



POUR COMMENCER TO START

Potage du jour du Fitz Roy - 14€
Fitz Roy's soup of the day

Salade César traditionnelle - 24€
Traditionnal Caesar salad

Salade César du Fitz Roy à la truite fumée - 24€
Fitz Roy's Caesar salad with smoked trout

Burrata crémeuse à la truffe
Salade de champignons aux herbes de montagne - 35€
Creamy burrata with truffle, mushrooms salad with mountain herbs

Assiette de truite fumée maison, crème montée au citron & herbes, blinis maison - 17€
House smoked trout, whipped cream with lemon & herbs, homemade blinis

Salade d'endives à la truffe, copeaux de Beaufort & vinaigrette à l'huile de noix - 26€
Endive salad with truffle, Beaufort cheese shavings & nuts oil dressing

Tourte maison du Chef - 19€
Chef's pie

Supplément escalope de foie gras poêlée - 15€
Extra pan-fried foie gras

AUTOUR DU BRASERO

AROUND THE BRASERO

Diots de Savoie, sauce Mondeuse - 25€
Local sausages, Mondeuse red wine sauce

Entrecôte française (300gr), sauce béarnaise maison - 49€
French rib steak (300gr), homemade bearnaise

Suprême de volaille fermière, sauce Périgourdine - 30€
Farmer's chicken supreme, «périgourdine» sauce

Poisson du jour grillé - 28€
Grilled fish of the day

Pavé de truite de notre région, sauce vierge au citron - 28€
Trout piece from our region, virgin sauce with lemon

BURGERS

Burger du Fitz Roy : steak de Wagyu français,
compotée d'oignons & sauce du Chef - 39€
*Fitz Roy's burger : French Wagyu steak,
stewed onions & our Chef's sauce*

Burger aux diots, gratiné de raclette au serpolet, galette de polenta
& compotée d'oignons à la Mondeuse - 26€
*Burger with local sausages, wild thyme raclette cheese, polenta « galette »
& stewed onions with Mondeuse red wine*

À PARTAGER TO SHARE

Côte de Boeuf (1kg) - 150€
Beef rib

Côte de cochon (1kg) - 86€
Pork rib

Épaule d'agneau (1,2kg) - 130€
Lamb shoulder

Toutes nos viandes proviennent de La Boucherie des Halles à Chambéry
All of our meats are from « La Boucherie des Halles » in Chambéry

POUR ACCOMPAGNER SIDE DISHES

Un accompagnement par plat est inclus
One side dish per main dish included

Frites maison – 6€
Homemade fries

Salade verte - 6€
Green salad

Poêlée de légumes d'hiver - 6€
Winter vegetables

Polenta crémeuse au Reblochon - 8€
Creamy polenta with Reblochon cheese

Supplément escalope de foie gras poêlée - 15€
Extra pan-fried foie gras

Supplément truffe noire Melanosporum - 25€
Extra black truffle Melanosporum

POUR FINIR FOR THE END

Assiette de fromages de la cave d'affinage de Savoie – 19€

Local cheeses plate

Mousse au chocolat grand cru Valrhona, servie à volonté - 19€

Valrhona chocolate mousse, served at will

Tarte du jour - 15€

Tart of the day

Crumble myrtilles & épices - 14€

Blueberries & spices crumble

Glace ou sorbet maison - 4€/boule

Homemade ice cream or sorbet

Café / Thé / Chocolat gourmand - 14€

Coffee / Tea / Chocolate with sweets

MENU ENFANT

KIDS MENU

21€

Penne Rigate, bolognaise maison
Penne Rigate, homemade bolognese

Gratin de crozets au Reblochon fermier
Crozets pasta gratin with farmer Reblochon cheese

Steak haché de boeuf & son jus, frites maison
Ground beef steak with gravy, homemade fries

Poisson du moment façon meunière, riz & légumes
Fish of the moment « meunière » way, rice & vegetables

Blanc de poulet rôti, frites maison
Roasted chicken breast, homemade fries

Salade de fruits de saison
Seasonnal fruits salad

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Tarte du jour
Tart of the day

Glace ou sorbet maison (1 boule)
Homemade ice-cream or sorbet (1 scoop)

Prix nets en euros, taxes et service inclus
Net prices in euros, taxes and service included