local cheeses</i>		
<b>Ardoise du fromager</b> Reblochon fermier et tomme fermière de la ferme des corbassieres, chevrotin,		<b>10,80</b>
<b>Persillé de brebis, petit Agnellet</b>		
<i>Selection of famous local cheeses</i>		

*Nos fondues sont servies aussi pour 1 seule personne  
et sont accompagnées de salade, de noix de jambon et de pommes de terre grenaille  
Meule de Savoie affinage 12 mois, Abondance AOP et Beaufort AOP (200grs/pers)  
Charcuteries de la salaison artisanale Maison Baud*

<b>Fondue Savoyarde au Biscantin</b> (Cidre parfumé des Aravis) Mêlée de salades, noix de jambon, pommes de terre grenaille . <i>Savoy cheese fondue perfumed with Aravis cider, potatoes, prosciutto and green salad.</i>	<b>Prix par pers. 23,80</b>
<b>Fondue Savoyarde au vin blanc</b> Mêlée de salades, noix de jambon, pommes de terre grenaille . <i>Classic savoy cheese fondue, prosciutto, green salad and potatoes.</i>	<b>Prix par pers. 23,00</b>
<b>Fondue Savoyarde au vin blanc et aux cèpes</b> Mêlée de salades, noix de jambon, pommes de terre grenaille. <i>Savoy cheese with mushrooms, potatoes, prosciutto and green salad.</i>	<b>Prix par pers. 25,50</b>
<b>Tartiflette au reblochon fermier de la ferme des Corbassières</b> Noix de jambon et mêlée de salades	<b>23,50</b>
<b>Pela aux morilles, cèpes et reblochon fermier</b> (Fricassée de pommes de terre) <i>Potato fricassee with mushrooms and reblochon, green salad.</i>	 <b>22,50</b>
<b>Rebloche (min 2 personnes)</b> Reblochon fermier (1/2 par pers ) à gratiner vous même sous la braise, noix de jambon, saucisson, "Porcayou", jambon blanc, diot fumé, pommes de terre, mêlée de salades. <i>Reblochon cheese to grill by yourself on the barbecue, prosciutto, sausage, "porcayou", cooked ham, potatoes and green salad.</i>	<b>Prix par pers. 25,40</b>
<b>Raclette de Savoie IGP</b> (300grs/pers environ) Fabrication fermière des Aravis (min 2 pers) Noix de jambon, saucisson, "porcayou", diot fumé, jambon blanc, pommes de terre, mêlée de salades. <i>Proseutto, sausage, "porcayou", local smoked sausage, cooked ham, potatoes and green salad.</i>	<b>Prix par pers. 24,20</b>
<b>Supplement noix de jambon 1 personne</b> <i>Extra prosciutto</i>	<b>5,00</b>

