



CARTE

Salades et Entrées

Salade Landaise.....18,00 €
et son toast de foie gras de canard Maison
(Salade, haricots verts, magret fumé, gésiers, toast de foie gras)

Salade du Berger.....17,00 €
Toasts de chèvre chaud aux fruits secs et aux graines de courge
sur salade verte et viande de boeuf séché

Salade de croustillants de reblochon.....17,50 €
Salade, tomate, lamelles de jambon cru de Savoie,
reblochon fondant en feuille de brick

**Salade de croustilles
d'escargots persillés**19,00 €
Salade, escargots, champignons, lard grillé

Terrine du chef du moment.....17,00 €

Terrine de foie gras maison25,00 €
aux deux confitures (oignon et figue)

Dégustation de friture de perchots.....13,00 €

Dégustation de friture d'ablettes.....11,00 €

Poissons

**Friture de perchots
et sa sauce tartare**.....26 €
accompagnée de salade verte et/ou frites

**Friture d'ablettes
et sa sauce tartare**.....22 €
accompagnée de salade verte et/ou frites

Lavaret du lac entier aux amandes.....25 €

Filets de perche meunière.....30 €

La pêche du jour..... Voir les suggestions du jour

Cuisses de grenouilles en persillade.....29 €

Viandes

Escalope montagnarde et ses frites19,00 €
(Escalope de volaille entourée de jambon et gratinée au four
avec une sauce au reblochon) - Viande origine France

Faux-filet grillé.....28,00 €
Choisissez votre sauce : sauce reblochon ou sauce poivre
Viande origine France

**Carré d'agneau rôti
aux herbes de Provence**29,00 €
Viande origine Nouvelle-Zélande

Cuisse de canard confite maison.....19,00 €
Viande origine France

Burger Savoyard et ses frites.....21,00 €
(Steak haché, pain burger, sauce burger, confiture d'oignon,
reblochon, jambon cru...)

Burger Classique et ses frites.....19,00 €
(Steak haché, pain burger, sauce burger, cheddar...)

Sauf indication contraire, nos plats chauds
sont accompagnés de frites ou gratin savoyard.



Nos menus friture :

MENU PERCHOT

Friture de perchots

accompagnée de frites
et/ou de salade verte



Fromage blanc
à la crème et au coulis de fruit rouge
ou Tarte du jour
ou Coupe 2 boules de glace
ou Crème brûlée

Prix net : 29,50 euros.

MENU ABLETTES

Friture d'ablettes

accompagnée de frites
et/ou de salade verte



Fromage blanc
à la crème et au coulis de fruit rouge
ou Tarte du jour
ou Coupe 2 boules de glace
ou Crème brûlée

Prix net : 25,50 euros.



Menu Enfant

Enfants de moins de 12 ans

Nuggets (beignets de volaille)
ou Steak haché
ou Jambon blanc
servi avec **Frites** ou **Haricots verts**

Fromage blanc
ou Coupe 2 boules
de glace au choix
... et une surprise !!

Prix net : 13 euros.



MENU AUBERGE

Salade Landaise
et son toast de foie gras Maison
(Magret fumé, haricots verts,
gésiers, toast de foie gras Maison)

ou
Salade du Berger
(Toasts de chèvre chaud aux fruits secs
et aux graines de courge sur salade verte
et viande de boeuf séché)

ou
Terrine campagnarde du chef



Friture d'ablettes ou friture de perchots
Sauce tartare et Frites

ou
Lavaret entier aux amandes
Gratin Savoyard

ou
Faux-filet grillé
sauce reblochon ou poivre - Gratin Savoyard
ou

Escalope montagnarde
(Escalope de volaille entourée de jambon et gratinée au four
avec une sauce au reblochon) Frites



Dessert au choix parmi toute la carte

Prix net : 39 euros.



MENU de BRISON

Terrine de foie gras de canard Maison
et ses deux confitures (oignon et figue)

ou
Salade de croustillants de reblochon,
tomate et lamelles de jambon cru

ou
Salade de croustilles
d'escargots persillés,
Lard grillé et champignons



Filets de perche meunière
Gratin Savoyard

ou
Carré d'agneau rôti
aux herbes de Provence
Gratin Savoyard

ou
Cassolette de cuisses de grenouilles
en persillade
Gratin Savoyard



Dessert au choix parmi toute la carte

Prix net : 48 euros.



