

## **HOLD UP À L'HELIOPIC!**

La cave d'affinage de l'Heliopic a été braquée, les malfaiteurs se sont enfuis avec les meilleures meules en perçant le mur au fond de la cave. Surprise ! Derrière une porte cachée nous découvrons Frometon, un restaurant de spécialités savoyardes au cadre authentique : Ambiance chaleureuse, cuisine généreuse et service attentionné par une Team très cool. Bienvenue au paradis du fromage !

## **POUR L'AMOUR DU FROMAGE**

Frometon, c'est notre déclaration d'amour au fromage. Le monde entier s'accorde sur une chose : rien de mieux qu'une bonne fondue, une raclette ou une tartiflette après une journée en montagne. Alors venez déguster le meilleur des spécialités savoyardes : planches de charcuterie à partager (ou pas !), fromages fondus en tout genre, tartelettes à la myrtille... Et un petit Génépi\* !

\*à déguster avec modération :)

## **PIERRE GAY**

*“À l'Heliopic, nos fromages atteignent des sommets”*

Pour des produits d'exception, il fallait un homme d'exception !

Pierre Gay est un homme passionné par le fromage. En 1989, il reprend la fromagerie familiale créée à Annecy en 1935 par son grand-père. Son leitmotiv ? Dénicher chez les producteurs locaux des produits d'exception qu'il affine dans ses caves centenaires. Inspiré par la richesse fromagère de nos régions, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2011. Pierre Gay a mis tout son savoir-faire et son enthousiasme pour sélectionner les fromages que nous vous proposons à la carte !



 **LES ENTRÉES - 12.00€**  
STARTERS

**Gaspacho de tomates, croûtons de pain de campagne et sorbet au balsamique**  
Tomatoes gazpacho, country bread croutons and balsamic sorbet

**Bruschetta aux courgettes, basilic, chèvre frais et jambon Serrano 20 mois**  
Zucchini bruschetta, basil, fresh goat cheese and 20 months aged Serrano ham

**Légumes du moment rôti, roquette, fromage de brebis et noisettes torréfiées**  
Roasted seasonal vegetables, arugula, sheep cheese and roasted hazelnuts

**Salade César : salade romaine, sauce César maison, anchois, copeaux de parmesan et poulet**  
Caesar salad : lettuce, homemade Caesar sauce, anchovy, parmesan shavings and chicken

 **LES PLATS - 20.00€**  
MAIN COURSES

**Coup de coeur du Chef**  
Chef's speciality

**Lasagnes à la ricotta, épinards et poivrons, salade verte**  
Ricotta lasagnas, spinach and peppers, green salad

**Poitrine de porc confite, fregola au reblochon et sauce aigre-douce**  
Confit pork belly, reblochon fregola, sweet and sour sauce

**Pavé de saumon poêlé, tzatziki, aubergines rôties et roquette**  
Pan-fried salmon fillet, tzatziki, roasted eggplant and arugula

**Suprême de poulet fermier rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce tartare**  
Roasted free range chicken supreme, olive olive mashed potatoes and tartare sauce

 **DESSERTS - 10.00€**  
DESSERTS

**Brioche perdue, sauce caramel au beurre salé, amandes grillées et glace vanille**  
French toast, salted butter caramel sauce, grilled almonds and vanilla ice cream

**Tartelette aux fraises et glace mascarpone**  
Strawberries tartlet and mascarpone ice cream

**Cheesecake aux spéculoos et citron jaune**  
Lemon and biskoff cheesecake

**Coupe glacée du Frometon: confit de myrtille, sorbet fraise, sorbet myrtilles, glace vanille, chantilly et meringue**  
Frometon ice cream cup : candied blueberries, strawberry sorbet, blueberry sorbet, vanilla ice cream, whipped cream and meringue

**Glace artisanale (3 boules)**  
Artisanal ice cream (3 scoops)

Prix nets en euros TTC, (TVA selon la législation en vigueur) service compris.  
Les logos affichés vous renseignent sur les allergènes. L'origine de nos viandes est disponible auprès de nos serveurs.

