

 Nos menus 

Menu savoyard 19.60 €

Salade de chèvre chaud

Melted goat cheese salad

Ou

Salade savoyarde (salade, fromage, jambon cru)

Green salad, cheese, delicatessen

Tartiflette

Gratin of potatoes, bacon and cheese, salad

Ou

Racliflette accompagnée d'une assiette de charcuterie

Gratin of potatoes, cheese and plate of assorted delicatessen

Crème brûlée à la vanille

Crème brûlée with vanilla

Ou

Suggestion du chef

The chef's suggestion



Menu Marché 25 €

Sur notre proposition une soupe, une entrée, un plat, un fromage et un dessert

Soup, starter, main course, cheese and dessert suggested by the chef



Menus Plaisir

Entrée ou Plat au choix (hors spécialités), Fromage, Dessert 25 €

Starter or main course (except the specialties), cheese, dessert

Entrée et Plat au choix (hors spécialités), Fromage, Dessert 35 €

Starter and main course (except the specialties), cheese, dessert

Apéritif, Entrée et Plat au choix, Fromage, Dessert, Café, Digestif 45 €

Apéritif, starter and main course (except the specialties), cheese, dessert, coffee, brandy

L
A

T
R
A
B
L
A

L
A
T
R
A
B
L
A

Notre carte
Entrées

Ravioles de chèvre et son bouillon de légumes 12 €
(Goat cheese ravioli with vegetables)

Ballottine de foie gras mi-cuite sur Chutney aux pommes, compotée d'oignon au vin rouge 15 €
(Foie gras with apples, onions and red wine dressing)

Cassolette d'escargots au beurre persillé sur lit d'épinards et champignons 14€
(Snails with spinach and mushrooms)

Saint Jacques gratinée au beurre de noix, fondue de poireaux, réduction balsamique 14€
(St Jacques roasted in walnut butter and leek)

Potage cultivateur et ses croûtons de pain 9 €
(Vegetable soup with bread crouton)

Plats chauds

Suprême de volaille fermière farcie aux champignons, gratin dauphinois 14 €
(Stuffed poultry with mushrooms and gratin of potatoes)

Filet de dorade poêlé, caponata de légumes et sa sauce vierge 16 €
(Sea bream with vegetables)

Paré de boeuf pané au poivre mignonnette, pommes Paillasson 18 €
(Grilled beef with potatoes)

Duo de St Jacques et saumon fumé en carta fata, petits légumes à la badiane 16 €
(Scallop-shell and smoked salmon with vegetables)

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison. Nos viandes sont toutes d'origine U.E.



Spécialités de la vallée



Tartiflette accompagnée d'une salade verte 16 €

Gratin of potatoes, bacon and cheese, salad

Ecorce de sapin 17 €

Servie avec notre assortiment de charcuteries et pommes de terre

Jura melted cheese with potatoes and plate of assorted delicatessen

Fondue savoyarde aux trois fromages* 16 €

Savooy speciality with 3 melted local cheese

Fondue savoyarde aux cèpes* 17 €

Savooy speciality with melted local cheese and boletus

Raclette (Fromage à volonté)* 19 €

Servie avec notre assortiment de charcuteries et pommes de terre

Local melted cheese with potatoes and plate of assorted delicatessen

Pierre chaude de boeuf* 19 €

Servie avec ses crudités et pommes de terre au four

Grilled beef with potatoes and vegetables

Pierre chaude aux trois viandes (boeuf, filet de volaille, canard)* 19 €

Servie avec ses crudités et pommes de terre au four

Grilled beef, chicken and duck with potatoes and vegetables

Reblochonade (Fromage à Volonté)* 19 €

Servie avec notre assortiment de charcuteries et pommes de terre

Local melted cheese with potatoes and plate of assorted delicatessen

Assiette de charcuteries en Accompagnement de la fondue 7 €

Plate of assorted delicatessen with la fondue

**Plat servi pour un minimum de 2 personnes.*

L
A

T
R
A
B
L
A

L
A

T
R
A
B
L
A



Fromages



Fromage blanc moulé à la louche (soft white cheese)	5 €
Fromage blanc aux myrtilles (soft white cheese with blueberries)	6 €
Assiette de fromages de pays (assorted local cheese)	7 €



Desserts maison



Café gourmand Tea or coffee with small cakes	8 €
Fondant au chocolat au cœur Nutella et sa glace au poivre de Szechouan Chocolate cake with ice cream	8 €
Pumônière de crêpes pommes, poires aux épices et sa verrine glacée Pancakes with apple, pear and ice cream	8 €
Tarte Tatin tiède, caramel bonbon et sa glace cannelle Apple tart and cinnamon ice cream	8 €
Crème brûlée à la vanille bourbon Crème brûlée with vanilla flavour	8 €





Les en-cas



Potage du jour (soup of the day)	7 €
Assiette de saumon fumé par nos soins, crème de ciboulette <i>Smoked salmon with cream</i>	14 €
Assiette montagnarde (assortiment de charcuteries et fromage de montagne) <i>Plate of assorted delicatessen</i>	15 €
Salade "La Trabla" (salade verte, saumon fumé par nos soins) <i>Green salad, smoked salmon, cream</i>	15 €
Salade de chèvre chaud <i>Melted Goat cheese salad</i>	13 €
Salade lyonnaise (lardons, petits croûtons, oeufs pochés) <i>Bacon, crouton, cooked eggs and salad</i>	13 €



Notre choix de pâtes



Carbonara	(tagliatelles, lardons, crème)	12 €
Bolognaise	(tagliatelles, tomate, viande, parmesan)	12 €
Pesto	(tagliatelles, pesto maison, parmesan)	12 €



Menu Enfant

11 €

Saumon fumé ou salade de tomates ou assiette de charcuterie
Smoked salmon or tomatoe salad or plate of assorted delicatessen

Steak haché frites ou pâtes au choix

Minced beef with fries or pasta of your choice

Glace ou Fruit

Ice cream or Fruit



LA

TRABLA