Fromages et Desserts



Fromage blanc au coulis de fruit rouge
et à la crème.....6,50 €

Tarte et dessert du jour.....8,50€

Crème brûlée.....8,50€

Profiteroles au chocolat chaud.....9,00€
(Petits choux garnis de glace vanille arrosés de chocolat chaud)

Nougat glacé.....9,00€

Omelette norvégienne glacée maison
Parfum nougat-framboise.....9,00€

Moelleux au chocolat.....9,00€

Nos coupes alcoolisées : 10,50 €

Coupe des Alpes (Glace Chartreuse, glace
Génépi, sorbet framboise, trait de Chartreuse)

Coupe Limoncello
(Sorbet citron, sorbet framboise, limoncello)

Colonel (Sorbet citron, vodka)

Coupe William (Sorbet poire, alcool de poire)

Coupe Pousse-café
(Glace café, glace rhum-raisin,
Trait de rhum, café, chantilly)

Nos coupes sans alcool : 9,50 €

Chocolat Liégeois
(Glace chocolat noir, sauce chocolat et chantilly)

Café Liégeois (Glace café, café et chantilly)

Liégeois de marron (Glace marrons,
crème de marron et chantilly)

Dame Blanche
(Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

Dame Verte
(Glace pistache, sauce chocolat et chantilly)

Coupe Brasilia (Glaces café, glace chocolat et
glace rhum-raisin, café et chantilly)

Coupe Ecureuil (Glace noisette, glace vanille,
noisettes, sauce chocolat et chantilly)

Coupe Poisson rouge (Sorbets framboise,
myrtille et cassis, coulis fruit rouge et chantilly)

Fruitella (Sorbets citron, sorbet poire et sorbet
Myrtille, coulis fruit rouge et chantilly)

Café gourmand

Café gourmand (expresso).....9,80 €

Supplément café gourmand (expresso) au menu. 2,50 €

Thé ou grand café gourmand.....10,80 €

Supplément grand café/Thé gourmand au menu. 3,50 €

Coupe 1 boule de glace 5,50 €

Coupe 2 boules de glace 7,00 €

Coupe 3 boules de glace 8,00 €

Supplément chantilly maison : 1,50 €

Les parfums de Glace :

Vanille, Chocolat, Café, Génépi, Marrons glacés,
Chartreuse, Noisette, Rhum/Raisin, Pistache

Les parfums de Sorbets :

Framboise, Citron, Cassis, Myrtille, Poire

Auberge de Brison



LES VINS AU VERRE (12 cl)

Vin Blanc :

Colombière de Brison.....5 €
Mr Rossillon à Brison Saint Innocent

Jongieux.....4 €
Maison Perret à Jongieux

Gewurstraminer vendanges tardives...10,50 €
Cave du Roi Dagobert à Traenheim

Chignin vieilles vignes.....5 €
Mr Quénard à Chignin

Vin Rouge :

Mondeuse de Savoie.....4,80 €
Cave de Chautagne à Ruffieux

Pic Saint Loup.....6,50 €
Mas de Saint Hubert - Languedoc

Côtes du Rhône.....5 €
Domaine la Présidente, à Sainte-Cécile-les-Vignes

Gamay de Savoie.....4,80 €
Cave du Prieuré - Jongieux

Vin Rosé :

Gamay rosé de Savoie.....4,50 €
Cave de Chautagne, Ruffieux

Berne.....5 €
Esprit Méditerranée

LES PICHETS

25 cl 46 cl
Jongieux blanc.....7 € 11 €
Maison Perret à Jongieux

Mondeuse rouge de Savoie.....7 € 11 €
Cave de Chautagne à Ruffieux

Gamay rosé de Savoie.....7 € 11 €
Cave de Chautagne, Ruffieux

**Pour plus de choix
de vin en bouteille,
demandez notre carte des vins !**

Tout nos prix sont nets.
**Tout changement dans les menus
entraîne un supplément.**
Bon appétit !