



Ouvert midi et soir

Réservez au 8200  
depuis l'extérieur +33 (0)4 50 47 37 30

## Les entrées

Œuf mollet en meurette poitrine fumée rôtie, cèpes poêlés	14 €
Ballottine de foie gras, tartine grillée, chutney de figue	28 €
* Gauffre de pomme de terre, gravlax de truite, avocat et crème citronnée	21 €
Velouté de topinambours à la truffe, croustillant de bœuf séché, oignons frits, croûtons de pain d'épices	15 €
* Salade croustillant de chevrotin, miel et noix	14 €
* Salade César au poulet croustillant	16 €

\* Service du soir uniquement

## Les plats

Filet de bœuf chimichurri, smashed potatoes	42 €
Poitrine de cochon confite laquée au soja, miel et gingembre, carottes, choux vert à l'étuvé	36 €
Saltimbocca de volaille à la sauge, lard fumé, crème d'Abondance, polenta grillée	30 €
* Burger des Cochers, steak du boucher, raclette fumée, bacon grillé, confit d'oignons rouges au miel épicé, pickles, sauce tartare épicée	28 €
* Linguini al pesto rosso, tomates séchées confites, roquette, basilic, noix et ricotta	22 €
Ris de veau rôti, panais, morilles, jus au madère	38 €
* Pavé de truite de montagne rôti, sauce vierge de légumes aux olives, mousseline de courge	32 €

## Les spécialités savoyardes

Raclettes et fondues : prix par personne, minimum 2 pers.  
Raclettes and fondues: price per person, minimum 2 people

La raclette au lait cru	34 €
La raclette fumée	37 €
Accompagnements : assortiment de charcuterie régionale, pomme de terre, salade verte	
La fondue des Cochers - 2 <sup>e</sup> meilleure fondue Tocquicimes 2024 Abondance, tomme de Savoie, Beaufort d'été, Apremont infusé au foin, Servie dans une miche de pain	42 €
La fondue savoyarde traditionnelle	32 €
La fondue savoyarde à la truffe	38 €
La fondue aux cèpes	36 €
Supplément : fondue servie dans une miche de pain	pers./ 3 €
Accompagnements : assortiment de charcuterie régionale, salade verte	
Supplément : saumon fumé	pers./ 15 €
La tartiflette au reblochon fermier, salade verte	27 €
La boîte chaude, pomme paillason, salade verte	32 €

## Les desserts

Gros choux comme une profiterole, glace vanille et sauce chocolat	14 €
Baba au rhum	14 €
Cheesecake au chocolat et cacao épicé, croustillant spéculoos, crémeux Bailey's	14 €
Mille-feuilles caramélisé, crémeux citron anis, mousse chocolat blanc	12 €
Tarte myrtille	12 €
Salade de fruits de saison	10 €

## Le menu Enfant

15€

### Le plat au choix

Aiguillettes de poulet croustillantes
Steak hâché
Fish & chips de cabillaud
Jambon blanc
Accompagnements : frites, légumes, pâtes

### Le dessert au choix

Mousse au chocolat et Nutella
Roulé à la confiture de fraises
Boules de glace

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes et services compris.  
Liste des allergènes disponible sur simple demande.