*Nets prices in euros (VAT following the law) Service included.  
The logos displayed inform you about allergens. The meats origin is available upon request to waiters.*



# Frometon

## LES RACLETTES

(POUR DEUX PERS./FOR TWO PEOPLE MINIMUM)

Servie avec pommes de terre, planche de charcuterie\*, salade et condiments à volonté

Served with potatoes, cold cuts board\*, salad and condiments at will

\*Charcuterie Hallal disponible sur demande | Hallal cold cuts available on demand

### Raclette de Savoie IGP

Savoie raclette

29,00 € /pers

### Raclette fumée Pierre Gay

Pierre Gay smoked raclette

32,00 € /pers

### Raclette à l'ail des ours Pierre Gay

Pierre Gay wild garlic raclette

34,00 € /pers

## LES FONDUES

(POUR DEUX PERS./FOR TWO PEOPLE MINIMUM)

Servie avec croûtons de pain, planche de charcuterie\*, salade et condiments à volonté

Served with bread croutons, cold cuts board, salad and condiments at will

\*Charcuterie Hallal disponible sur demande | Hallal charcuterie available on demand

### Fondue Savoyarde

Meule de Savoie - Abondance - Beaufort

29,00 € /pers

### Fondue Suisse Pierre Gay

Gruyère Suisse - Fribourgeois

34,00 € /pers

### Fondue Savoyarde Pierre Gay

Fromage Suisse des alpages – Beaufort – Comté du Jura

37,00 € /pers

### Fondue Signature Pierre Gay

Beaufort – Abondance – Manigodine

39,00 € /pers

## SUPPLÉMENTS

### EXTRA

### Plateau d'assortiment de garniture: fruits et légumes cuits et crus de saison, champignons, diots de Savoie et pommes de terre

19,00 €

Assortiment trim tray - Raw and cooked seasonal fruits and vegetables, mushrooms, Savoie local sausage and potatoes

## ALLERGÈNES

### ALLERGENS



1 - Gluten



5 - Œufs | Eggs



9 - Soja | Soybeans



13 - Arachides | Peanuts



2 - Fruits à coque | Nuts



6 - Moutarde | Mustard



10 - Lait | Milk



14 - Mollusques | Mollusc



3 - Crustacés | Crustaceans



7 - Lupin



11 - Sulfite | Sulphite



4 - Céleri | Celery



8 - Poisson | Fish



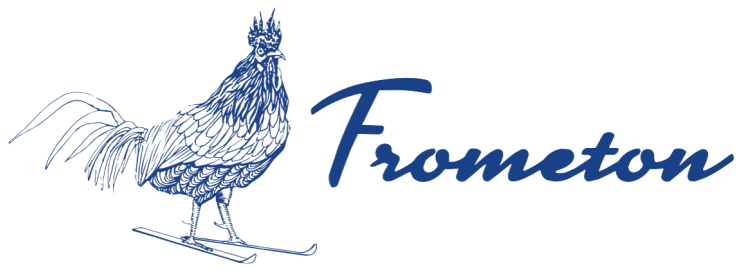
12 - Sésame | Sesame seeds

Prix nets en euros TTC, (TVA selon la législation en vigueur) service compris.

Les logos affichés vous renseignent sur les allergènes. L'origine de nos viandes est disponible auprès de nos serveurs.

*Nets prices in euros (VAT following the law) Service included.*

*The logos displayed inform you about allergens. The meats origin is available upon request to waiters.*



# NOS MENUS OUR MENU

## MENU DEMI-PENSION

**Entrée + plat + dessert\***

*Starter + main course + dessert\**

ou

**Raclette de Savoie IGP + dessert\***

*Raclette de Savoie IGP + dessert\**

ou

**Fondue Savoyarde + dessert**

*Fondue Savoyarde + dessert*

*\*Au choix à la carte / According to the menu*

## MENU ENFANT - 20€

**Boisson + plat + dessert**

*Drink + main course + dessert*

**20.00 €**

*On ne peut pas acheter le bonheur, mais on peut s'offrir du fromage !*

Prix nets en euros TTC, (TVA selon la législation en vigueur) service compris.  
Les logos affichés vous renseignent sur les allergènes. L'origine de nos viandes est disponible auprès de nos serveurs.

*Nets prices in euros (VAT following the law) Service included.  
The logos displayed inform you about allergens. The meats origin is available upon request to waiters.*