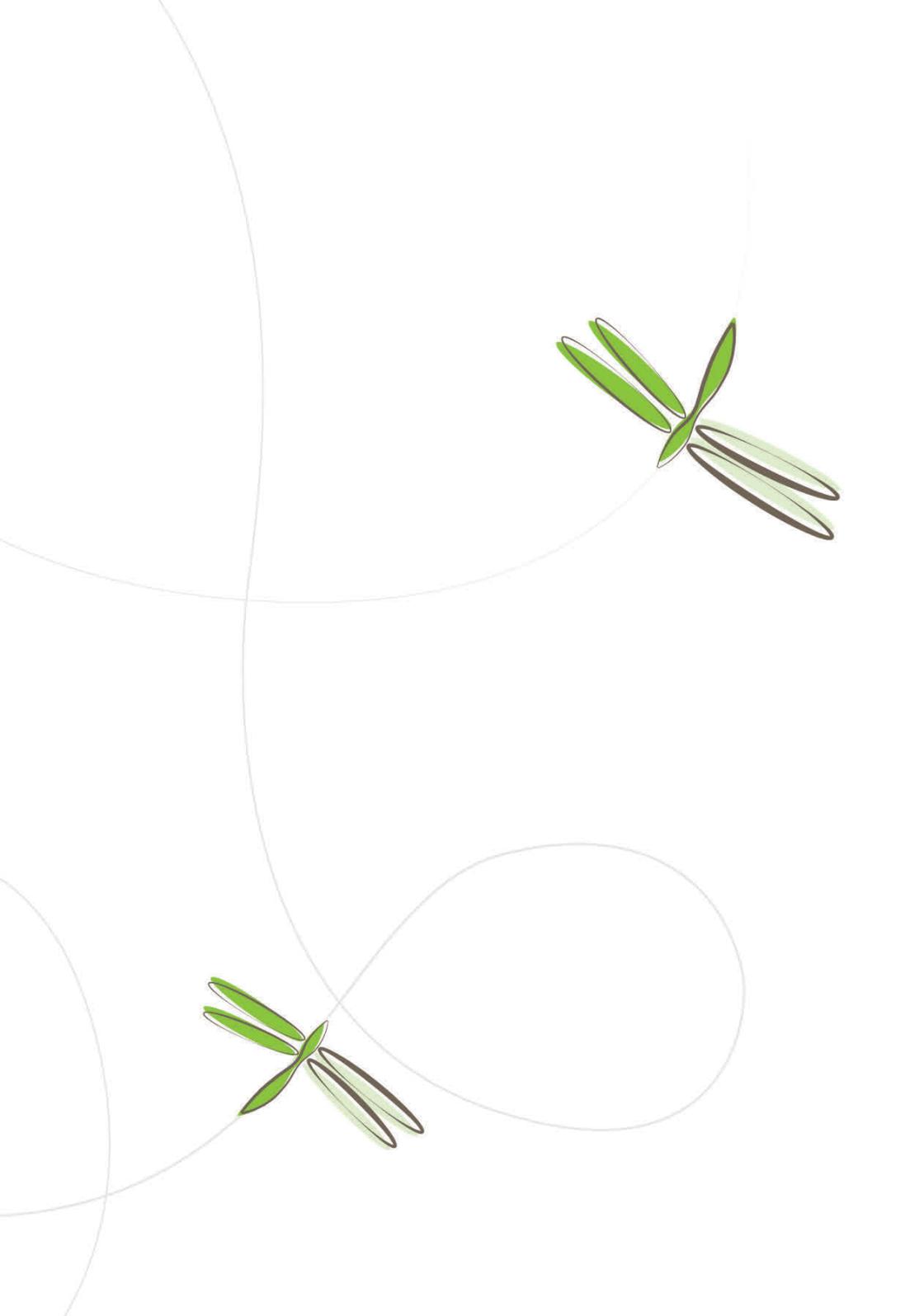


# Menu



Dégustations à la Carte...

# A la Carte



## Se mettre en appétit !

- Assiette de charcuteries régionales 10,00 €  
*(Cobourg, terrine, boudin blanc, jambon cuit, saucisson gaumais)*
- Terrine de foie gras aux figues *(maison)* 16,00 €
- Saumon fumé norvégien coupé main 15,00 €
- Toast aux champignons 14,00 €
- Croquettes de gibier *(2 pièces)* 15,00 €
- Croquettes de fromages *(2 pièces)* 13,00 €
- Croquettes de crevettes *(2 pièces)* 15,00 €
- Ravioles "maison" ricotta - épinards 12,00 €

## Passer aux choses sérieuses...

- Pavé de bœuf nature 19,50 €  
**Sauces chaudes au choix :** Béarnaise - Champignons - Poivre 3,00 €
- Pavé de cabillaud façon meunière 29,00 €
- Pintade rôtie vigneronne 22,00 €
- Filet de canette au miel et vinaigre balsamique 22,00 €

### Les accompagnements au choix :

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

- La Tartiflette au Reblochon de Savoie 15,00 €  
*accompagnée de sa salade*
- Spaghetti CACIO E PEPE 13,00 €  
*(Spagetti au pecorino, parmesan et poivre concassé)*

Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.



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



25,00 €  
*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 19,00 €  
*Comté, Meule de Savoie et Beaufort  
(Directement importés de Savoie)*
  
- La SAVOYARDE au Roquefort 24,00 €  
*Comté, Meule de Savoie, Beaufort  
et Roquefort*

### **La ronde des accompagnements...**

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

### **Et pourquoi pas une assiette de charcuterie ? (En supplément)**

9,00 €

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

## 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



28,00 €

### • La VOLAILLE

à la graisse de canard

**Viandes :** Cuisses de cailles fumées

Magrets de canard

Ballotine de volaille

Poulet jaune

Toutes nos viandes sont accompagnées de :

2 sauces froides : Mayonnaise et curcuma "maison"

2 sauces chaudes : Moutarde et champignons "maison"



29,00 €

**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"
  - Pommes 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

28,00 €

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
  - Pommes 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

29,50 €

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

Existe en version végétalienne  
(au tofu ou autres produits)

**TOUT À VOLONTÉ**

Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.





Dégustations à la Carte...

# A la Carte



## Conclure en beauté !



- La Glace "Libellule" 7,00 €  
*Glace vanille, glace cerise, coulis de cerise, cerise amarena, meringue et chantilly*
- Le café glacé "du Chef" 7,50 €  
*1 boule de glace moka dans le café le tout couronné de crème chantilly*
- Le pain perdu "de mon enfance" 8,00 €  
*accompagné d'une boule de glace*
- Ile flottante à la vanille de Madagascar 7,00 €
- Mousse au chocolat "maison" 7,00 €
- Crêpes au sucre *(en toute simplicité)* 6,00 €
- Crêpes flambées au Grand Marnier 8,50 €  
*(...pour les plus gourmands)*
- La Dame en blanc 7,00 €
- Le rafraîchissant sorbet "citron vert" *(3 boules)* 7,00 €
- Irish Coffee *(...le vrai !)* 7,50 €





Dégustations à la Carte...

# A la Carte



## Les enfants...à table !!

- Les pâtes jambon-fromage, j'adore! 7,00 €
- Le pavé de bœuf version "kids" 11,00 €
- Nuggets de poulet panés (maison) 11,00 €
- Boulettes sauce tomate maison 11,00 €

*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)



