LA CENDRÉE

BISTROT DE MONTAGNE • CARTE D'HIVER 2026–2027

Une cuisine maison inspirée de nos montagnes, mettant à l'honneur les produits locaux et en privilégiant les circuits courts.

Nos horaires d'ouverture : *Notre bistrot de montagne vous accueille tous les jours de 8h à 20h. Fermé le samedi. Service du soir uniquement le vendredi, avec une dernière prise de commande à 20h15.*

Pour vos petites faims, découvrez notre carte de grignotage, proposée du dimanche au jeudi, de 15h à 19h30.

LE PETIT-DÉJEUNER · DE 8 H À 10 H

Petit-déjeuner gourmand **13 €**

Croissant ou pain au chocolat, deux tranches de pain, beurre et confitures, jus d'orange et boisson chaude au choix (thé, café ou chocolat, nature ou au lait).

Supplément fromages & charcuteries **8 €**

MENU PETIT MONTAGNARD

Nuggets, frites • Dessert au choix : glace Smarties, brownie maison

Menu Petit Montagnard (jusqu'à 12 ans)

13,50 €

LE PLAT DU JOUR

Suggestion du chef selon l'ardoise. Servi le midi, sauf dimanche et jours fériés.

Le plat du jour

18 €

MENU MINI BURGER CENDRÉE

Mini burger Cendrée, frites • Dessert au choix : glace Smarties, brownie maison

Menu Mini Burger Cendrée (jusqu'à 12 ans)

14,50 €

LA FORMULE DU JOUR

Plat du jour et dessert du moment, selon l'ardoise. Le midi, sauf dimanche et jours fériés.

La formule du jour

23 €

LA CENDRÉE | LES SAVEURS DE NOS MONTAGNES

À PARTAGER · NOS PLANCHES APÉRITIVES

Petite planche de la ferme — **17 €**

Sélection de charcuteries.

Petite planche des alpages — **25 €**

Assortiment de charcuteries et de fromages.

Grande planche des alpages — **29 €**

Assortiment généreux de charcuteries et de fromages.

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Planchette de la ferme — **17 € / 22 €**

Charcuteries de pays · petite ou grande portion.

Planchette de la fruitière — **26 €**

Sélection de fromages de pays.

Planchette des alpages — **25 € / 29 €**

Charcuteries et fromages de pays · petite ou grande portion.

Tartiflette traditionnelle au reblochon — **22 €**

Pommes de terre, oignons, reblochon, lardons et salade verte.

LES SPÉCIALITÉS SUISSES

Fondue suisse moitié-moitié — **25 € / 28 € par pers.**

Gruyère et vacherin · 200 g ou 250 g par personne. Servie avec pain et pommes de terre.

Petite assiette de charcuterie en supplément — **8 €**

Le rösti Cendrée — **21 €**

Galette de pommes de terre, fromage à raclette, œuf au plat, lard fumé et butternut.

Le rösti Cendrée végétarien — **20 €**

Galette de pommes de terre, fromage à raclette, œuf au plat et butternut.

LA CENDRÉE | LA CUISINE DU CHEF

SALADES & VELOUTE

Petite salade verte d'accompagnement **6 €**

Velouté de butternut, ravioles du dauphiné & œuf parfait **20 €**

Émulsion au laitentier et aux noisettes.

Salade savoyarde au reblochon croustillant **23 €**

Jambon cru de Savoie, julienne de carottes et de pommes, croûtons et vinaigrette au miel, balsamique, Savora et noix.

Salade savoyarde végétarienne **22 €**

Reblochon croustillant, julienne de carottes et de pommes, croûtons et vinaigrette moutardée au balsamique.

LES PLATS DU BISTROT

La pièce du boucher **28 €**

Origine France/UE, selon l'ardoise. Purée maison au mascarpone, fèves et petits pois à la française.

Sauce au choix en supplément : Poivre vert ou bordelaise **2,50 €**

Le burger signature Cendrée **22 €**

Pain feuilleté et brioché, bœuf haché, oignons confits, cornichons, raclette, lard fumé, sauce barbecue et frites fraîches maison.

Le poisson du moment **29 €**

Origine France/UE, selon l'ardoise. Purée de panais au thym et citron à l'huile d'olive, pleurotes en persillade et tombée d'épinards frais au beurre.

ESCAPADE ITALIENNE

Paccheri aux trois fromages & jambon cru **23 €**

Sauce à l'emmental, au comté et au cheddar, jambon cru.

Paccheri végétariens aux trois fromages **20 €**

Sauce à l'emmental, au comté et au cheddar, tomates cerises.

Ravioli à la ricotta de Bufflonne et epinard, sauce arrabbiata maison **21 €**

Tomate, lard, céleri, carotte, oignon, origan et copeaux de parmesan.

Risotto crémeux aux champignons & parmesan **23 €**

Riz carnaroli, champignons de Paris, oignons, vin blanc, fond blanc de volaille et parmesan.

LA CENDRÉE | DOUCEURS & DESSERTS

NOS DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat, cœur ultra-fondant — **10 €**

Servi avec une boule de glace vanille et son caramel au beurre salée

Tiramisu au café — **10 €**

Mascarpone, oeuf, crème chantilly, biscuit, café et liqueur d'amande

Le Mont-Blanc — **11 €**

Meringue suisse, chocolat ivoire, crème mousseline au marron, rhum ambré

Dessert du moment — **9 €**

À découvrir sur notre ardoise.

Café gourmand — **12 €**

Un assortiment de mini-desserts maison du moment.

LES COUPES GLACÉES

Dame blanche — **9 €**

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly.

Chocolat liégeois — **9 €**

Glaces vanille et chocolat, chocolat chaud et chantilly.

Café liégeois — **9 €**

Glaces café et vanille, espresso et chantilly.

Glaces artisanales · la boule — **3 €**

Vanille Bourbon, chocolat suisse, café, caramel beurre salé, fraise, génépi.

Sorbets · la boule — **3 €**

Poire, citron, abricot, mangue.

Coupe Limoncello — **10 €**

Sorbet citron et limoncello.

Coupe des Alpes — **10 €**

Glace génépi et génépi.

Coupe Williamine — **11 €**

Sorbet poire et eau-de-vie de poire.

Coupe Abricotine — **12 €**

Sorbet abricot et eau-de-vie d'abricot suisse.