

## **Nos entrées**

### *Starters*

**Saucisson à partager**

**6 €**

*Sausage to share*

**Carpaccio de Saumon, Huile d'Olives, Aneth et Parmesan**

**12 €**

*Salmon Carpaccio with Olives oil, Aneth and Parmesan*

**Ardoise de Charcuteries**

**12 €**

*Jambon Blanc, Jambon Fumé, Saucisson,*

*Cornichons et Confiture d'Oignons*

*Local dry meat slade with Jam, Sausage, Gherkins, onion jam*

**Salade de la Biquette**

**12 €**

*Verte, Jambon Cru, Tomates, Toasts de Chèvre sur Huile d'Olive et Herbes de Provence*

*Salad, Local dry meat, Tomatoes, Goat Cheese Toasts on Olive Oil and Herbs de Provence*

**Notre suggestion pour le Vin avec La Salade Biquette:**

*L'été Gascon, Domaine de Pellehaut,*

*Vin melleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur*

**Le Verre : 5 €**

## Nos Pizzas

### La Margherita:

Tomate, mozzarella, olives (*tomato, mozzarella, olives*)

**10 €**

### La Classique :

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives

*Tomato, ham, Mozzarella, olives*

**11 €**

### La Camping :

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives, champignons

*Tomato, ham, Mozzarella, olives, mushrooms*

**12 €**

### La Valaisanne :

Tomate, jambon fumé, pommes de terre, Fromage à Raclette

*Tomato, smoked ham, potatoes, Raclette cheese*

**14 €**

### La Baurndine :

Oignons, crème, pommes de terre, Reblochon, lardons

*Onions, cream, potatoes, Reblochon cheese, bacon*

**14 €**

### La 4 Fromages :

Tomate, reblochon, chèvre, bleu, mozzarella, olives

*Tomato, Reblochon, Goat cheese, Blue cheese, mozzarella, olives*

**15€**

### La Bergen :

Tomate, saumon, crème, mozzarella, olives

*Tomato, smoked salmon, mozzarella, olives*

**13 €**

### La Piq Piq :

Tomate, poivron, chorizo, mozzarella, olives

*Tomato, pepper, chorizo, mozzarella, olives*

**13 €**

### La Biquette :

Epaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella

*Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella*

**13 €**

### La Chèvre-Miel:

Epaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella, Miel

*Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella, Honey*

**14 €**

### La Végétarienne :

Tomate, mozzarella, oignon, poivron, courgette, aubergine, olives

*Tomato, mozzarella, onion, green pepper, courgette, aubergine, olives*

**11 €**

**Supplément 0.50€ par ingrédient - You can add an extra of 0.50€ per ingredient**

**Nos plats**  
*Main courses*

<b>Gratin de Ravioles au Comté, Salade Verte</b>	<b>16 €</b>
<i>Comté Cheese gratin ravioli, Salad</i>	
<b>Fricassée de Joue de Porc à l'Ancienne, Frites</b>	<b>18 €</b>
<i>Cheek of Porc, Chips</i>	
<b>Magret de Canard, Sauce Miel-Moutarde à L'Ancienne, Frites</b>	<b>25 €</b>
<i>Pour apprécier le magret, nous le servons rosé uniquement</i> <i>Duckbreast (cooking Rosé), Honey and Mustard Sauce, Chips</i>	
<b>Entrecôte Grillée à La Plancha et Frites</b>	<b>20 €</b>
<i>Grilled Entrecote and Chips</i>	
- <b>Sauce au Poivre</b> <i>with a Pepper Sauce</i>	<b>21 €</b>
- <b>Sauce des Sous Bois</b> <i>with a Mushrooms Sauce</i>	<b>21 €</b>
<b>Burger du Pépé</b>	<b>18 €</b>
<i>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</i>	
<i>Grilled bacon, Salad, tomato and shallot confit Steak Haché Butcher (180 gr), Raclette cheese and Reblochon, Burger Sauce with Chips</i>	
<b>Burger Végétarien</b>	<b>18 €</b>
<i>Salade Verte, Tomate et Echalote confites, Steak de Quinoa, Légumes, Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger et Frites</i>	
<i>Salad, tomato and shallot confit, Quinoa Steak, vegetables, Raclette and Reblochon cheese, Burger Sauce and Chips</i>	

## Les Desserts

<b>Crème Brûlée Reine des Prés</b> <i>Crème brûlée Reine des Prés</i>	<b>7 €</b>
<b>Tiramisu aux Fruits Rouges</b> <i>Red Fruits Tiramisu</i>	<b>7 €</b>
<b>Crumble Pommes</b> <i>Apple Crumble</i>	<b>7 €</b>

