BIENVENUE à La Ferme du Pépé

Une authentique ferme des années 1800 avec une entrée par l'ancienne cuisine où l'on voit encore les traces au plafond d'une cheminée qui faisait office de « radiateur » en complément des vaches, moutons mais aussi de fumoir pour les jambons et saucisses ; cheminée rebouchée autour de 1860 et remplacée par un fourneau. On y trouve aussi la crédence, pièce maîtresse de la cuisine, où l'on y range ce que l'on a de plus beau !

La plus grande pièce de cet étage est celle de la chambre de devant où dormait le couple avec les enfants en bas âge. L'actuel bar est le peille, séparé par le seul mur « maçonné » où dormaient les enfants plus âgés, les grands-parents et où l'on fabriquait le reblochon, en sorte, la pièce principale du chalet. Au sol, une trappe pour passer directement les moutons dans la petite étable Il reste bien sûr sous vos pieds, l'étable du cheval, la cave des reblochons. Nous avons restauré la grange, l'accès s'effectuait par l'extérieur. La grange faisait office d'entrepôt à foin, aux ancelles, charrues et charrettes …. Les parois en bois sont d'époque, les draps de lin transformés en rideaux datent du trousseau de mariage de nos arrières grands parents au début des années 1900. Le toit trop altéré par le temps a été entièrement réparé.

Quant à l'écurie, que nous n'avons pas pu conserver pour des raisons que l'on peut imaginer, elle se trouvait (et là on ne sourit pas) à la place de notre cuisine ! La ferme appartenait à monsieur Francis Deloche, il vivait avec sa famille et vendait du reblochon et les légumes de son potager. Surnommé le Pépé par les voisins, ce nom est resté avec un brin de nostalgie….

Pour Notre déco intérieure, un clin d'œil …

Aux meubles Vulliet au Chinaillon
A Céline, ses poteries et ses mains d'argile

Bien-sûr, nous tenons toutes ces adresses à votre disposition.

Prix nets ; Service compris
Supplément couvert : 3 €

Net prices, service included
We charge 3 € for any person sitten who doesn't order

La liste des allergènes est disponible au bar
Au risque d'une pénurie, notre carte est susceptible d'être modifiée

Nos entrées
Starters

Saucisson à partager **8.50 €**
Sausage to share

Ardoise de Charcuteries **Prix/pers : 16.00 €**
Deux Tranches de Jambon Blanc, deux Tranches de Jambon Fumé et quatre Tranches de Saucisson, avec confiture d'oignons et cornichons
Dry meat with two Slices of Ham, two Slices of Smoked Ham and four Slices of dried Sausage, onions jam and pickles

Petite Salade de la Biquette **16.50 €**
Salade Verte, Jambon Cru, Tomates, Fromage de Chèvre poêlé sur Huile d'Olive et Herbes de Provence
Salad, dry meat, Tomatoes, Goat Cheese on Olive Oil and Herbs de Provence

Nos plats

Main courses

Gratin de Ravioles au Comté, Salade Verte **21.50 €**
Comté Cheese gratin ravioli, Salad

Fricassée de Joue de Porc à l'Ancienne, Frites **24.00 €**
Cheek of Porc, chips and salad

Entrecôte de Veau (sauce au choix), Frites **30.00 €**
Veal Entrecote (choose the sauce), Chips
- **Sauce des Sous Bois** *with a Mushrooms Sauce* **32.00 €**
- **Sauce Madère** *with a Madere Sauce* **32.00 €**
- **Sauce au Poivre** *with a Pepper Sauce* **32.00 €**

Bavette Grillée à La Plancha et Frites **27.00 €**
Grilled Flank Steak and Chips
- **Sauce des Sous Bois** *with a Mushrooms Sauce* **29.00 €**
- **Sauce Madère** *with a Madere Sauce* **29.00 €**
- **Sauce au Poivre** *with a Pepper Sauce* **29.00 €**

Côte de Cochon (cuite 7 heures à basse température) et Frites
- Sauce au choix : Des Sous Bois ou Poivre ou Madère **25.00 €**
Pork Chop (cooked for 7 hours at low temperature) and Chips
- Choose the sauce : Mushrooms or Pepper or Madere

Magret de Canard, Sauce Miel-Moutarde à l'Ancienne et Frites
Pour apprécier le magret, nous le servons rosé uniquement **31.00 €**
Duck Breast (cooking Rosé), Honey and Mustard Sauce, Chips

