

Menu

Dégustations à la Carte...

A la Carte



Se mettre en appétit !

- Assiette de charcuteries régionales 18,50 €
(Jambon de Savoie, terrine, boudin blanc, jambon cuit, saucisson gaumais)
- Ravioles de poulet "maison" aux morilles 16,00 €
(Sauce crémeuse)
- Saumon fumé norvégien coupé main 18,00 €
- Croquettes de fromage
 - 1 pièce 8,50 €
 - 2 pièces 17,00 €
- Croquettes de crevettes
 - 1 pièce 11,00 €
 - 2 pièces 21,00 €

Passer aux choses sérieuses...

- Pavé de bœuf nature 24,00 €
Sauces chaudes au choix : Béarnaise - Champignons - Poivre 3,50 €
- Pavé de lieu noir façon meunière 29,00 €
- Magret de canard sauce au vin rouge et échalotes 28,00 €
- La Tartiflette au Reblochon de Savoie 17,00 €

Les accompagnements au choix :

- **Pommes de terre** au choix :
 - Frites "maison" à la graisse de canard
 - Pommes anglaises (crème - ciboulette - ail)
 - Purée "maison"
 - Pomme au four et noisette de crème fraîche
- **Légumes** au choix :
 - Ratatouille "maison"
 - Salade à la vinaigrette
 - Cocotte de légumes chauds (au gré des saisons)

Du côté des raclettes...

Raclette



La véritable "Raclette de Savoie"

*MINIMUM 2 PERSONNES
(servie avec une brézière)*

- Fromage à raclette de Savoie au lait cru et fabriqué à la ferme
(directement importé de Savoie)

Accompagnée de...

Charcuteries :

*Viande de Grison - Noix de jambon
Saucisson*

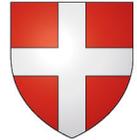
Pommes de terre

Salade et vinaigrette "maison"

Condiments :

Oignons blancs et rouges - Cornichons

TOUT À VOLONTÉ



29,00 €
Par personne



Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.

Du côté des fondues...

Fondues



Les Fondues de fromages

**NOS FONDUES PEUVENT ÊTRE COMMANDÉES
POUR UN SEUL COUVERT**

• La CLASSIQUE SAVOYARDE

*Comté, Meule de Savoie et Beaufort
(Directement importés de Savoie)*

23,50 €
Par personne

• La SAVOYARDE aux tomates séchées et chorizo

*Comté, Meule de Savoie, Beaufort,
tomates séchées, chorizo*

25,00 €
Par personne

La ronde des accompagnements...

*Pain, pommes de terre, salade,
cornichons, oignons blancs et rouges*

Et pourquoi pas une assiette de charcuteries ? (En supplément)

Viande de Grison, noix de jambon, saucisson, jambon blanc, boudin

12,00 €

TOUT À VOLONTÉ



Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.

Du côté des fondues...

Fondues



Les Fondues de viandes

**NOS FONDUES PEUVENT ÊTRE COMMANDÉES
POUR UN SEUL COUVERT**

• La BOURGUIGNONNE

à l'huile de pépins de raisin et aux herbes aromatiques

Viande : Bœuf

Toutes nos viandes sont accompagnées de :

2 sauces froides : Mayonnaise et ciboulette "maison"

2 sauces chaudes : Au poivre et Béarnaise "maison"

33,00 €

Par personne



• La VOLAILLE

à la graisse de canard

Viandes : Cuisses de cailles fumées

Magrets de canard

Ballotine de volaille

Poulet jaune

36,00 €

Par personne



Toutes nos viandes sont accompagnées de :

2 sauces froides : Mayonnaise et sauce curry "maison"

2 sauces chaudes : Moutarde et champignons "maison"

Toutes les fondues de viandes sont accompagnées de...

- **Pommes de terre au choix :**
 - Frites "maison" à la graisse de canard
 - Pommes anglaises (crème - ciboulette - ail)
 - Purée "maison"
 - Pomme au four et noisette de crème fraîche
- **Légumes au choix :**
 - Ratatouille "maison"
 - Salade à la vinaigrette
 - Cocotte de légumes chauds (au gré des saisons)

TOUT À VOLONTÉ

Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.



Du côté des fondues...

Fondues



Le Chapeau "Tatare" (MINIMUM 2 PERSONNES)

Le chapeau "Tatare" est un appareil de cuisson en forme de... chapeau (bravo !), garni de crochets sur lesquels sont lardés vos morceaux de viande. La base du chapeau récipient ô combien précieux, contient un bouillon dans lequel le jus de cuisson de vos aliments s'incorporera progressivement. Un nectar aux saveurs multiples et généreuses !

• PLATEAU DE VIANDES

33,00 €
Par personne

Viandes : Bœuf
Porc
Poulet

Toutes nos viandes sont accompagnées de :
2 sauces froides : Mayonnaise et ciboulette "maison"
2 sauces chaudes : Au poivre et Béarnaise "maison"



Le chapeau Tatare est accompagné de...

- **Pommes de terre** au choix :
 - Frites "maison" à la graisse de canard
 - Pomme au four et noisette de crème fraîche
 - Pommes anglaises (crème - ciboulette - ail)
 - Purée "maison"
- **Légumes** au choix :
 - Ratatouille "maison"
 - Salade à la vinaigrette (maison)
 - Cocotte de légumes chauds (au gré des saisons)

Les Fondues de poissons (MINIMUM 2 PERSONNES)

• POISSONS

36,00 €
Par personne

Au bouillon corsé de légumes (Thai)

Poissons : Scampis
Saint-Jacques (selon arrivage)
Calamars
Poisson du Chef

Accompagnements : Riz

Sauces : Aigre-doux-hoisin-dressing
aux herbes maison

TOUT À VOLONTÉ



Dégustations à la Carte...

A la Carte



Conclure en beauté !



- La Glace "Libellule" 10,00 €
Glace vanille, glace cerise, coulis de cerise, cerises amarena, meringue et chantilly
- Le café glacé "du Chef" 9,00 €
1 boule de glace moka dans le café le tout couronné de crème chantilly
- Le pain perdu "de mon enfance" 9,50 €
accompagné d'une boule de glace
- Ile flottante à la vanille de Madagascar 8,00 €
- Mousse au chocolat "maison" 7,50 €
- Crumble aux pommes caramélisées, 9,00 €
boule de glace au caramel beurre salé
- La Dame en blanc 9,00 €
- Le rafraîchissant sorbet "citron vert" (3 boules) 8,50 €
- Irish Coffee 8,50 €



Dégustations à la Carte...

A la Carte



Les enfants...à table !!

- Les pâtes jambon-fromage, j'adore! 7,50 €
- Le pavé de bœuf version "kids" 12,00 €
- Nuggets de poulet panés (*maison*) 12,00 €

Menu pour enfants de moins de 12 ans

Les accompagnements :

- **Pommes de terre** au choix :
 - Frites "maison" à la graisse de canard
 - Purée "maison"
- **Légumes** au choix :
 - Ratatouille "maison"
 - Salade à la vinaigrette (*maison*)
 - Cocotte de légumes chauds (*au gré des saisons*)

