

La Carte du soir

Les Entrées

Soupe du Chef, 8.50€

Saumon frais, mariné au Genepi , saumon fumé, crème fraiche à l'aneth, toasts
14,50€

Poêlon de 12 escargots au beurre persillé 14,90€

Houmous de Betterave, houmous de carotte, taboulé de chou-fleur et quinoa,
12,90€ **Vegan**

Carpaccio de filet de bœuf poêlé, câpres frits, confit d'oignon 13,90€

Foie gras de canard mi- cuit, chutney de pommes et poires et ses toasts 15,90€
Avec son verre de Monbazillac (suppl. 4€)

Les Grandes Salades

Salade Savoyarde : lardons, œuf poché, pommes de terre, copeaux de beaufort,
vinaigrette à la moutarde 13.90€

Salade de St Marcellin : St Marcellin sur toast, noix caramélisé, vinaigrette
balsamique, 13,90€ **V**

Salade Taïga : gambas, moules, toasts au saumon fumé, filets de poisson,
vinaigrette citronnée 15,50€

Les Poissons

Filet de Bar, pomme de terre écrasé, chou frisé, sauce beurre blanc 18,90 €

Dos de cabillaud poêlé, jus de moules purée de cèleri, fricassé de petits pois,
fèves 20,50€

Les Viandes

Suprême de Poulet, farcée de boudin noir, tagliatelles forestières, brocoli
18,50€

Magret de canard entier, sauce fruits rouges, épinard, pommes de terre sautées
22,90€

Ou cuit avec son escalope de foie gras façon Rossini 26.90€

Selle d'agneau braisée, carotte fondant, chou frisé purée de pommes de terre,
23,50€

Bavette Angus 250g, tomates, champignons, frites 19.50€

Filet de bœuf sauce au poivre vert, tomates, champignons, gratin dauphinois,
28,90€

Ou cuit avec son escalope de foie gras façon Rossini 32.50€

Côte de Bœuf pour 2 personnes (1kg) servi avec frites et salade mixte 59,50€

Supplément sauce aux cèpes ou poivre (2€)

Les garnitures (6.00 €)

Frites, gratin Dauphinois, salade mêlée

Menu Enfant (12,50 €)

Enfant de moins de 11ans

Filet de dinde pané ou steak, frites ou tagliatelles
ou
Mini tartiflette

Glace + Sucette

Les Fromages et Desserts

Trilogie de fromages du terroir 7,90€

Coupe de glace : 2.90€ la boule

Crème brûlée 7,90€

Tarte aux pommes tiède avec sa boule de vanille 8,50€
Flambée au Calvados suppl. 2€

Moelleux aux dattes, sauce caramel et beurre salé 8,50€

Fondant au chocolat, boule de glace vanille, 8,90€

Café gourmand : une sélection de mini desserts, café, 10,90€

V = plat végétarien **Végan**= plat vég

Les Plats végétariens/ végans

Curry aux légumes, riz infusé de noix de coco et citronnelle, 14.90€ Vég

Poivrons farcis aux légumes d'hiver, olives, coulis de poivrons rouges,
couscous aux noisettes et aux herbes 14,90€ Vég
Fromage de chèvre suppl. 3€

Les Spécialités Savoyardes

Prix par personne

Tartiflette savoyarde et sa salade mêlée 15,90€

Fondue savoyarde :

Pour 2 minimum, servie avec une salade mêlée et croûtons de pain 17,90€ V

Fondue royale:

Pour 2 minimum : servie avec une salade mêlée, croûtons de pain, charcuterie
22,90€
aux Cèpes 24,90€

La Raclette:

Pour 2 minimum : servie avec une salade mêlée, charcuterie et pommes de
terre 23.90€
Végétarien (sans charcuterie) 21.00€V

La Pierrade:

Pour 2 minimum : émincés de bœuf, de dinde et de canard,
Servie avec des sauces, une salade mêlée et frites 25.00€

Menu (36,90 €)

Saumon frais, mariné au Genépi , saumon fumé, crème fraiche à l'aneth toasts

ou

Carpaccio de filet de bœuf, poêlé, câpres frits, confit d'oignon

ou

Salade Taïga : filets de poisson, crevettes, moules, toasts au saumon fumé,
vinaigrette citronnée (suppl. 1.50€)

ou

Salade Savoyarde : lardons, pommes de terre, œuf poché, copeaux de beaufort

Filet de Bar, purée de pommes de terre, chou noir, sauce

ou

Suprême de poulet farcée d'épinard & Beaufort, tagliatelles aux champignons
sauvages, brocoli

ou

Magret de canard entier, sauce fruits rouges, épinard, pommes de terre sautées

ou

Filet de bœuf, sauce au poivre vert, tomates, champignons, gratin Dauphinois,
(suppl. 3.50€)

Trilogie de fromages du terroir

ou

Dessert au choix

Café Gourmand (suppl. 2€)