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

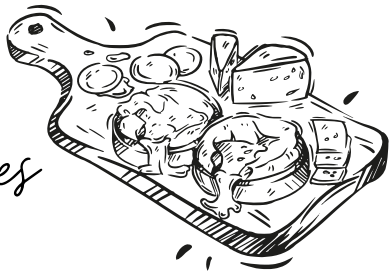
Allergènes

Les assiettes à partager

Saucisson nature ou noisettes ou beaufort 13,90 €

Notre foie gras maison infusé au Chignin-Bergeron et Chartreuse jaune ❤ 26,50 €

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 €

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

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 €

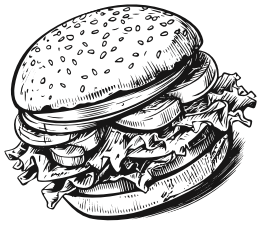
Salade de saison, tartine de chèvre chaud, miel et ses figues séchées

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 !

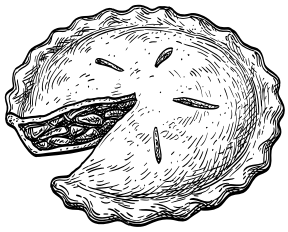
Lo "3" 36,90 €

3 steaks hachés de boeuf, salade, raclette, tomates, oignons, sauce Gourmandine

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

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 croccante e tartufo nero melanosporum — 36,90 €
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 diabolo 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.

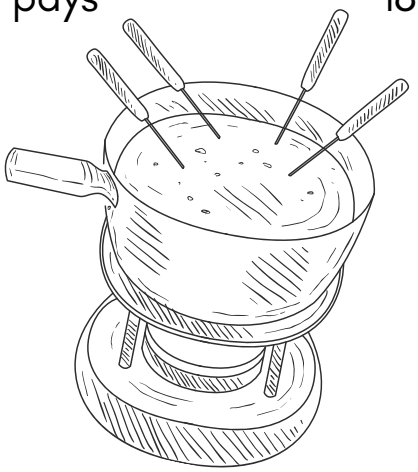
La Gourmandine c'est aussi les Spécialités Savoyardes midi et soir

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.

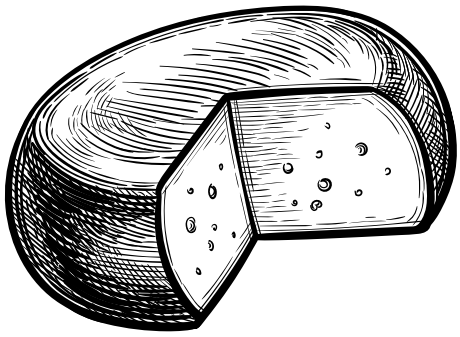
La planche de charcuterie de pays 18,90 €
Pour accompagner vos spécialités



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"

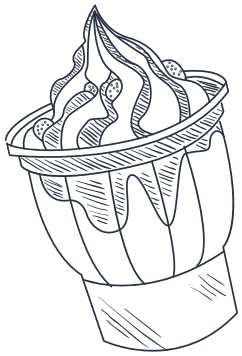
Affogato al caffè 8,90 €
Café expresso et sa glace

Mont'lait glacé ♥ 9,50 €
Glace à l'italienne au lait, Myrtille, Caramel, Miel et Nocciolatta

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 €

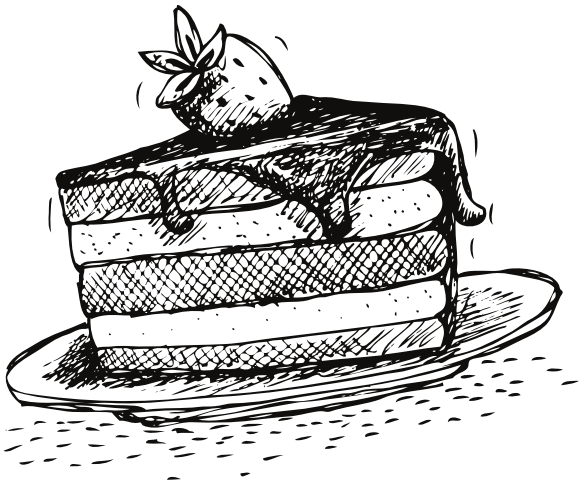
Moelleux à la châtaigne 12,90 €

Café ou Thé gourmand 13,50 €

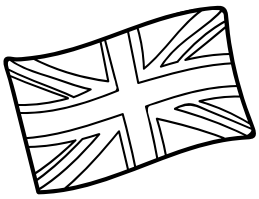
Chartreuse mon amour 14,50 €
2 boules de glace à la Chartreuse et liqueur de Chartreuse verte

Tira-Martini gourmand ♥ 18,90 €

L'assiette de tomme de Savoie 9,00 €



PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

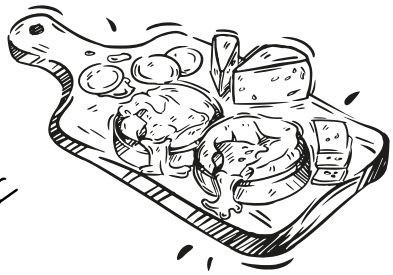


Our plates to share

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 24,90 €
Served with seasonal salad and blueberry jam

