

La Gourmandine  
Un endroit...

Pour rêver, pour savourer, pour aimer,  
Pour déguster, pour se retrouver,  
pour vivre,  
Pour partager, pour se relaxer, pour  
se faire plaisir,  
Pour se rencontrer,  
Pour s'amuser, pour se détendre.

Fabien et sa famille, ainsi que toute  
l'équipe de La Gourmandine sont  
heureux de vous accueillir !



La Gourmandine  
A place...

To dream, to savor, to love,  
To taste, to reconnect, to live,  
To share, to relax, to indulge,  
To meet,  
To have fun, to unwind.

Fabien and his family, along with  
the entire team of La  
Gourmandine, are delighted to  
welcome you!

*Origine des viandes*



*Allergènes*



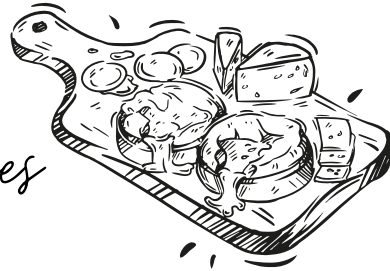
## *Les assiettes à partager*

Saucisson nature ou noisettes ou beaufort 13,90 €

Notre foie gras maison infusé au Chignin- 26,50 €

Bergeron et Chartreuse jaune ♥

*nos planches*



La sélection de fromages 24,90 €

*Accompagnés d'une salade de saison et de confiture de myrtilles*

La planche du Fornet 25,90 €

*Assortiment de 5 charcuteries, Pommes de terre à l'ancienne et Salade de saison*

La "Laissez-vous faire" 29,90 €

*Assortiment de fromages, de charcuteries, pommes de terre à l'ancienne et salade de saison*

*Notre foie gras maison infusé au  
Chignin Bergeron et Chartreuse jaune  
à emporter pour vos soirées festives*

500gr 80 €

1kg 150 €

## *nos entrées*



- La soupe à l'oignon ♥ 22,90 €
- La dentelle du lac ♥ 23,50 €  
*Truite, huile de sésame, sauce soja, gingembre, citron vert, pickles de carottes jaunes et petites pousses de shiso*
- Le velouté du montagnard 24,90 €
- Salade de chèvre 25,90 €  
*Salade de saison, tartine de chèvre chaud, miel et ses figues séchées*
- Tartines d'escalopes de foie gras de canard 27,90 €
- Salade César 27,90 €  
*Salade Romaine, croûtons, filet de poulet cuisson basse température, olives noires à la grecque, copeaux de Gran Moravia, sauce césar*

## *nos burgers*



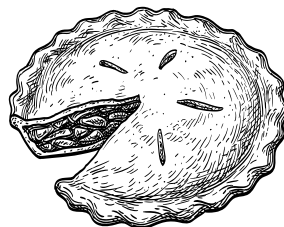
- Lo Gourmandine ♥ 29,90 €  
*Notre burger classique : Steak haché de boeuf, raclette, salade, tomates, oignons, sauce Gourmandine*
- Lo "De la Patate" 30,90 €  
*Steak haché de boeuf, galettes de pommes de terre, lard grillé, confit d'oignons, fromage de chèvre, sauce Gourmandine*
- Lo Végé 29,90 €
- Lo Capricieux  
*Notre burger de la semaine. Comme son nom l'indique la recette est capricieuse et nos chefs aussi !*
- Lo "3" 36,90 €  
*3 steaks hachés de boeuf, salade, raclette, tomates, oignons, sauce Gourmandine*

## Les incontournables de La Gourmandine

La Tourte aux fromages 25,90 €  
*Raclette, jambon blanc, pommes de terre et salade de saison*

Rigatoni al pomodoro e burrata 28,90 €  
*Burrata et sauce tomate*

La Tartiflette à l'ancienne 29,90 €  
*Et sa salade de saison*



Le boeuf bourguignon 31,50 €  
*Et son écrasé de pommes de terre à la truffe*

Rigatoni alla fonduta di grana padano, pancetta 36,90 €  
croccante e tartufo nero melanosporum ❤️  
*Pancetta grillée, crème de Grana Padano, truffe noire melanosporum et copeaux de Grana Padano*

