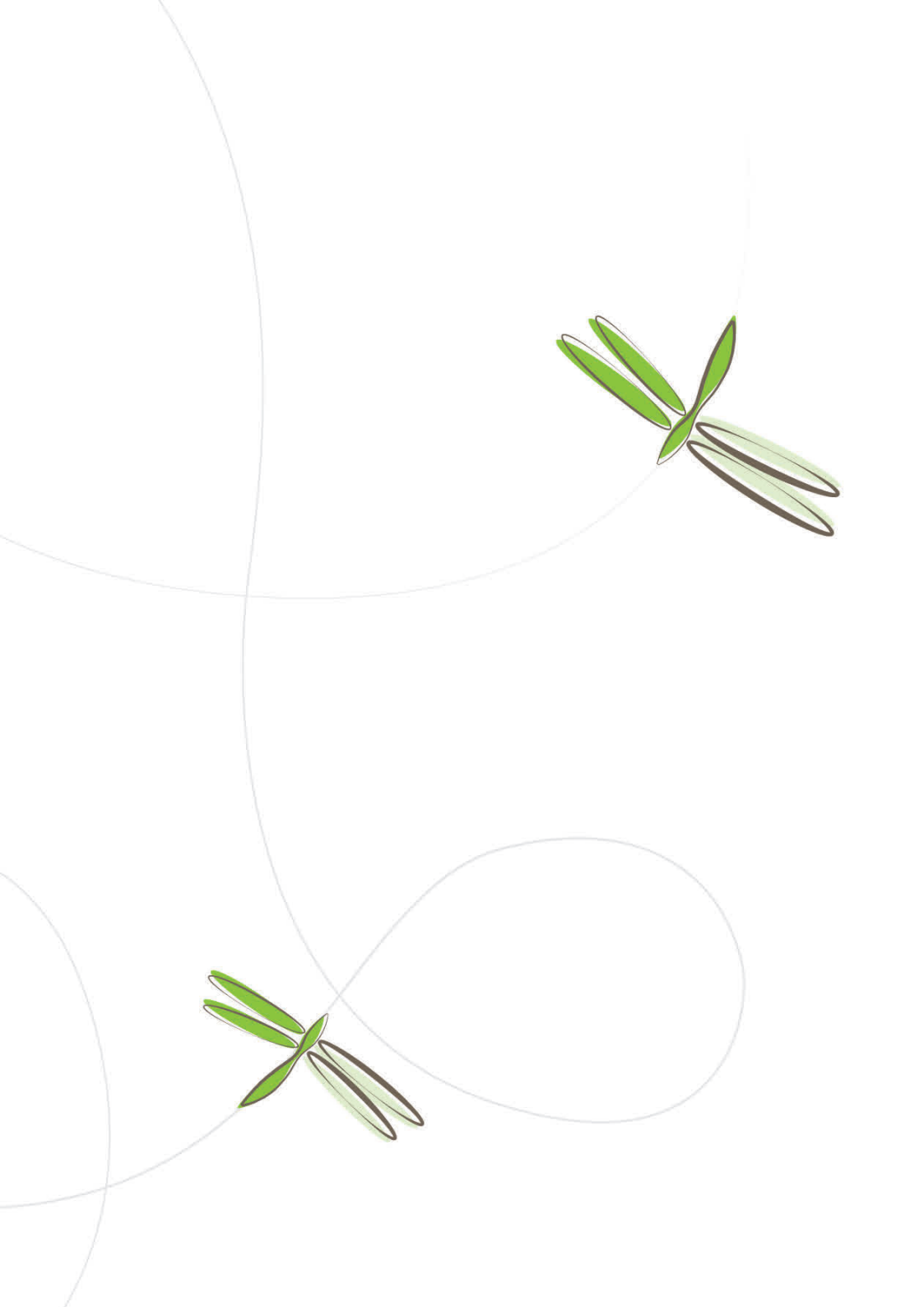


Menu



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)

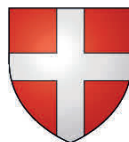
Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.





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)

25,00 €
Par personne

Accompagnée de...