## Nos Glaces *Ice creams*

**Nos Glaces** : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Chocolat Blanc, Miel, Caramel Beurre Salé, Bimbo (les célèbres bonbons colorés),

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

1 boule : **2.40 €**      2 boules : **4.30 €**      3 boules : **5 €**

**Supplément Chantilly ou Coulis:** **1.50 €**  
*Extra whipped cream or sauce*

**Magnum Blanc:** **3 €**  
**Magnum Amande:** **3 €**

## Les Coupes Glacées

**Myrtille Melba** **6.90 €**  
Glace vanille, glace myrtille, coulis de myrtille, chantilly

**Framboise Melba** **6.90 €**  
Glace vanille, glace framboise, coulis de framboise, chantilly

**Dame Blanche** **6.90 €**  
Deux boules de Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

**Gourmande** **6.90 €**  
Glace Chocolat blanc, glace miel, caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly

**Nutella** **6.90 €**  
Glace vanille, Glace chocolat blanc, Nutella et chantilly

**Colonel Local** **7.90 €**  
Deux boules de sorbet Génépi, Génépi



## Le Coin Des Spécialités



<b>Tartiflette et Salade Verte</b> Reblochon fondu, pommes de terre, lardons, oignons <i>Melted Reblochon Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad</i>	<b>18 €</b>
<b>Tartiflette, Salade Verte et Charcuterie</b> <i>With Charcuterie</i>	<b>23 €</b>
<b>Tartichèvre et Salade Verte</b> Fromage de Chèvre fondu, pommes de terre, lardons, oignons <i>Melted Goat Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad</i>	<b>18 €</b>
<b>Tartichèvre, Salade Verte et Charcuterie</b> <i>With Charcuterie</i>	<b>23 €</b>
<b>Fondue Savoyarde, Salade Verte</b>	<b>prix/pers : 19 € min. 2/pers</b>
<b>Fondue Savoyarde, Salade Verte et Charcuterie</b>	<b>prix/pers : 24 € min. 2/pers</b>
<b>Fondue Forestière, Salade Verte</b> <i>Fondue with Mushrooms and Salad</i>	<b>prix/pers : 20 € min. 2/pers</b>
<b>Fondue Forestière, Salade et Charcuterie</b> <i>With Charcuterie</i>	<b>prix/pers : 25 € min. 2/pers</b>
<b>Pela Des Aravis, Salade Verte et Charcuterie</b> Fricassée de pommes de terre et reblochon, servis à la poêle <i>Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, bacon, onions served in a pan, Salad</i>	<b>prix/pers : 24 € min. 2/pers</b>
<b>Pela Des Sous Bois, Salade Verte et Charcuterie</b> Fricassée de pommes de terre aux cèpes et Reblochon, servis à la poêle <i>Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, cèpe mushrooms, bacon, onions served in a pan, Salad</i>	<b>prix/pers : 26 € min. 2/pers</b>
<b>Reblochonade ou Raclette</b> Reblochon ou Raclette à fondre, charcuterie, Salade Verte et Pommes de Terre <i>Reblochon or Raclette Cheese to melt onto potatoes, with salad and charcuterie</i>	<b>prix/pers : 25 € min. 2/pers</b>

\*\*\*

**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*

# ***Pour Les Petits***

*de moins de 10 ans*

**10 €**



## **Apéro Sirop (menthe, fraise, grenadine)**

*Syrup (mint, strawberry, grenadine)*

\*\*\*\*\*

## **Assiette De Raclette**

Raclette Fondue, Pommes de terre et Charcuterie

*Melted Raclette Cheese with potatoes and Charcuterie*

**Ou**

## **Nuggets, Frites**

*Nuggets, Chips*

\*\*\*\*\*

## **Glace 1 Boule et sa Friandise**

*1 scoop of ice cream and sweet*

Pour accompagner le Menu Enfant, nous vous suggérons

Le jus de pomme bio, le verre 3.50 €

*Your kids will love our organic apple juice 3.50 € glass*

## **Carte des pizzas maison à emporter**

### **La Margherita:**

Tomate, mozzarella, olives *(tomato, mozzarella, olives)* **10 €**

### **La Classique :**

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives **11 €**  
*Tomato, ham, Mozzarella, olives*

### **La Camping :**

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives, champignons **12 €**  
*Tomato, ham, Mozzarella, olives, mushrooms*

### **La Valaisanne :**

Tomate, jambon fumé, pommes de terre, Fromage à Raclette **12 €**  
*Tomato, smoked ham, potatoes, Raclette cheese*

### **La Baurnaidine :**

Oignons, crème, pommes de terre, Reblochon, lardons **12 €**  
*Onions, cream, potatoes, Reblochon cheese, bacon*

