

La Carte

Les Entrées

Soupe du jour 9.90€

Chou-fleur frit, aïoli au curry, chou frisé 13.50€ V

Gravelax de saumon, légumes marinés, mayonnaise à l'aneth et citron,
toasts 15.90€

Poêlon de 12 escargots au beurre persillé 16.90€

Carpaccio de filet de bœuf poêlé, câpres frites, salsa verde, confit d'oignons
16,90€

Les Grandes Salades

Salade Savoyarde : mesclan, pommes de terre et lardons sautées, œuf, copeaux
de beaufort, vinaigrette à la moutarde 15.50€

Salade de St Marcellin : Mesclan, St Marcellin en feuille de brick, noix
caramélisée, poire, 15,90€ V

Salade Taïga : Mesclan, gambas sautées, saumon mariné, moules, calamars,
croutons, vinaigrette citronnée 17,50€

Les Plats végétariens

Curry Thaï aux légumes, riz Basmati 19.90€ **Végan**

Céleri-rave au sel, au four, roti et purée de patate douce, champignons sautés, betterave marinée 19.90€ **V**

Les Poissons

Cabillaud poêlé, purée de pomme de terre & céleri-rave, haricots verts, tomates rôties, huile au chorizo 24,50 €

Le poisson du jour du chef

Les Viandes

Ballotine de pintade au pesto, enrobée de jambon cru, sur un risotto au poivron rouge, 24.90€

Magret de canard, sauce cerises, pommes de terre et champignons sautés
pousse d'épinards 27.50€

Ou cuit avec son escalope de foie gras façon Rossini 33.00€

Souris d'agneau dans son jus riche, purée de pommes de terre, légumes rôtis, 29,50€

Filet de bœuf sauce au poivre, légumes, gratin dauphinois, 33,00€

Ou cuit avec son escalope de foie gras façon Rossini 38.50€

Côte de Bœuf Charolais, origine Rhône Alpes, pour 2 personnes (1kg)

Servie avec oignon au four, frites et salade mixte 74.00€

Supplément sauce aux cèpes ou poivre (2.50€)

Les garnitures 7.50€

Frites, gratin Dauphinois, salade mêlée

Les Spécialités Savoyardes

Prix par personne

Tartiflette savoyarde, gratin de pommes de terre, lardons et Reblochon, et sa salade mêlée 18,50€

Fondue savoyarde : V

Pour 2 minimum, Pot de trois fromages fondus ,servi avec une salade mêlée et croûtons de pain 20.50€
aux Cèpes 22,00€

Fondue royale :

Pour 2 minimum : Pot de trois fromages fondus servi avec une salade mêlée, croûtons de pain, charcuterie 27,50€
aux Cèpes 29,50€

La Raclette :

Pour 2 minimum : Raclette fromage, servie avec une salade mêlée, charcuterie et pommes de terre 27.90€

La Raclette à l'ail des ours :

Pour 2 minimum : Raclette fromage aux herbes de montagne, servie avec une salade mêlée, charcuterie et pommes de terre 30.90€

Végétarien (sans charcuterie) 22.00€ V Raclette à l'ail de l'ours 25.00€ V

La Pierrade :

Pour 2 minimum : émincés de bœuf, de dinde et de canard,
Servie avec des sauces, une salade mêlée et frites 30.50€

V = plat végétarien

Menu enfant 13.90€

Enfant de moins de 11 ans

Filet de dinde pané ou steak, frites

Ou

Mini tartiflette

Ou

Penne pâtes, sauce tomates

Glace + Sucette

Les Fromages et Desserts

Trilogie de fromages du terroir 9.90€

Crème brûlée aux agrumes 8.50€

Tarte aux pommes tiède avec sa boule de vanille 9,50€

Flambée au Calvados suppl. 2.50€

Trio de Profiteroles : à la crème patissière chocolat, chantilly chocolat et chantilly aux fruits, sauce chocolat chaud 9.50€

Café gourmand : une sélection de minis desserts, café ou Thé 12,00€

Menu 42.50€

Gravelax de saumon, légumes marinés, mayonnaise à l'aneth et citron,
toasts

ou

Carpaccio de filet de bœuf poêlé, câpres frites, salsa verde, confit d'oignon

ou

Salade Savoyarde : mesclan, pommes de terre et lardons sautés, œuf poché,
copeaux de beaufort, vinaigrette à la moutarde

Cabillaud poêlé, purée de pommes de terre & céleri-rave, haricots verts,
tomates rôties, huile au chorizo

ou

Ballotine de pintade au pesto, enrobée de jambon cru, sur un risotto au
poivron rouge

ou

Magret de canard, sauce cerises, pommes de terre et champignons sautés
pousse d'épinards

ou

Filet de bœuf, sauce au poivre, légumes, gratin Dauphinois,
(Suppl. 5.00€)

Trilogie de fromages du terroir

ou

Dessert au choix
Café Gourmand (suppl. 2.50€)