Notre côte de veau fondante 39,90 €  
*Cuite en basse température et son écrasé de pommes de terre à la truffe*

La Pièce de boeuf  
*Consultez nos ardoises*

La Pièce de cochon  
*Consultez nos ardoises*



Comme les Grands 16,90 €

(menu enfant)

*Sirop ou diabololo ou jus d'orange ou jus de pomme + Plat + Dessert  
Jusqu'à 13 ans*

Pâtes sauce tomate ou Pâtes du moment

Steak haché ou jambon blanc ou émincé de poulet  
*Pâtes ou Frites*

Petit pot de glace à l'italienne

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

Min. 2 pers.

## *La Gourmandine c'est aussi les Spécialités Savoyardes midi et soir*

### Notre Fondue maison

*Beaufort de la Coopérative de Bourg Saint Maurice, Fontina,  
Vacherin Fribourgeois et Emmental*

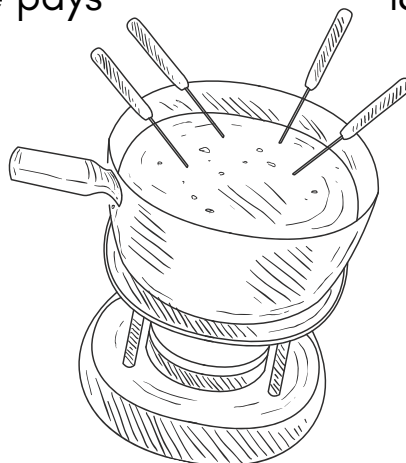
*Servie avec salade de saison*

- La Fondue maison "nature" 30,90 €/pers.
- La Fondue maison aux cèpes 32,90 €/pers.
- La Fondue maison aux truffes ♥ 38,90 €/pers.

### La planche de charcuterie de pays

*Pour accompagner vos spécialités*

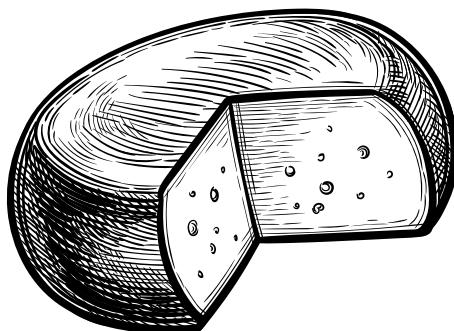
18,90 €



### Raclette traditionnelle à la Meule des Caves d'affinage de Savoie

*Servie avec salade de saison, charcuteries et pommes de terre*

- Crémeuse au lait de Tarine ♥ 34,90 €/pers.
- Chèvre 35,90 €/pers.
- Fumée aux copeaux de hêtre 35,90 €/pers.

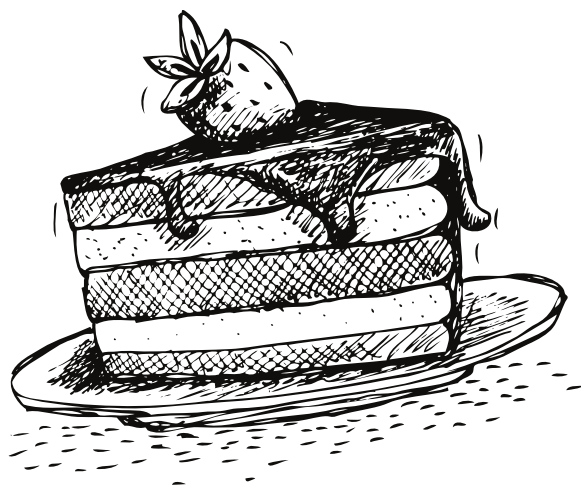


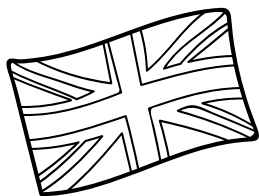
PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS



