



Restaurant, Café-Concert, Eco-gîte

Concilier modernité et tradition, c'est le défi que nous avons voulu relever en créant le Toi Du Monde en 2019. De cette ferme familiale de 1886 typique du Val d'Arly, nous avons conservé toute la structure et les matériaux d'époque. Grâce à l'association de nombreuses technologies innovantes, nous en avons fait un bâtiment neutre en carbone.

Côté cuisine, c'est le goût qui guide la création de nos plats, tous faits maison et réalisés à partir de produits frais. La majorité des légumes provient de notre potager, viandes et fromages sont produits par nos voisins agriculteurs...

Cette alchimie entre Terroir et Innovation a été récompensée par le Gault et Millau 2024.

Tableau des allergènes disponibles sur demande

Nos producteurs Locaux

Nous faisons le maximum pour sélectionner nos fournisseurs à moins de 50 kms....

Le Toi du Monde : Légumes, bœuf, truite, jambon fumé, saucisson fumé, miel, noix

Coop de Flumet : Reblochon, fondue, Fromages en planche

Caves d'affinage de Savoie (Rognaix) : Fromages à la carte

GAEC Des 2 Savoie (Flumet) : Fromages de brebis

Maison Baud (Villaz) : Jambons, coppa

Charcuterie Grosset (Flumet) : Saucissons

GAEC du Mont Charvin (Ugine) : Pommes, Poires, Jus

GAEC Helix (Magland) : Escargots

Philippe Grisard , Cave de Cruet : Vins de Savoie

A partager pour l'apéritif ...

Assiette de Jambon Fumé ou Saucisson Maison *15 Euros*

La planche de charcuterie de Savoie (Maison Baud 74) *16 Euros*
(Jambon cru 9mois, Jambon Blanc, Coppa)

La planche de fromages de Savoie (Coopérative de Flumet) *16 Euros*
(Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)

La planche Mixte *18 Euros*
Assortiment de charcuteries et fromages

Le demi-reblochon gratiné et ses toasts à l'ail *17 Euros*

Tempura de fleurs de courgettes du jardin (selon arrivage) *14 Euros*

La Carte :

Les Entrées

La Terrine de Jarret de Cochon et Hareng Fumé :14 Euros

Cochon demi-sel de la maison Baud, Gelée au Génépi, condiment graine de moutarde et toast de pain de campagne.

Les Tomates Anciennes :16 Euros

Multicolores, Focaccia maison au romarin, chèvre frais de Savoie aux herbes du jardin rafraichies à l'eau de tomates.

L'Œuf Parfait : 14 Euros

Cuit à 63° pendant une heure, velouté froid de feuilles de Chêne, petits croutons, crispy de lard Maison et son jus réduit.

Les Poivrons Rouges :17 Euros

Grillés au barbecue puis marinés en persillade et vinaigrette acidulée, râpé de tomme de brebis de la Ferme des 2 Savoie, et voile de poitrine fumé maison .

Le Carpaccio Savoyard :16 Euros

Bœuf de notre production, condiments du moment, copeaux de Beaufort, huile d'olive infusée aux bourgeons de sapin.

Les Plats :

La Joue de Porc : 28 Euros

*Braisée 24 heures à la bière brune de Savoie et miel de nos ruches,
pommes de terre du jardin et carottes au jus réduit.*

Le Poisson du moment : 29 Euros

En chaud et froid, Gaspacho de tomates, pastèque grillée et crème de balsamique maison.

Les côtelettes d'Agneau : 36 Euros

*Grillées minutes, aubergines au chèvre frais de Savoie, jus acidulé et caviar d'aubergines
coupé au couteau.*

Le Cœur de Thon Rouge : 34 Euros

*De Méditerranée, en Tataki, marinade asiatique,
rapé de brocolis cru en salade et copeaux de bonite séchée.*

Le Risotto : 26 Euros

Selon l'humeur de la Cheffe SG.

Les Desserts :

Le Soufflé Glacé : 13 Euros

A la Chartreuse, figues et noix.

Le Riz au lait Crémeux : 12 Euros

A la Reine de Prés cueillie par nos soins, compotée de fruits du moment.

La Brioche Perdue : 14 Euros

Caramélisée au sucre muscovado, abricots rôtis et glace vanille Macadamia.

Le cookie XXL : 24 Euros

*A partager, cuit minute, chocolat et noix de Pécan,
confiture de lait maison, glace vanille - Pécan.*

La Pêche façon Melba : 14 Euros

*Pochée au sirop de mélisse du jardin, rhum arrangé maison à la pêche,
glace et crème montée vanille.*

Le Fromage : 15 Euros

*Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie)
et vache (cave d'affinage de Savoie), confiture maison.*

Menu à 39 Euros

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrées

La Terrine de Jarret de Cochon et Hareng Fumé

Cochon demi-sel de la maison Baud, Gelée au Génépi, condiment graine de moutarde et toast de pain de campagne.

Ou

L'Œuf Parfait

Cuit à 63° pendant une heure, velouté froid de feuilles de Chêne, petits croutons, crispy de lard Maison et son jus réduit.

Les Plats :

La Joue de Porc

Braisée 24 heures à la bière brune de Savoie et miel de nos ruches, pommes de terre du jardin et carottes au jus réduit.

Ou

Le Poisson du moment (+4 Euros)

En chaud et froid, Gaspacho de tomates, pastèque grillée et crème de balsamique maison.

Desserts :

Le Riz au lait Crémeux

A la Reine de Prés cueillie par nos soins, compotée de fruits du moment.

Ou

Le Soufflé Glacé

A la Chartreuse, figues et noix.

Ou

Le Fromage (+ 3€)

Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie) et vache (cave d'affinage de Savoie), confiture maison.

Le Coin Savoyard :

*La fondue savoyarde et salade verte : 26 Euros/personne
(Minimum 2 personnes)*

*La fondue savoyarde à la truffe d'été et salade verte : 31 Euros/ personne
(Minimum 2 personnes)*

*La fondue à l'ail des Ours cueilli par nos soins, salade verte : 26 Euros/personne
(Minimum 2 personnes)*

Pour nos p'tits épicuriens

Plat, dessert : 17 Euros (Jusqu'à 12 ans)

Les plats :

Croque-Monsieur ou Poulet pané maison, salade verte

Accompagné de...

Légumes ou risotto

Dessert :

2 boules de glace au choix :

Menthe choco, Vanille, Citron, Chocolat, Fraise