Burger du Pépé **24.50 €**
Lard Grillé, Salade Verte, Tomate et Echalote confites sur Steak Hâché du Boucher (180 gr), Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger accompagné de Frites et Salade Verte
Grilled bacon, Salad, tomato and shallot confit Steak Haché Butcher (180 gr), Raclette cheese and Reblochon, Burger Sauce accompanied with Chips

Burger du Végétarien **24.50 €**
Salade Verte, Tomate et Echalote confites, Steak de Quinoa, Fromage à Raclette, Reblochon, Sauce Burger accompagné de Frites et Salade Verte
Salad, tomato and shallot confit, Quinoa Steak, Raclette cheese and Reblochon, Burger Sauce accompanied with Chips

Le Coin Des Spécialités

Tartiflette au Reblochon et Salade **24.50 €**
Reblochon fondu, pommes de terre, lardons, oignons
Melted Reblochon Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad

Tartiflette au Reblochon, Salade et Charcuterie* **31.50 €**
With Charcuterie

Tartichèvre et Salade **24.50 €**
Fromage de Chèvre fondu, pommes de terre, lardons, oignons
Melted Goat Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad

Tartichèvre, Salade Verte et Charcuterie* **31.50 €**
With Charcuterie

Raclettine de Chèvre **31.50 €**
Fromage de Chèvre Fondu, pommes de terre, Charcuterie* et Salade Verte
*Melted Goat Cheese, potatoes, with salad and charcuterie**

Le Fondant du Val d'Arly **31.50 €**
Boite Chaude de nos voisins de La Vallée de Megève, pommes de terre, Charcuterie* et Salade Verte
*Melted Cow Cheese, potatoes, with salad and charcuterie**

La Charcuterie (par personne) se compose de :
Deux Tranches de Jambon Blanc, deux Tranches de Jambon Fumé et quatre Tranches de Saucisson
Local dry meat with two Slices of Ham, two Slices of Smoked Ham and four Slices of dried Sausage

Supplément Charcuterie ***8.50 €***

Avec les spécialités, nous vous conseillons
nos vins de Savoie en Bouteille (voir la carte des vins)
To accompany our specialities,
we have a selection of Savoie wine by the bottle

Le Coin Des Spécialités

Minimum 2 personnes

NOS FONDUES SAVOYARDES AUX 3 FROMAGES DU VAL D'ARLY :

Avec Salade Verte **prix/pers : 26.00 € *min. 2/pers***

Avec Salade Verte et Charcuterie* **prix/pers : 31.50 € *min. 2/pers***

Forestière avec Salade Verte, **prix/pers : 27.00 € *min. 2/pers***
With Cepe Mushrooms and Salad

Forestière avec Salade Verte et Charcuterie* **prix/pers : 32.50 € *min. 2/pers***
*and Charcuterie**

Aux Morilles avec Salade Verte **prix/pers : 30.50€ *min. 2/pers***
With Morels Mushrooms

Aux Morilles, Salade Verte et Charcuterie **prix/pers : 36.00€ *min. 2/pers***

LES PELAS AU REBLOCHON : Fricassée de pommes de terre et reblochon, servie à la poêle, accompagnée de Salade Verte et Charcuterie*
*Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, bacon, onions served in a pan, Salad, Charcuterie**

Pela Des Aravis **prix/pers : 32.50 € *min. 2/pers***
Pela Des Sous Bois aux cèpes /*cèpe mushrooms* **prix/pers : 33.50 € *min. 2/pers***

REBLOCHONNADE **prix/pers : 32.00 € *min. 2/pers***
Reblochon à fondre, charcuterie*, Salade Verte et Pommes de Terre
*Reblochon Cheese to melt onto potatoes, with salad and charcuterie**

LE COIN DES RACLETTES :
Raclette à fondre, charcuterie*, Salade Verte et Pommes de Terre
*Raclette Cheese to melt onto potatoes, with salad and charcuterie**

Raclette Traditionnelle **prix/pers : 32.00 € *min. 2/pers***
Raclette Fumée du Val de Thônes « Brezain » **prix/pers : 35.00 € *min. 2/pers***

La Charcuterie (par personne) se compose de :
Deux Tranches de Jambon Blanc, deux Tranches de Jambon Fumé et quatre Tranches de Saucisson
Local dry meat with two Slices of Ham, two Slices of Smoked Ham and four Slices of dried Sausage

