



# LA PIVOTTE

## ENTRÉES - Starters

### Soupe du chalet

Chef's soup of the day

10 | 14

### Salade de Reblochon pané & chips de viande de boeuf séchée, vinaigrette à l'huile de noix

Deep fried Reblochon salad, beef cured meat chips and walnut dressing

16.50

### Fines tranches de truite fumées par nos soins servies sur les blinis du chef, crème aux herbes et roquette

Homemade smoked trout served on our signature blinis,  
herbs cream & roquette salad

14.50

### L'œuf cocotte au beaufort

The classic Baked egg & Beaufort

13

## PLATS - Main dishes

### Risotto de crozets Savoyard & saucisses Diots

Crozets pasta risotto & Diots sausages

23.50

### Souris d'agneau confite, polenta crémeuse aux noisettes et à la tomme de Savoie, jus corsé à l'orange

Caramelized lamb shank, orange gravy  
served with a creamy Tomme cheese & hazelnut polenta

26.50

### Pavé de truite aux petits légumes d'hiver et crème d'agrumes

Trout fillet with vegetables & citrus cream

22

### Travers de porc lacqué au miel et coriandre & one pot de boulgour aux champignons

Glazed porc ribs with honey & coriander, boulgour and mushrooms one pot

24.50

## **RACLETTES** (Min 2 personnes, prix par personne | Min. 2 pers, price per person)

### **Servies avec charcuterie, pommes de terre et salade verte**

Served with cured meat, potatoes & salad

**Au lait cru** | Classic Raclette cheese **25**

**Au lait cru fumée par nos soins** | Homemade smoked Raclette cheese **26**

**Au lait de chèvre** | Goat cheese Raclette **27**

## **FONDUES** (Min 2 personnes, prix par personne | Min. 2 pers, price per person)

### **Servies avec charcuterie et salade verte** - served with cured meat & salad

**Savoyarde aux 3 fromages (Comté, Beaufort et Gruyère)** **24.50**  
3 cheeses fondue (Comté, Beaufort & Gruyère)

**Savoyarde avec des cèpes** **26.50**  
3 cheeses boletus fondue

**À la tomate servie à la louche sur des pommes de terre** **25.50**  
With tomatoes served with a ladle on potatoes

## **SPÉCIALITÉS RÉGIONALES** - Signature dishes

**La Matouille** (2 pers. min)

**Tome des Bauges au four servie avec charcuterie et pommes de terre** **26**  
Oven baked « Tome des bauges » cheese served with potatoes & cured meat

**Cassolette de fromages fondus maison**  
**servie avec pommes de terre, charcuterie & salade** **23**  
Melted cheese cassolette served with potatoes, cured meat & salad

**Lou rapin**

**Beignets de pommes de terre servis avec du fromage fondu, charcuterie et salade** **24**  
Homemade « Lou Rapin » potatoes fritters served with melted cheese, cured meat & salad

## **DESSERTS**

**8**

**Pour finir sur une note sucrée, La Pivotte vous propose ses délices maison.**

To finish off on a sweet note, La Pivotte offers an assortment of 3 homemade delicacies.