Charcuteries :

Viande de Grison - Noix de jambon
Saucisson

Pommes de terre

Salade et vinaigrette maison

Condiments :

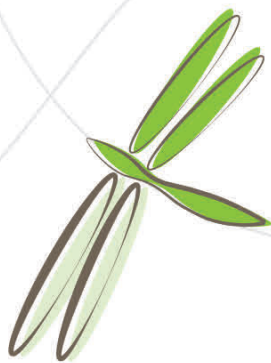
Oignons blancs et rouges - Cornichons



TOUT À VOLONTÉ



Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.





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)

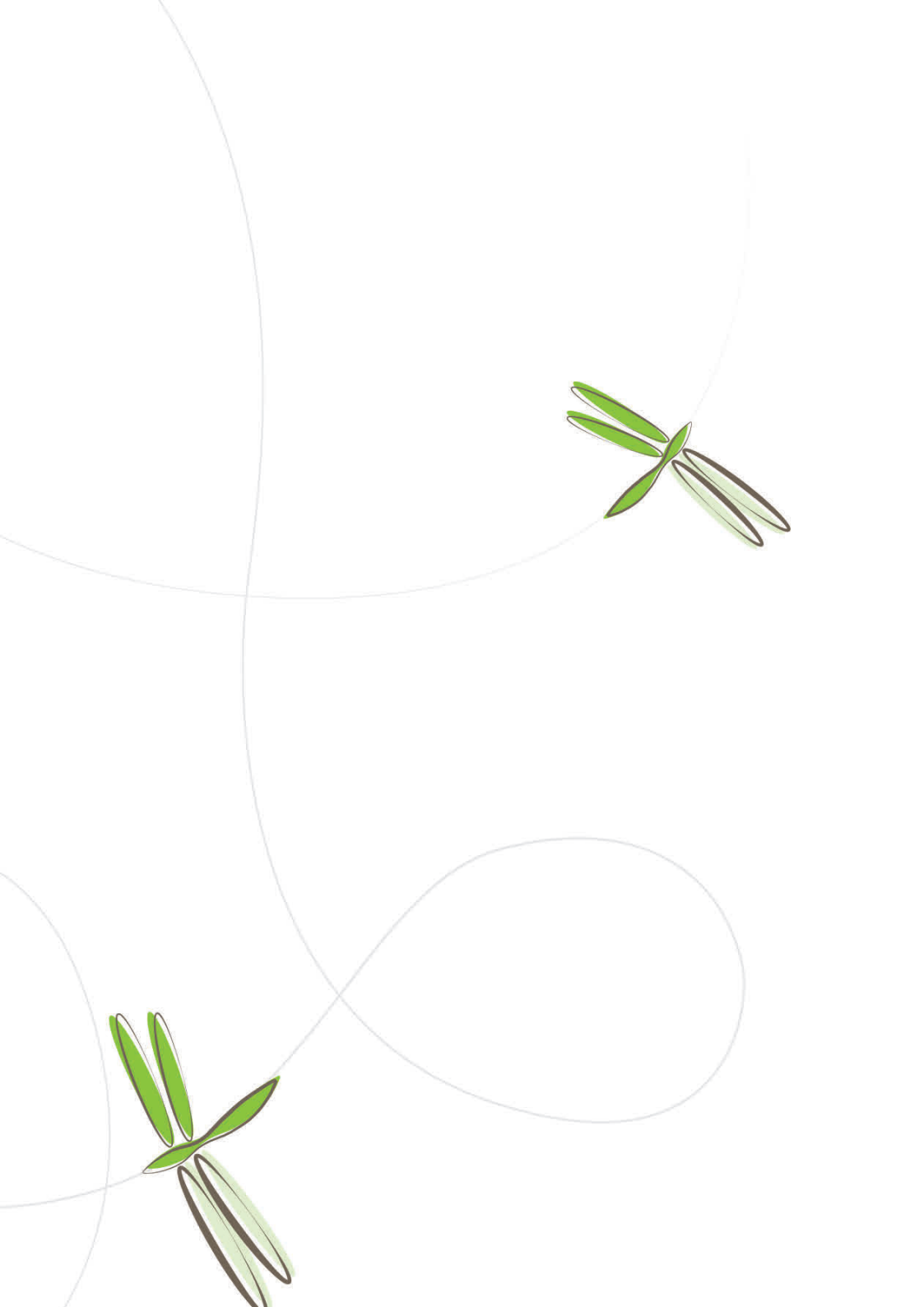
9,00 €

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

28,00 €

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



• La VOLAILLE

29,00 €

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"