# Le Menu Saveur des Aravis



29,50

## Verre de Biscantin

Cidre parfumé des Aravis fabriqué à Serraval (74) *Local cider*

\* \* \* \*

## Reblochon dans tous ses états de la ferme les Corbassières

Reblochon frais (tomme blanche), reblochon fermier affiné et reblochon pané

*Fresh reblochon cheese, reblochon cheese, reblochon fritter*

\* \* \* \*

## Fondue 3 fromages au Biscantin (cidre des Aravis)

Pommes de terre grenaille et mûlée de salades

*Savoy and Biscantin (cider) fondue*

\* \* \* \*

## Fromage blanc en faisselle de la ferme des corbassières et confiture artisanale de framboises

*Cottage cheese with raspberry jam*

# Le P'tit Calèche - *Child's menu (-10 ans)*



13,90

## Mini Tartiflette au reblochon fermier de chez Donzel

ou

## Filet de truite royale de la pisciculture Petit, frites maison ou pâtes

*Trout fillet (with chips or pasta)*

ou

## Escalope de poulet fermier panée "façon nuggets" frites maison ou pâtes

*Home made chicken nuggets, chips or pastas*

\* \* \* \*

## Crêpe au chocolat maison ou glace

*Chocolate pancake or ice cream*

## Jus de pomme artisanal, limonade artisanale ou sirop à l'eau ou 1/4 vittel

*Artisan apple juice, organic limonade, syrup or vittel water*

## Délices du Palais



*To waken your taste buds*

<b>Café Gourmand de la Calèche</b>	<b>8,90</b>
<i>Gourmet coffee</i>	
<b>Café Gourmand Prestige</b> avec 2cl de digestif	<b>11,90</b>
<i>Gourmet coffee with 2cl of liquor</i>	
<b>Tiramisu à la crème de marron et au café</b>	<b>8,90</b>
<i>Chesnut cream and coffee tiramisu</i>	
<b>Tarte aux myrtilles</b> de la ferme" la framboiseraie"	<b>8,40</b>
<i>Blueberry pie</i>	
<b>Tarte Tatin</b> Pommes des vergers Tissot	<b>8,10</b>
<i>Avec une boule de glace artisanale caramel au beurre salé</i>	
<b>Notre gâteau</b> au chocolat et crème de marron (sans gluten)	<b>8,90</b>
<i>Avec une boule de glace artisanale mandarine</i>	
<i>Homemade chocolate and chesnut cake with mandarin ice cream (gluten free)</i>	
<b>Profiteroles</b> au chocolat noir maison	<b>9,30</b>
<i>Chocolate homemade profiterolles</i>	
<b>Crème brûlée</b> à la vanille bourbon de Madagascar	<b>8,10</b>
<i>A vanilla bourbon crème brûlée</i>	
<b>Faisselles</b> de la ferme des corbassières	<b>6,90</b>
<i>aux myrtilles ou à la confiture de framboises, ou crème ou miel</i>	
<i>Cottage cheese with blueberry fruit or raspberry jam or cream or honey</i>	

## Crêpes sucrées



*Sweet pancakes*

<b>Sucre</b>	<b>3,60</b>
<i>Sugar</i>	
<b>Beurre sucre</b>	<b>3,70</b>
<i>Butter and sugar</i>	
<b>Citron pressé frais</b>	<b>4,00</b>
<i>Fresh pressed lemon</i>	
<b>Chocolat maison</b>	<b>5,60</b>
<i>Homemade chocolate</i>	
<b>Chantilly maison</b>	<b>5,30</b>
<i>Whipped cream</i>	
<b>Confiture de framboises sans pépins</b>	<b>5,80</b>
<i>De la ferme « la framboiseraie » Raspberry jam</i>	
<b>Miel de Haute-Savoie et amandes</b>	<b>5,60</b>
<i>Savoy honey and almonds</i>	
<b>Caramel au beurre salé</b>	<b>5,80</b>
<i>Salted butter caramel</i>	
<b>Nocciolata</b> cacao et noisettes sans huile de palme	<b>5,80</b>
<i>Cocoa and hazelnuts, Free of palm oil</i>	
<b>Myrtilles</b> de la ferme la framboiseraie	<b>6,80</b>
<i>Blueberry</i>	
<b>Flambée au Grand Marnier ou Génépi</b>	<b>6,20</b>
<i>Blazed Grand Marnier or génépi</i>	

**Consulter les ardoises pour le dessert du jour**

**Supplément chocolat ou chantilly 1,70€**

# Saveurs Glacées - Icy Flavours

---

<b>Glace deux boules</b> Vanille, génépi, café, caramel au beurre salé, chocolat, fraise, pistache, marron			<b>5,10</b>
<b>Myrtille, citron, poire, framboise, mandarine, menthe, nougat, rhum-raisin et barbe à papa.</b> <i>Vanilla, génépi, coffee, salted butter caramel, chocolate, strawberry, pistachio, chesnut</i> <i>Blueberry, lemon, pear, raspberry, mandarin, mint, nougat, rhum-grape fruit and candy floss</i>			
<b>Assiette Beauregard</b> Glaces framboise, myrtille et fraise			<b>9,90</b>
<b>Myrtilles au naturel de la ferme « la framboiseraie » et chantilly maison</b> <i>Raspberry, blueberry and strawberry ice cream, blueberry fruits and whipped cream</i>			
<b>Délice du Chef</b> Glace vanille, poire pochée, caramel au beurre salé et chantilly maison			<b>9,50</b>
<i>Vanilla ice cream, poached pear, salted butter caramel and whipped cream</i>			
<b>Café liégeois ou Chocolat liégeois</b>			<b>9,50</b>
<i>2 scoops of coffee, coffee and whipped cream Or 2 scoops of chocolate, chocolate, whipped cream.</i>			
<b>Iceberg</b> 2 boules menthe, peppermint			<b>9,90</b>
<i>2 scoops of mint ice cream, peppermint</i>			
<b>Colonel</b> 2 boules citron et vodka			<b>10,20</b>
<i>2 scoops of lemon ice cream and vodka.</i>			
<b>William</b> 2 boules poire et alcool de poire			<b>10,20</b>
<i>2 scoops of pear ice cream and pear liquor.</i>			
<b>Caprice</b> 2 boules génépi et génépi de la Dent d'Oche			<b>10,20</b>
<i>2 scoops of génépi ice cream and génépi liquor.</i>			
<b>Limoncello</b> 2 boules citron et limoncello			<b>9,90</b>
<i>2 scoops of lemon ice cream and limoncello liquor.</i>			
<b>Supplément chantilly ou chocolat maison</b>	<b>1,70</b>	<b>Supplément 1 boule de glace</b>	<b>2,50</b>
<i>Extra whipped cream or chocolate</i>		<i>Extra scoop</i>	