

Pour l'apéro, laissez-vous tenter par

Coupe de Champagne 9.00 €

Apéro de l'Automne : Un Cidre Noisette ! 4.10 €

Tapas de l'Automne :

Tapenade Savoyarde Ronde de produits savoyards :

Cèpes, Chanterelles, Ail, Noix, Herbes,

servis avec jambon fumé par nos soins,

et terrine de Campagne aux Cèpes Maison 11.90 €



Nos cocktails Sans alcool

Le Grab Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue,

fruits de la passion, papaye et kiwi 6,90 €

Le Salto Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane,

pomme verte et aloé vera 6,90 €

Peace & Love Evasion intense au jus d'orange, parfum jasmin, violette et ibiscus 6,90 €

Avec alcool

L'Apérol Apérol, vin pétillant, eau pétillante 6,90 €

La Caipirinha Apéro du Soleil à la Montagne

Cachaça, Citron vert, Cassonnade 7,90 €

Pina Colada Rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco 8,90 €

Sex on the Snow Vodka, jus d'orange, jus d'ananas,

parfum fruits de la passion, papaye, pêche et pêche blanche 8,90 €

L'Avalanche Tequila, jus d'ananas, parfum pastèque, framboise, citron 8,90 €

Edelweiss Evasion intense au jus d'orange,

parfum jasmin, violette et ibiscus, + génépy 2cl 8,90 €

Le « Green Cadet » Sauvignon blanc, zeste de citron,

sirop de sucre de canne délicatement glacé ! 6,90 €

J'ADORE : Giboulée de paillettes & fines bulles

aux saveurs de pêche de vigne et vanille Bourbon 9,10 €

TOUS LES MIDIS, DEMANDEZ LE **PLAT DU JOUR À 11,90€**

NOS DOUCEURS DU JARDIN

Entrée* / Plat

Salade Automnale	Salade Verte, Tomates, Toasts de Terrine de Campagne aux Cèpes, Chutney Figue/Oignons rouges, Champignons, Légumes de saison, Oeuf Parfait	9.10 € / 15.90 €
Salade Savoyarde	Salade Verte, Tomates, Toast de Reblochon, Oeuf Parfait ...	9.10 € / 15.90 €
Salade de Chèvre chaud	Salade Verte, Tomate, Toasts de chèvre, Noix, Miel, Oeuf Parfait	9.10 € / 15.90 €
Salade façon César	Salade verte, Tomates, Poulet pané, Copeaux de Parmesan, Pommes de terre, Croûtons, Chips de Bacon, Oeuf Parfait	9.10 € / 15.90 €
Salade ScandinaVe	Salade Verte, Tomates, Saumon fumé, Crème de ciboulette, Echalotes, Avocat, Toasts, Oeuf Parfait	9.10 € / 15.90 €
Salade Veggie	Salade Verte, Tomates, Avocat, Croûtons Légumes croquants, Chutney Figue/ Oignons rouges, Oeuf Parfait	9.10 € / 15.90 €
Salade Mixte :	Salade Verte, Tomates	5.90 € / 9.90 €

** Les petites portions sont vendues uniquement suivies d'un deuxième plat*



L'Oeuf Parfait est un oeuf cuit à basse température

Assiette de Charcuterie de pays :

Jambon de Pays fumé par nos soins, Saucisson, Viande séchée des Alpes 16.90 €



TOUS LES MIDIS, DEMANDEZ LE **PLAT DU JOUR À 11,90€**



*Notre Comté
est affiné 6 mois*

NOS PIZZAS

Sur place ou à emporter
1.00 € par ingrédient supplémentaire



Reine Tomate, Comté, Jambon	10.90 €
Tonioz Crème, Ciboulette, Jambon, Comté, Jaune d'oeuf	11.90 €
Alpine Tomate, Comté, Champignons, Lardons, Jaune d'oeuf	13.90 €
Nordique Crème basilic, Saumon, Oignons, Persil, Ail, Mesclun, Echalotte	15.90 €
Fromagère Crème, Ciboulette, Comté, Reblochon, Chèvre, Raclette	15.90 €
La Dez'Alp Crème, Reblochon, Chanterelles, Lardons, Oignons	15.90 €
Carnivore Tomate, Boeuf haché, Oignons, Ail, Persil, Comté, Chorizo	15.90 €
Campagnarde Crème de Cèpes, Aiguillettes de Canard, Oignons, Champignons, Comté	15.90 €
Poulette Crème Ciboulette, Poulet, Champignons, Oignons, Chèvre, Miel	15.90 €
Morz'nette Sauce Chanterelles, Cerf, Persillade, Oignons, Comté	15.90 €
Supplément Salade verte	3.90 €

NOS OMELETTES

Omelette jambon, fromage, frites et salade verte	15.90 €
Omelette chanterelles, frites et salade verte	16.90 €
Omelette fromage, frites et salade verte	15.90 €



Un cahier des allergènes est à votre disposition.