### **La 4 Fromages :**

Tomate, reblochon, chèvre, bleu, mozzarella, olives **12€**  
*Tomato, Reblochon, Goat cheese, Blue cheese, mozzarella, olives*

### **La Bergen :**

Tomate, saumon, crème, mozzarella, olives **11 €**  
*Tomato, smoked salmon, mozzarella, olives*

### **La Piq Piq :**

Tomate, poivron, chorizo, mozzarella, olives **11 €**  
*Tomato, pepper, chorizo, mozzarella, olives*

### **La Biquette :**

Épaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella **11 €**  
*Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella*

### **La Chèvre-Miel:**

Épaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella, Miel **12 €**  
*Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella, Honey*

## Les plats à emporter

**Frites** 3.50 €

**Nuggets et Frites** 7 €

**Fricassée de Joue de Porc, Frites** 10 €

**Gratin de Ravioles au Comté, Salade Verte** 10 €

**Tartiflette, Salade Verte** 10 €

**Tartichèvre, Salade Verte** 13 €

**Charcuterie** 4 €

**Burger du Pépé et Frites** 13 €

*Lard Grillé, Tomate et Echalote confites sur Steak Hâché du Boucher (180 gr),  
Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger*

**Burger Végétarien et Frites** 13 €

*Tomate et Echalote confites, Steak de Quinoa, Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger*

**Raclette** 23 € / pers (mini 2 pers)

*Fromage à Raclette, Pommes de Terre cuites, Salade Verte et Charcuteries à emporter dans sa jolie caisse en bois (merci de nous laisser une pièce d'identité que nous vous restituerons lors de la remise de la caisse complète sans faire la vaisselle !)*

**Fondue Savoyarde, Charcuterie 18 € / pers (mini 2 pers)**

*Fromage Râpé à faire fondre avec Vin Blanc, Salade Verte, et Pain.*

*Matériel fournit : fourchettes spéciales fondue, caquelon et réchaud à emporter dans sa jolie caisse en bois (merci de nous laisser une pièce d'identité que nous vous restituerons lors de la remise de la caisse complète sans faire la vaisselle !)*

## Les Desserts à Emporter

**Gaufre Sucre** 4 €

**Gaufre au Nutella** 5 €

**Muffin Myrtille** 3.50 €



## **Nos Boissons à Emporter :**

### **Les Bières :**

<b>Bière Blonde Stella :</b>	<b>3 €</b>
<b>Bière de Savoie</b> (Blonde, Blanche ou Ambrée)	<b>6 €</b>
<b>Bière Bio au Génépi :</b>	<b>6 €</b>
<b>Bière Bio aux Myrtilles :</b>	<b>6 €</b>

<b>Vin Chaud :</b>	<b>4 €</b>
--------------------	------------

### **Les Sans Alcool :**

<b>Coca en canette 33 cl :</b>	<b>3 €</b>
<b>Ice Tea en canette 33 cl :</b>	<b>3 €</b>
<b>Limonade Myrtille :</b>	<b>3 €</b>

### **Les Vins Rouges de Savoie :**

<b>Mondeuse :</b>	<b>16 €</b> (37.5 cl) <u>et</u> <b>28 €</b> (75 cl)
<b>Gamay :</b>	<b>15 €</b> (37.5 cl) <u>et</u> <b>25€</b> (75 cl)

### **Les Vins Blancs de Savoie :**

<b>Apremont :</b>	<b>13 €</b> (37.5 cl) <u>et</u> <b>20 €</b> (75 cl)
<b>Apremont Vieilles Vignes</b>	<b>28 €</b> (75 cl)
<b>Seyssel :</b>	<b>14 €</b> (37.5 cl) <u>et</u> <b>22 €</b> (75 cl)

### **Les Vins de Bourgogne :**

<b>Blanc : Petit Chablis :</b>	<b>25 €</b> (75 cl)
<b>Rouge : Pinot Noir :</b>	<b>30 €</b> (75 cl)

### **Du côté du Bordelais :**

<b>Rouge : Saint Emilion :</b>	<b>30 €</b> (75 cl)
--------------------------------	---------------------

### **Les vins Rouges de La Vallée du Rhône :**

<b>Saint Esprit :</b>	<b>30 €</b> (75 cl)
<b>Saint Joseph :</b>	<b>40 €</b> (75 cl)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

# Vente à Emporter « La Ferme du Pépé »



**Pour vos commandes :**

**\*Par téléphone : 04 50 02 20 69**

**\*A l'Accueil de L'Escale**

**\*A la Ferme du Pépé directement**

\*\*\*



*Pour le respect de l'Environnement : Merci de déposer vos déchets dans les poubelles situées près de la Cabane*



**SCANNEZ MOI**