Supplément Charcuterie ***8.50 €***

Pour Les Petits

de moins de 10 ans

13,50 €

Sirop à l'eau (Menthe, Fraise ou Grenadine)
Syrup (Mint, Strawberry, Grenadine)
Supplément 2,00 € pour Coca, Orangina, Jus de Pomme, Limonade

****

Assiette De Raclette
Raclette Fondue, Pommes de terre et Charcuterie
Melted Raclette Cheese with potatoes and Charcuterie

Ou
Nuggets, Frites
Nuggets, Chips

Ou
Steak Hâché, Frites
Steak, Chips

Ou
Steak de Quinoa, Frites
Quinoa Steak, Chips

****

Glace 1 Boule et sa Friandise
1 scoop of ice cream and a sweet

Les Desserts

Crumble Aux Pommes *Apple Crumble* **9.00 €**
Crème Brûlée à La Reine des Prés *Crème Brulée* **9.00 €**
Tiramisu Spéculoos *Speculoos Tiramisu* **9.00 €**
Moelleux au Chocolat *Chocolate Cake* **9.00 €**
Dessert du Jour (consulter l'ardoise) *Dessert of the day* **10.00 €**

Nos Glaces *Ice creams*

Toutes nos glaces et nos coupes sont fabriquées artisanalement par un Maître Artisan en Haute-Savoie
All ice creams are made by a local craftsman

Nos Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Chocolat Blanc, Miel, Caramel Beurre Salé

Nos Sorbets : Citron Vert, Myrtille, Framboise, Génépi, Fraise des Bois

1 boule : **3.20 €** 2 boules : **5.80 €** 3 boules : **7.30 €**

Supplément Chantilly ou Coulis: **2.00 €**
Extra whipped cream or sauce

Les Coupes Glacées

Myrtille Melba **9.10 €**
Glace vanille, glace myrtille, coulis de myrtille, chantilly

Framboise Melba **9.10 €**
Glace vanille, glace framboise, coulis de framboise, chantilly

Dame Blanche **9.10 €**
Deux boules de Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Gourmande **9.10 €**
Glace Chocolat blanc, glace miel, caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly

Nutella **9.10 €**
Glace vanille, Glace chocolat blanc, Nutella et chantilly

Biathlon **10.50 €**
Glace Praliné, glace caramel beurre salé, glace noix, coulis caramel, chantilly

Colonel Local **10.50 €**
Deux boules de sorbet Génépi, Génépi

Caporal **10.50 €**
Deux boules de sorbet Citron, Vodka

Soucieux que tout le monde passe un bon moment dans leur Restaurant, Le Pépé et La Mémé veillent sur vous…

***VOUS DESIREZ EMPORTER VOTRE BOUTEILLE DE VIN,**
Demandez notre étui adapté

***VOTRE BEBE A CHANGER,**
Les toilettes sont équipées d'une table à langer

***VOUS AVEZ DES ENFANTS EN BAS AGE,**
Demandez une chaise haute ou un réhausseur pour le confort de vos enfants. Nous pouvons également réchauffer les biberons ou les petits plats de bébé

***VOTRE ENFANT ET VOTRE TRANQUILITE,**
Des petits jeux et coloriages peuvent être mis à leur disposition

***LES ANNIVERSAIRES,**
Vous avez un anniversaire à fêter, demandez-nous de mettre une bougie sur le dessert de la personne concernée

***UN EVENEMENT, PRIVATISEZ NOTRE SALLE,**
Il est possible de privatiser la salle de l'étage ou le restaurant pour un évènement particulier. N'hésitez pas à nous en parler. Nous vous proposerons une formule adaptée à vos envies et à votre budget

***POUR VOTRE PROCHAIN SEJOUR AU GRAND BORNAND,**
Nous vous accueillerons avec plaisir dans nos appartements ou cottages à L'Escale (à côté de la Ferme du Pépé).
De 2 à 14 personnes, toute la tribu trouvera sa place !

Envie de vacances au grand air, optez pour notre camping-caravaneige.

Vous pourrez profiter de la belle piscine (en été et en hiver) que vous voyez depuis ce restaurant.

Visitez nos sites :
www.locations-lescale.com
www.campinglescale.com

N'hésitez pas à demander une brochure au Bar