## Les "Gourmandines"

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Affogato al caffè<br><i>Café expresso et sa glace</i>                                           | 8,90 €  |
| Mont'lait glacé ♥<br><i>Glace à l'italienne au lait, Myrtille, Caramel, Miel et Nocciolata</i>  | 9,50 €  |
| Crème brûlée                                                                                    | 12,90 € |
| Coeur coulant au chocolat avec sa glace                                                         | 12,90 € |
| Tarte aux myrtilles maison                                                                      | 12,90 € |
| Cheesecake speculoos framboises                                                                 | 12,90 € |
| Tiramisu à notre façon                                                                          | 12,90 € |
| Toblerone avec sa glace                                                                         | 12,90 € |
| Moelleux à la châtaigne                                                                         | 12,90 € |
| Café ou Thé gourmand                                                                            | 13,50 € |
| Chartreuse mon amour<br><i>2 boules de glace à la Chartreuse et liqueur de Chartreuse verte</i> | 14,50 € |
| Tira-Martini gourmand ♥                                                                         | 18,90 € |
| L'assiette de tomme de Savoie                                                                   | 9,00 €  |

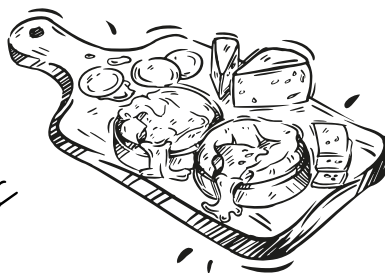




## Our plates to share

|                                                                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Plain or nut or Beaufort cheese dry sausage                                                                                                               | 13,90 € |
| Our home made Foie gras Chignin-Bergeron and Chartreuse "jaune" infused  | 26,50 € |

## Our boards



|                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| The selection of cheeses<br><i>Served with seasonal salad and blueberry jam</i>                                       | 24,90 € |
| The Fornet board<br><i>Assortment of 5 charcuteries, old-fashioned potatoes and seasonal salad</i>                    | 25,90 € |
| The "Let yourself be guided"<br><i>Assortment of cheeses, charcuteries, old-fashioned potatoes and seasonal salad</i> | 29,90 € |

Our home made Foie gras Chignin  
Bergeron et Chartreuse "jaune" infused  
to takeaway for your festive evenings

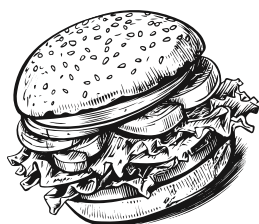
500gr 80 €

1kg 150 €

## Our starters



|                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| French onion soup ♥                                                                                                                                   | 22,90 € |
| Lake lace ♥<br><i>Trout, sesame oil, soy sauce, ginger, lime, yellow carrot pickles, and shiso sprouts</i>                                            | 23,50 € |
| Mountain velouté                                                                                                                                      | 24,90 € |
| Goat salad<br><i>Seasonal salad, warm goat cheese toasts, honey and dried figs</i>                                                                    | 25,90 € |
| Duck foie gras escalope toast                                                                                                                         | 27,90 € |
| Caesar salad<br><i>Romaine salad, croûtons, chicken breast cooked at low-temperature, greek-style black olives, Gran Moravia cheese, caesar sauce</i> | 27,90 € |



## Our burgers

|                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lo Gourmandine ♥<br><i>Our classic burger : Minced beef, raclette cheese, salad, tomatoes, onions, Gourmandine sauce</i> | 29,90 € |
| Lo "Potato"<br><i>Minced beef, potato rösti, grilled bacon, onions confit, goat cheese, Gourmandine sauce</i>            | 30,90 € |
| Lo Veggie                                                                                                                | 29,90 € |
| Lo Capricieux<br><i>The burger of the week. As its name suggests, the recipe is capricious and so is our chef !</i>      |         |
| Lo "3"<br><i>3 minced beef, salad, raclette cheese, tomatoes, onions, Gourmandine sauce</i>                              | 36,90 € |

NET PRICES AND SERVICE INCLUDED

## The greatest of La Gourmandine

Cheese pie 25,90 €

*Raclette, white ham, potatoes and seasonal salad*

Rigatoni al pomodoro e burrata

*Burrata and tomato sauce*



28,90 €

Old fashioned Tartiflette with seasonal salad

29,90 €

Beef bourguignon

31,50 €

*And its truffled mashed potatoes*

Rigatoni alla fonduta di grana padano, pancetta 36,90 €

croccante e tartufo nero melanosporum ♥

*Grilled pancetta, Grana Padano cream, melanosporum black truffle, and Grana Padano shavings*

