

## **HOLD UP AT HELIOPIC!**

The Heliopic maturing cellar was robbed, and the criminals made off with the best cheese wheels by breaking through the wall at the back of the cellar. Surprise! Behind a hidden door we discover Frometon, a restaurant serving Savoyard specialities in an authentic setting: a warm atmosphere, generous cuisine and attentive service from a very cool team. Welcome to cheese heaven!

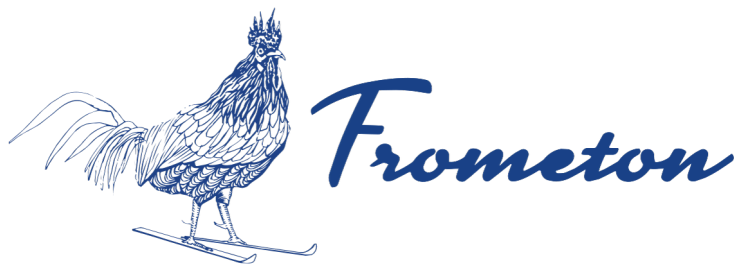
## **IN THE NAME OF CHEESE LOVE**

Frometon is our declaration of love for cheese. The whole world agrees on one thing: there's nothing better than a good fondue, raclette or tartiflette after a day in the mountains. So come and enjoy the best of Savoyard specialities: charcuterie boards to share (or not!), melted cheeses of all kinds, blueberry tarts... And a little Génépi\*!  
\*to be enjoyed in moderation :)

## **PIERRE GAY**

*"At Heliopic, our cheeses reach new heights"*

For exceptional products, you need an exceptional man!  
Pierre Gay is a man with a passion for cheese. In 1989, he took over the family cheese dairy founded in Annecy in 1935 by his grandfather. His motto? To find exceptional products from local producers, which he then matures in his century-old cellars. Inspired by the richness of our regional cheeses, he was awarded the title of Meilleur Ouvrier de France in 2011. Pierre Gay has put all his know-how and enthusiasm into selecting the cheeses we offer on our à la carte menu!



# 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 !*



 **LES ENTRÉES - 11.00€**  
**STARTERS**

**Vitello tonnato: fines tranches de veau, sauce au thon, câpres frites et herbes fraîches**

Vitello tonnato: veal thin slices, tuna sauce, fried capers and fresh herbs

**Légumes du moment rôtis, tomme de brebis, noisettes, roquette et vinaigre au miel**

Roasted season vegetables, sheep's tomme cheese, hazelnuts, arugula and honey vinegar

**Poireaux vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et à l'ail des ours, oeuf râpé et graines**

Wild garlic and mustard vinaigrette leeks, grated egg and seeds

**Terrine de cochon maison au Porto, pousses de salade et pickles**

Port wine homemade pork terrine, salad and pickles

 **LES PLATS - 20€**  
**MAIN COURSES**

**Coup de coeur du Chef**

Chef's speciality

**Suprême de poulet fermier rôti, pommes de terre grenaille rissolées et sauce au vin jaune**

Roasted free range chicken supreme, grenaille potatoes and yellow wine sauce

**Diots de Savoie fumés, purée de patates douces, oignons caramélisés, sauce aux fruits rouges et balsamique**

Smoked Savoie diots sausage, sweet potatoes puree, caramelized onions, balsamic and red fruits sauce

**Orge perlé aux artichauts, pecorino, roquette et huile d'olive**

Artichokes pearl barley, pecorino, arugula and olive oil

**Pavé de saumon poêlé, blettes à la tomates olives et basilic, sauce aux herbes**

Pan-fried salmon fillet, basil olives and tomatoes chard, herbs sauce

 **DESSERTS - 9.00€**  
**DESSERTS**

**Tiramisu du moment**

Chef's Tiramisu

**Crumble aux pommes de Savoie et rhubarbe, sorbet pomme**

Rhubarb and Savoie apples crumble, apple sorbet

**Soupe de fraises, chantilly à la mascarpone et meringue**

Strawberries soup, mascarpone whipped cream and meringue

**Panna cotta à la fève de tonka et coulis aux fruits rouges**

Tonka beans panna cotta and red fruits coulis

**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*



## LES RACLETTES

(POUR DEUX PERS./FOR TWO PEOPLE MINIMUM)

Servi 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)

Servi 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 €

Assortment 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*