

## **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 :)

## **LA COOPÉRATIVE FRUITIÈRE DU VAL D'ARLY**

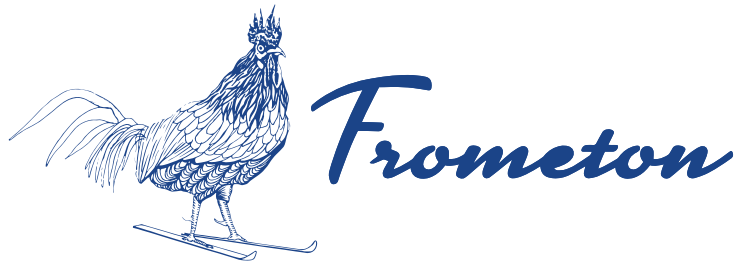
Une coopérative fruitière désigne des ateliers dans lesquels les éleveurs mettent en commun le lait de leurs troupeaux pour le transformer en fromage. La coopérative fruitière du Val d'Arly collecte et transforme le lait de fermes situées entre le lac d'Annecy, le val d'Arly et le pays du Mont-Blanc depuis 1969 ! Elle a récemment ouvert un nouvel atelier en plein cœur des zones AOP du Reblochon et du Beaufort. Aujourd'hui, ce sont 80 producteurs de lait dans 26 villages et 70 salariés passionnés qui œuvrent pour vous proposer ces fabuleux fromages, dont la fameuse raclette de Savoie IGP à la carte de notre restaurant ! L'activité a également un impact sur nos paysages, les troupeaux permettant un entretien naturel des alpages et prairies que vous avez traversés pour venir jusqu'à Frometon Chamonix.

## **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 STARTERS

<b>Soupe aux cailloux de l'Arve (légumes de saison, croûtons, fromage)</b> 	<b>13,00 €</b>
Pebble soup of the Arve river (seasonal vegetables, croutons, cheese)	
<b>Entrée du jour</b>	<b>16,00 €</b>
Starter of the day	

## LES PLATS MAIN COURSES

<b>Plat du jour</b>	<b>22,00 €</b>
Meal of the day	
 <b>Tourte au reblochon et pommes de terre</b> 	<b>22,00 €</b>
Reblochon pie and potatoes	

## FONDUE SAVOYARDE

(POUR DEUX PERS./FOR TWO PEOPLE MINIMUM)


Servie avec croûtons de pain, planche de charcuterie, salade et condiments  
Served with bread croutons, charcuterie board, salad and condiments

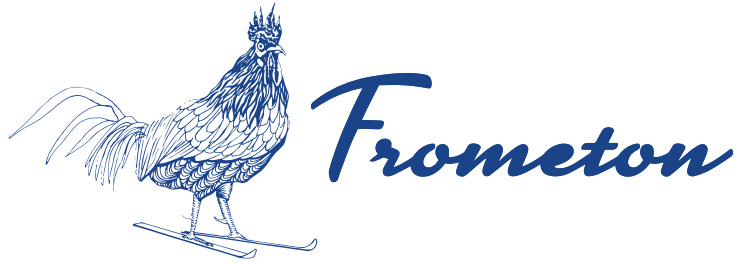
<b>Fondue Savoyarde - Coopérative du Val d'Arly</b>	<b>29,00 €/pers.</b>
Meule de Savoie - Abondance - Beaufort	
<b>Fondue Suisse Pierre Gay</b>	<b>34,00 €/pers.</b>
Gruyère Suisse - Fribourgeois	
<b>Fondue Savoyarde Pierre Gay</b>	<b>39,00 €/pers.</b>
Fromage Suisse des alpages - Beaufort - Comté du Jura	
<b>Fondue Signature Pierre Gay</b>	<b>44,00 €/pers.</b>
Beaufort - Abondance - Manigodine	

## RACLETTE

(POUR DEUX PERS./FOR TWO PEOPLE MINIMUM)

Servie avec pommes de terre, planche de charcuterie, salade et condiments  
Served with potatoes, charcuterie board, salad and condiments

 <b>Raclette aux 3 poivres</b>	<b>32,00 €/pers.</b>
Raclette with 3 peppers	
<b>Raclette de Savoie IGP - Coopérative du Val d'Arly</b>	<b>29,00 €/pers.</b>
Raclette de Savoie IGP	
<b>Raclette fumée Pierre Gay</b>	<b>32,00 €/pers.</b>
Smoked Raclette	
<b>Raclette à l'ail des ours Pierre Gay</b>	<b>34,00 €/pers.</b>
Bears Garlic Raclette	



## SUPPLÉMENTS EXTRA

<b>Plateau d'assortiment de garniture : fruits et légumes cuits et crus de saison, fricassée de champignons, diots de Savoie et pomme de terre rôtie aux épices</b>		19,00 €
Assortiment trim tray - Seasonal fruits and vegetables, mushrooms, diots de Savoie and roasted potatoes with condiments		
<b>Truffles - 10g</b>		30,00 €
Truffles - 10g		

## DESSERTS

<b>Tarte Maison</b>	9,00 €
Homemade pie	
<b>Crème brûlée</b>	9,00 €
Crème brûlée	
<b>Yaourt à la confiture de myrtilles et biscuit de Savoie</b>	10,00 €
Yogurt with blueberry jam and Savoie cookie	
<b>Glaces Artisanales</b>	
Artisanal ice creams	
- 2 boules	8,00 €
- 3 boules	11,00 €

## MENU ENFANT BOISSON + ENTRÉE + PLAT + DESSERT DRINK + STARTER + MAIN COURSE + DESSERT 16.00 €