Our tender veal chop

39,90 €

*Cooked at low temperature and its truffled mashed potatoes*

Beef piece

*Please check our slates*

Pork piece

*Please check our slates*



## Like the grown-ups

16,90 €

*(kid's menu)*

*Syrup or diabolito or orange juice or apple juice + Main dish + Dessert  
Up to 13 years old*

Tomato sauce pasta or Pasta of the moment

Minced steak or white ham or sliced chicken

*Pasta or Fries*

Small cup of sundae

NET PRICES AND SERVICE INCLUDED

Min.2 pers.

*La Gourmandine it's also Savoyard*  
*specialities for lunch and dinner*

**Our Home Fondue**

30,90 €/pers.

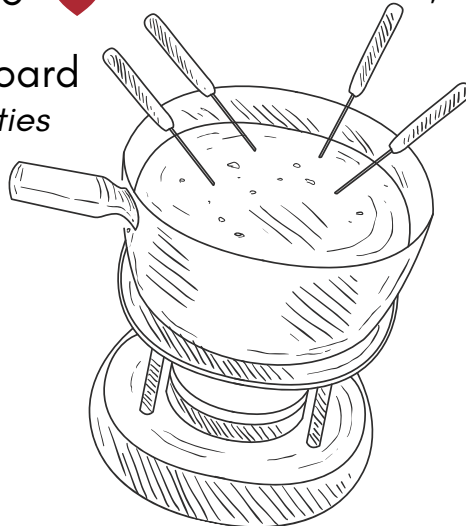
*Beaufort from Bourg Saint Maurice's Cooperative, Fontina,  
Fribourg Vacherin, Emmental  
Served with seasonal salad*

- "Plain" Home Fondue 30,90 €/pers.
- Porcini mushrooms Home Fondue 32,90 €/pers.
- Truffle Home Fondue ❤️ 38,90 €/pers.

**The local charcuterie board**

18,90 €

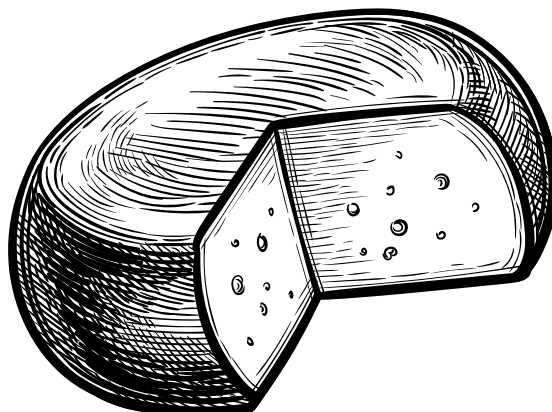
*To accompany your specialities*



**Traditional Raclette from Caves d'affinage de Savoie**

*Served with seasonal salad, charcuteries and potatoes*

- Creamy Tarine milk ❤️ 34,90 €/pers.
- Goat 35,90 €/pers.
- Smoked with beech wood chips 35,90 €/pers.



NET PRICES AND SERVICE INCLUDED

## The "Gourmandines" (desserts)

Affogato al caffè 8,90 €  
*Espresso with ice cream*

Ice Mont'milk ❤️ 9,50 €  
*Sundae ice cream, served with blueberry or caramel or  
 honey or Nocciolata*

Blueberry pie 12,90 €

Crème brûlée 12,90 €

Chocolate fondant with ice cream 12,90 €

Raspberry speculoos cheesecake 12,90 €

Tiramisu our way 12,90 €

Toblerone with ice cream 12,90 €

Chestnut cake 12,90 €

Coffee or Tea "Gourmand" 13,50 €

Chartreuse my love 14,50 €  
*2 scoops of chartreuse ice cream and green chartreuse liqueur*

Tira-Martini "Gourmand" ❤️ 18,90 €

Tomme of Savoy 9,00 €