TOUS LES MIDIS, DEMANDEZ LE PLAT DU JOUR À 11,90€

NOS PÂTES

Tagliatelles Carbonara

Crème, Lardons, Jaune d'Oeuf 14.90 €

Tagliatelles Fermières

Poulet pané, Oignons, Champignons, Crème, jaune d'oeuf 15.90 €

Tagliatelles de Saison

Aiguillettes de Canard, Crème de Cèpes, Oignons, Mesclun 15.90 €

Ravioles du Dauphiné façon Norvégienne

Crème Basilic et Saumon fumé 15.90 €

Lasagnes Maison de Perdreau aux Petits Légumes 15.90 €

Supplément Salade Verte 3.90 €

CÔTÉ PÊCHE



Nos poissons sont servis avec des légumes de saison

Choisissez également votre 2ème garniture : Frites, Gratin dauphinois ou Garniture du Jour

Filet de Truite des Meuniers de la Pisciculture de Morzine

à la crème de Cèpes 23.90 €

Filets de perches Meunière ou Crème de Basilic 24.90 €

Un cahier des allergènes est à votre disposition.

TOUS LES MIDIS, DEMANDEZ LE **PLAT DU JOUR À 11,90€**



NOS BURGERS

BURGER ***du Chasseur***

18.90 €

Pain du Boulanger
Mignon de Sanglier
Sauce Chanterelles
Oignons Confits
Frites

BURGER ***Foie gras***

18.90 €

Pain du Boulanger
Viande fraîche hâchée maison
Chutney Figue/Oignons rouge
Escalope de Foie Gras poêlée
Frites

CHEESEBURGER ***Dez'Alp***

15.90 €

Pain du Boulanger
Viande fraîche hâchée maison
Reblochon fondu
Oignons confits
Frites

Fish **BURGER** **15.90 €**

Pain du Boulanger
Truites des Meuniers
de Morzine
Crème Ciboulette
Oignons confits
Frites

Chicken **BURGER** ***Dez'Alp*** **15.90 €**

Pain du Boulanger
Escalope de poulet pané
Reblochon fondu
Oignons confits
Frites

Vegan **BURGER** **14.90 €**

Pain sans Gluten
Pesto
Steak de Soja
Légumes frais
Frites fraîches

NOS VIANDES

*Toutes nos viandes sont servies
avec Gratin Dauphinois ou Frites fraîches ou Garniture du Jour*

Suprême de Volaille fermier 20.90 €
Supplément sauce : Chanterelles ou Poivre ou Roquefort ou Basilic ou Cèpes +2.90 €

Faux Filet «Irlandais Pure Race» (300g) 22.90 €
Supplément sauce au choix Chanterelles ou Cèpes, Roquefort ou Poivre +2.90 €

Tartare de Boeuf maison servi avec Toasts et Condiments 21.90 €

Confit de canard maison aux Chanterelles 22.90 €

Côte de Boeuf aux Saveurs d'Automne

Servie sur pierre chaude avec ses 4 sauces chaudes

Servie pour 2 personnes, prix par personne..... 29.90 €

PIERRADE AUX 3 VIANDES - BOEUF, VOLAILLE, CANARD

Servie avec Salade verte

Assortiment de sauces : Cocktail, Ail et Fines herbes, Barbecue

Servie pour 2 personnes minimum,

prix par personne 25.90 €

Supplément 4 sauces chaudes Cèpes, Chanterelles, Roquefort et Poivre 6.90 €

Supplément salade verte 3.90 €

Un cahier des allergènes est à votre disposition.

