Bienvenue

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre univers culinaire, où chaque assiette raconte une histoire de saveurs, de partage et de terroir.

Une cuisine inspirée par la richesse des produits de notre région, sélectionner avec soin auprès de producteurs locaux qui partagent notre passion pour la qualité et la saisonnalité.

Des recettes simples et généreuses, revisitées avec créativité, pour vous faire découvrir le goût du fait maison, l'authenticité des ingrédients frais et la chaleur d'une cuisine sincère.

Laissez-vous surprendre savourez l'instant ici, tout est préparé avec cœur.

Autant d'invitations au plaisir des sens dans un cadre unique, propice à la contemplation des Dents-du-Midi, du Col de Jaman et du Mont Blanc.

Au coin du feu, sur notre terrasse ou dans notre espace lounge, prenez place pour partager un agréable moment à nos côtés.

Nos Entrées

La Salade mêlée du 1209 — 7.00/14.00

Composition de salade, vinaigrette aux herbes et moutarde à l'ancienne

La Tomate ancienne & Burrata — 16.00

Salade de Tomates multicolores et sa Mozzarella,
réhaussé d'olives caramélisés, basilic frais

Le Tartare de Bœuf à l'Italienne *(75g)* — 20.00

Pesto de roquette, toasts beurrés aux herbes,
viande locale finement assaisonnée, aux parfums d'Italie

Le Sandre en Deux Façon — 21.00

Rillettes maison aux herbes fraîches, ceviche rafraichi au citron vert,
tagliatelles de concombre à la pimprenelle

Nos Intemporels

La Pièce de Malakoff — 4.50

La Planchette du Pays 200g — 18.00

Jambon de la Borne, jambon cru, viande séchée, lard du Valais, gruyère

Les Malakoffs du 1209 – 2 ou 4 pièces — 18.00/26.00

Composition de salade et vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpages

La Croûte au Fromage — 24.00

Gruyère, jambon de la Borne, lard sec du Valais et œuf au plat

La Fondue Moitié-Moitié — 27.00

Pommes de terre et pain

Nos plats

« Fin de l'été »

Chou Braisé — 26.00
Bisque de légumes, cacahuètes torréfiées, coriandre fraîche, filet d'huile aux herbes

Burger de Bœuf « Wagyu Suisse » — 28.00
Pain artisanal, pecorino, oignons confits, sauce maison, servi avec frites croustillantes et salade

Ballotine de Volaille à l'ail noir — 32.00
Millefeuille de pommes de terre, sauce suprême, purée d'ail noir, carotte rôtie

Truite de Chamby — 36.00
Cuisson douce, fenouil en déclinaison, vinaigrette à l'orange

Cœur de Rumsteak Piémontais — 39.00
Pomme de terre smashées, jus à la sarriette, légumes du soleil

Le Bœuf Grand Cru à partager (800g) — 53.00/pers.
*Pomme de terre smashées, sauce béarnaise maison à la mélisse, salade verte croquante (**20 minutes de préparation**)*

Nos Desserts

Douceur de notre Pâtissier

Le Duo de Pêche — 12.00
Pêche rôtie et marinée sous un éclat de Meringue,
soupe de pêches blanches à la verveine

La Crème brulée — 12.00
Infusion de reine des près, sucre croustillant

Le Moelleux Chocolat — 13.00
Cœur fondant, glace vanille, caramel à la fève de tonka

La Tarte du moment — 7.50

Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier » — 4.50
Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café
Abricot, Citron, Orange sanguine.

Supplément chantilly — 2.50