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 : Boeuf

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

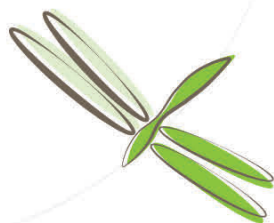
Sauces : Aigre-doux-hoisin-dressing
aux herbes maison

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

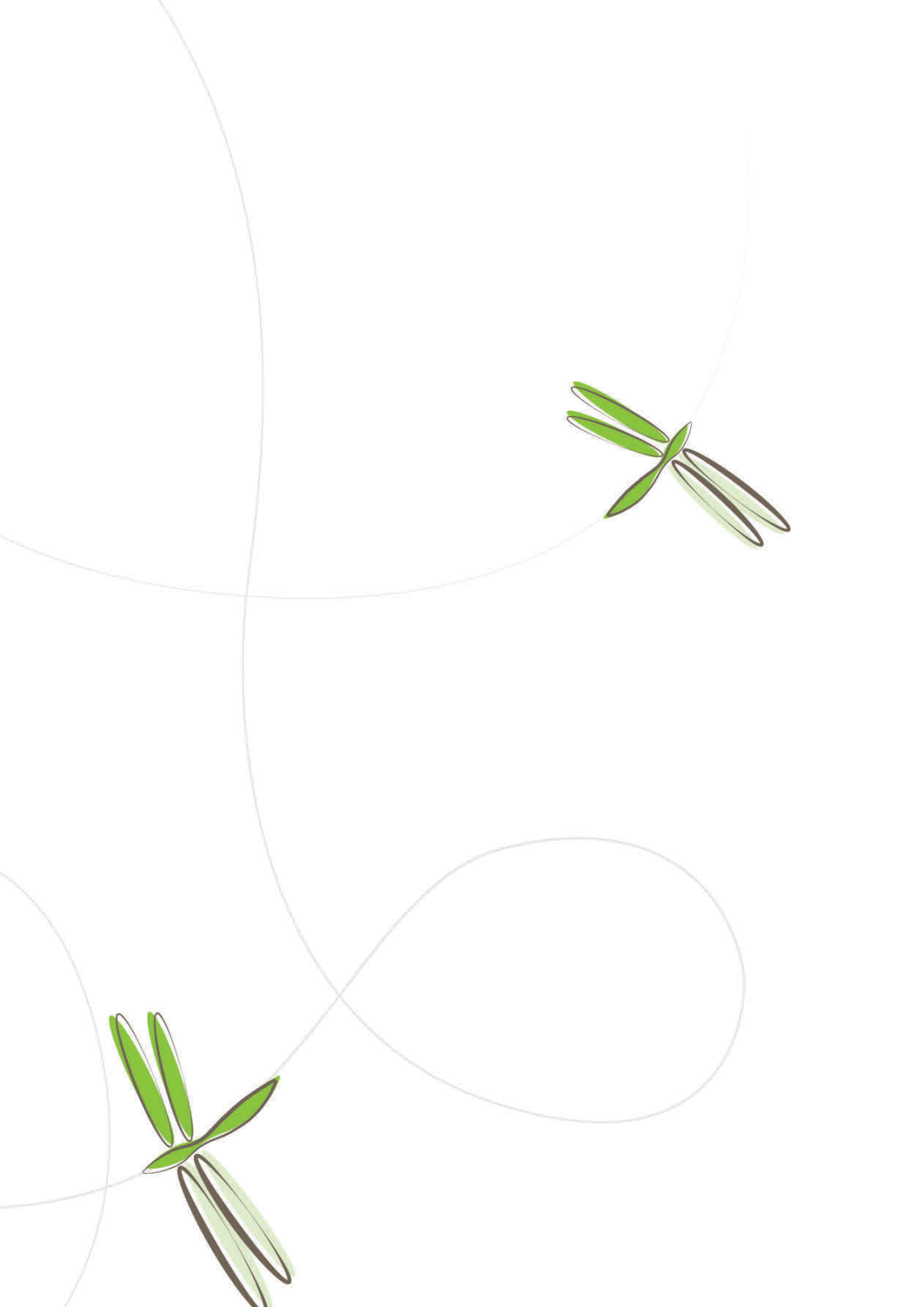


Conclure en beauté !



- 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)*



Prix nets exprimés en euros TVAC – Service compris.