MENU DE LA DEZ'ALP 36.90 €

Cromesquis d'Escargot à la crème d'ail

ou

Foie Gras et ses Toasts

ou

Trilogie de Crème Brûlée Maison

Comté, Cèpes, Foie Gras

Filet de Truite des Meuniers

ou

**Confit de Canard Maison
aux Chanterelles**

ou

Pavé de cerf à la crème de Cèpes

*Toutes nos viandes sont servies avec
des légumes de saison*

*Choisissez votre 2ème garniture :
Gratin dauphinois ou Frites fraîches
ou Garniture du Jour*

Douceur Fromagère

Tarte du jour

ou

2 Boules de Glaces Artisanales

ou

**Trilogie de Crème Brûlée maison
ou Fromage blanc
ou Dessert du Jour**

MENU TERRE & BOIS 28.90 €

Velouté de Potirons

Oeuf parfait, Poudre de Cèpes

ou

Charcuterie fumée par nos soins

Viande séchée des Alpes, Saucisson sec

ou

Salade Automnale

Salade Verte, Tomates, Toasts de Terrine de
Campagne aux Cèpes, Chutney Figue/Oignons rouges,
Champignons, Légumes de saison, Oeuf Parfait

Tartiflette

ou

Tagliatelles de Saison

Aiguillettes de canard, Crème de Cèpes,
Oignons, Mesclun

ou

Civet de Chevreuil Traditionnel

2 Boules de Glaces Artisanales

ou

Dessert au choix

(Supplément de 3€
pour les Coupes glacées)

**LAISSEZ-VOUS TENTER
PAR LE MENU !**



NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Tartiflette	16.90 €
Pommes de terre, Reblochon, Lardons, Oignons	
Tartiflette servie avec sa Salade verte	17.90 €
Tartiflette servie avec Charcuterie et Salade verte	22.90 €
Tartiflette aux Chanterelles, servie avec Charcuterie et Salade verte	23.90 €
Croûte au Fromage	16.90 €
Pain, Jambon blanc, Crème, Ail, Vin blanc, Comté et Sauce Chanterelles	
Croûte au Fromage servie avec sa Salade verte	17.90 €
Croûte forestière Sauce Chanterelles	18.90 €
Croûte forestière servie avec sa Salade verte	20.90 €
Mont d'Or AOC du Jura, servi avec Charcuterie et Salade	24.90 €

ASSIETTE DES PORTES DU SOLEIL 19.90€

Jambon fumé par nos soins, Saucisson, Viande séchée des Alpes, Reblochon, Tomme de Savoie, servie avec pommes de terre en robe des champs, crème de Ciboulette et salade verte

Un cahier des allergènes est à votre disposition.



**Raclette à l'ancienne avec Charcuterie
et Salade verte** 23.90 €/pers.
(Sertie pour 2 personnes minimum, prix par personne)



**Fondue Savoyarde servie avec Charcuterie
et Salade verte** 21.90 €



**Fondue Savoyarde aux Cèpes
servie avec Charcuterie et Salade verte** 23.90 €

Nos fondues peuvent être servies pour 1 personne

**Pierrade aux 3 viandes - Boeuf, volaille, canard
Servie avec Salade verte**

Assortiment de sauces : Cocktail, Ail et Fines herbes, Barbecue
Sertie pour 2 personnes minimum,
prix par personne 25.90 €

Supplément 4 sauces chaudes Cèpes, Chanterelles,
Roquefort et Poivre 6.90 €



POUR LES GATIONS MENU À 10.90 €

*(Uniquement pour les enfants
de moins de 10 ans)*

Mini Tartiflette

ou

Nuggets de poulet panés - Frites

ou

Tagliatelles Carbonara

1 boule de Glace artisanale

**FAITES PLAISIR
À VOTRE BOU D'CHOU
AVEC UN
COCKTAIL DE FRUITS
(ORANGE, MANGUE, PASSION)
6,90 €**



OU UN



**THÉ BIO À LA PÊCHE
3,60 €**

NOS DOUCEURS

Fromage blanc	6.20 €
Fromage blanc à la crème de myrtille ou de framboise ou au beurre salé ou à la châtaigne	6.90 €
Assiette 4 Fromages	8.90 €
Griottes au kirch	6.90 €

NOS DESSERTS «MAISON»

Café Arrangé de la Dez'Alp : 1 expresso - 1 génépy 2cl - 2 mignardises	7.90 €
Café Gourmand de la Dez'Alp	7.90 €
Grand Café Gourmand de la Dez'Alp (Grand café = Grande tasse!)	8.20 €
Thé Gourmand de la Dez'Alp	8.20 €
Tiramisù aux Pommes caramélisées, Biscuit Chataigne	6.90 €
Tarte maison et sa boule de glace	6.90 €
Citron meringué, Tatin, Myrtille...	
Moelleux au chocolat, cœur caramel et sa boule de glace	6.90 €
Trilogie de crème brûlée maison (Vanille, Caramel Beurre salé, Marron)	6.90 €
Dessert du jour	6.40 €
Crème brûlée traditionnelle à la Rhubarbe	6.90 €
Cheesecake maison et son coulis de fruits rouges	6.90 €
Pain perdu aux Pommes pochées aux épices et sa boule de Glace	7.10 €
Supplément boule de glace	2.00 €

CONSULTEZ LA CARTE DES DESSERTS AVEC NOS CRÊPES MAISON !