The Fornet board 25,90 €
Assortment of 5 charcuteries, old-fashioned potatoes and seasonal salad

The "Let yourself be guided" 29,90 €
Assortment of cheeses, charcuteries, old-fashioned potatoes and seasonal salad

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

500gr 80 €

1kg 150 €

NET PRICES AND SERVICE INCLUDED

Our starters

French onion soup ♥ 22,90 €

Lake lace ♥ 23,50 €
Trout, sesame oil, soy sauce, ginger, lime, yellow carrot pickles, and shiso sprouts

Mountain velouté 24,90 €

Goat salad 25,90 €
Seasonal salad, warm goat cheese toasts, honey and dried figs

Duck foie gras escalope toast 27,90 €

Caesar salad 27,90 €
Romaine salad, croûtons, chicken breast cooked at low-temperature, greek-style black olives, Gran Moravia cheese, caesar sauce

Our burgers

Lo Gourmandine ♥ 29,90 €
Our classic burger : Minced beef, raclette cheese, salad, tomatoes, onions, Gourmandine sauce

Lo "Potato" 30,90 €
Minced beef, potato rösti, grilled bacon, onions confit, goat cheese, Gourmandine sauce

Lo Veggie 29,90 €

Lo Capricieux
The burger of the week. As its name suggests, the recipe is capricious and so is our chef !

Lo "3" 36,90 €
3 minced beef, salad, raclette cheese, tomatoes, onions, Gourmandine sauce

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 28,90 €
Burrata and tomato sauce

Old fashioned Tartiflette with seasonal salad 29,90 €

Beef bourguignon 31,50 €
And its truffled mashed potatoes

Rigatoni alla fonduta di grana padano, pancetta croccante e tartufo nero melanosporum ♥ 36,90 €
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 diabolo 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

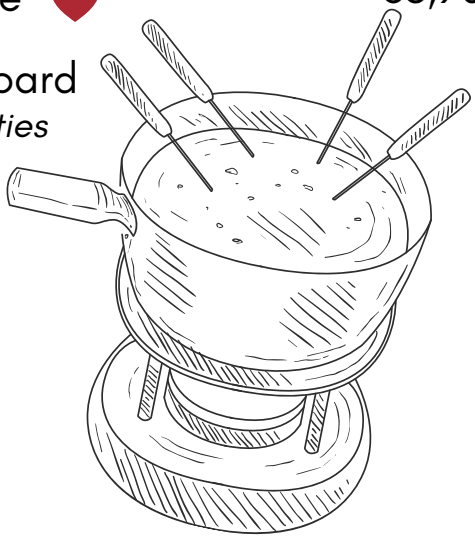
Min.2 pers.

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.



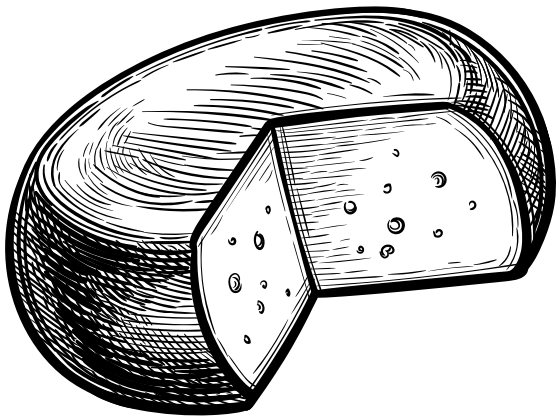
The local charcuterie board 18,90 €

To accompany your specialities

Traditional Raclette from Caves d'affinage de Savoie

Served with seasonal salad, charcuteries and potatoes

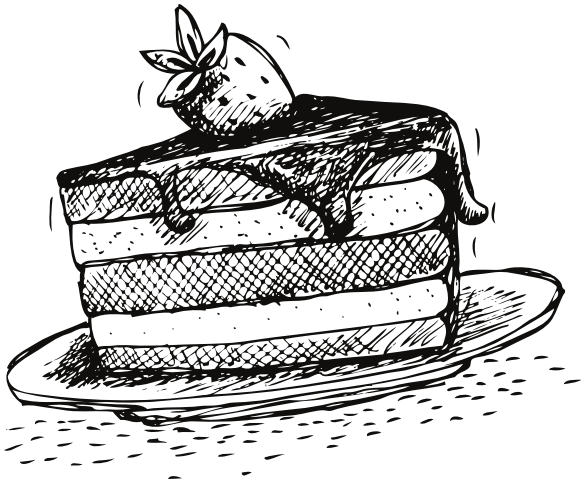
- Creamy Tarine milk ❤ 34,90 €/pers.
- Goat 35,90 €/pers.
- Smoked with beech wood chips 35,90 €/pers.



NET PRICES AND SERVICE INCLUDED

The "Gourmandines" (desserts)

Affogato al caffè *Espresso with ice cream*	8,90 €
Ice Mont'milk ♥ *Sundae ice cream, served with blueberry or caramel or honey or Nocciolatta*	9,50 €
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 *2 scoops of chartreuse ice cream and green chartreuse liqueur*	14,50 €
Tira-Martini "Gourmand" ♥	18,90 €
Tomme of Savoy	9,00 €



NET PRICES AND SERVICE INCLUDED