

La Carte du soir

Les Entrées

Soupe du Chef, 8.90€

Houmous de Betterave, houmous de carotte, taboulé de chou-fleur et quinoa, 13.50€ **Vegan**

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

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

Poêlon de 12 escargots au beurre persillé 14,50€

Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignon rouge et ses toasts
15,90€

Avec son verre de Donbazillac (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, poire, vinaigrette balsamique, 13,90€ **V**

Salade Gaïga : gambas, moules, toasts au saumon fumé, filets de poisson, calamar, vinaigrette citronnée 15,90€

Les Poissons

Filet de Bar, salsa verde, pomme de terre et chou écrasé, sucrine grillé
19,50 €

Filet de merlu poêlé, sauce fenouil, riz sauvage épinard 20,50€

Les Viandes

Suprême de Poulet farci d'épinard, enrobé de pancetta sur un risotto
aux cèpes 18,90€

Magret de canard entier, sauce fruits rouges, épinard, röstis aux
légumes 23.50€

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

Selle d'agneau roulé et 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 mêlé

Menu Enfant (12,90 €)

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€

Mousse de cheesecake au myrtilles, sablé 8,50€

Fondant au chocolat, framboise, croquante de noix boule de glace
vanille, 8,90€

Café gourmand : une sélection de mini desserts, café, 10,9

Les Plats végétariens/végans

Tajine de légumes, couscous aux herbes et amandes 16.50€ **Végan**

Gnocchi aux herbes, poêlés, sauce à la crème et fromage de chèvre,
tomates rôtis, épinard 15.90€ **V**

Les Spécialités Savoyardes

Prix par personne

Tartiflette savoyarde et sa salade mêlée 17,50€

Fondue savoyarde : V

Pour 2 minimum, servie avec une salade mêlée et croûtons de pain
19,50€

Fondue royale:

Pour 2 minimum : servie avec une salade mêlée, croûtons de pain,
charcuterie 25,50€
aux Cèpes 26,90€

La Raclette:

Pour 2 minimum : servie avec une salade mêlée, charcuterie et pommes
de terre 25,90€

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 26,90€

V = plat végétarien Végan= plat végan

Menu 36,90 €

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

ou

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

ou

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

ou

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

Filet de Bar, salsa verte, pomme de terre et chou écrasé, sucrine grillé

ou

Suprême de Poulet farci d'épinard, enrobé de pancetta sur un risotto
aux cèpes

ou

Magret de canard entier, sauce fruits rouges, épinard, röstis de
légumes

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€)