**POUR FINIR
EN BEAUTÉ...**

Café arrangé de la Dez'Alp :

1 Espresso - 1 Génépy 2cl - 2 Mignardises 7.00 €

Italian coffee ou Irish Coffee 7.90 €

Un cahier des allergènes est à votre disposition.

*... une liqueur de poire
ou de framboise,
un Génépy,
une Chartreuse,
DOM PAPA,
Diplomatico etc... ?*

NOS SAVEURS GLACÉES

Babelou : glace Nougat, crème de marrons, Chantilly	8.60 €
Sapin : glace Vanille Bourbon, meringue, chocolat chaud, chantilly	8.60 €
Coupe Grand Mère : glace vanille, glace caramel beurre salé, chocolat chaud, chantilly	8.60 €
Coupe Fanette : glace vanille, sauce chocolat maison , M&M's, Chantilly	8.60 €
Café Liégeois : Glace café, Glace Vanille Bourbon, Café, Chantilly ...	8.60 €
Chocolat Liégeois : Glace Chocolat, glace vanille Bourbon, Chocolat chaud, Chantilly	8.60 €
Myrtille Melba ou Framboise Melba	8.60 €
Coupe Montagny : Glace vanille Bourbon, glace vanille Macadamia, sauce caramel, biscuit, Chantilly	8.60 €
Coupe Gruyère : Glace Double crème, framboise au sirop, meringue	8.60 €



COUPES ARROSÉES

Limoncello glacé : Sorbet Citron/Limoncello, Liqueur Limoncello	8.60 €
Colonel : Sorbet citron et vodka	8.60 €
William : Sorbet poire et alcool de poire	8.60 €
Framboisine : Sorbet framboise et liqueur de framboise	8.60 €
Mont-Chéry : Glace vanille Bourbon , griotte au kirsch, copeaux de chocolat	8.60 €
Marronnier : Glace marron, liqueur de châtaigne	8.60 €

Coupe 2 boules : 4.50 € - Coupe 3 boules : 6.70 € - + chantilly : 2.00 €

PARFUMS DE NOS GLACES ARTISANALES DE HAUTE-SAVOIE :

Vanille, Chocolat, Café, **Nougat**, Rhum-raisin, Marron, Cookies, **Caramel beurre salé**,
Vanille Macadamia, **Double-crème**, Cheese cake, **Chartreuse**

SORBETS : Framboise, **Citron**, Poire, Limoncello, Fraise

NOS ENTRÉES

de l'automne...

Cromesquis d'Escargot à la crème d'ail de l'Escargotière de Chevenoz	11.90 €
Velouté de Potiron , Oeuf Parfait, Poudre de Cèpes	10.90 €
Terrine de Campagne Maison aux Cèpes et son Mesclun	9.90 €
Trilogie de Crème Brûlée Maison : Comté, Cèpes, Foie Gras	10.90 €
Foie Gras Chaud/Froid et son Chutney Figue/Oignons rouges	14.90 €

CÔTÉ CHASSE

Civet de Chevreuil Traditionnel Maison	21.90 €
Filet Mignon de sanglier aux Chanterelles	24.90 €
Lasagnes de Perdreau aux Chanterelles	22.90 €
Trilogie de la Chasse Civet, Mignon de Sanglier aux Chanterelles, Pavé de Cerf	25.90 €
Pavé de Cerf à la Crème de Cèpes	24.90 €
Tartare d'Automne Viande Hâchée, Foie Gras, Copeaux de Comté, Huile de Truffe, Chutney, servi avec Toast et Mesclun	21.90 €

PIERRADE DE LA CHASSE CANARD, CERF, SANGLIER

Servie avec Crème de Cèpes, Sauce Chanterelles,
Sauce Roquefort, Sauce Poivre

Servie pour 2 personnes minimum, prix par personne

Supplément salade verte 3.90 €

Origine des viandes : voir tableau