

La carte

Les salades :

La simplette

(salade mélangée avec vinaigrette maison)

Petite

5 €

Grande

8 €

Du coin

(salade, tomate, patate, copeaux de beaufort, diots tièdes, graines de courges)

14 €

20 €

La reblochon

(salade, tomate, haricots verts, effiloché de jambon cru, reblochon pané, noix)

14 €

20 €

Les entrées :

Le croustillant au saumon fumé maison (crème fraîcheur et pointe de citron confit)

18 €

Terrine de campagne maison à la Sapinette d'Aprilis (cuite longuement et cornichons maison)

17 €

Velouté de potimarron (ravioles à l'effiloché de canard et crosnes)

16 €

Croquilles d'escargots à l'ail des ours (de Julien de l'escargot de Billième à Jongieux)

Les six

8 €

Les douze

16 €

Le coin des spécialités Fromagères Savoyardes :

Suggestion d'accompagnement pour les spécialités : coppa et Jambon cru avec un peu de salade verte

8 €

La Croziflette (crozets Artisanal de Saint Jean de Maurienne, Lardons de diots gratinés avec 220gr de reblochon)

24 €

Fondue Savoyarde aux fromages de Savoie !

21 €

24 €

« Dent du Chat » de la coop. et emmental de Savoie

nature

aux cèpes

Les fondues se préparent avec 250 gr de fromages de la coopérative de Venne préparés par nos soins et peuvent être servies pour une personne.

Le Crèmeux du Jura

(fondu au four servi avec des pommes de terre, petite charcuterie et quelques feuilles de salade verte)

24 €

Bon à savoir : Le massif montagneux dominant le restaurant fait partie du massif du Jura à contrario du Revard en face intégrant les Alpes.

La friture :

Perche (en petits filets frits servis avec frites et sauce tartare maison)

25 €

Le coin végétarien :

Les palets de polenta dorés aux herbes (mélange de légumes du jour et petit bouillon parfumé)

24 €

La carte

Les viandes :

<i>Onglet de Bœuf à la plancha</i> (environ 210 gr à choisir bleu ou saignant, pas mal cuit ! classique sauce au poivre de kampt)	26 €
<i>Filet de Poulet</i> (en dodine moelleuse posé dans une crème de cèpes, crumble champignons)	24 €
<i>Diots confectionnés Artisanalement par la salaison Mont Charvin</i> (saucisses d'ici élaborées avec du Caïon des pays de Savoie, sauce traditionnelle et brisures de sablé beaufort)	24 €

Les poissons :

<i>Truite de région</i> (en filet cuit sur peau croustillante, crémeux de crozets torréfié et jus à l'ail noir)	26 €
<i>Brochet en quenelle</i> (béchamel crustacés et queues d'écrevisses)	24 €

Les fromages :

<i>Fromage blanc</i> (à la crème, au coulis de fruits rouges caramélisés, au caramel laitier)	6 €
<i>Assiette de Fromages</i> (tomme de Venne, reblochon, beaufort)	9 €

Les desserts maison :

<i>Le pot de la coop. du Tremblay</i> (pomme fondante et gourmande avec du caramel laitier et sa crème glacée vanille)	8 €
<i>Le Biscuit de Savoie au chocolat</i> (léger et très moelleux !)	7 €
<i>La traditionnelle crème brûlée Vanille bio de Madagascar</i>	9 €
<i>Le pain perdu au Génépi</i> (moelleux, tiède et arrosé !)	9 €
<i>Mousse Choc-orange</i> (des œufs, un peu de sucre et du Chocolat Valrhona avec une pointe de Grand-Marnier)	8 €
<i>Limonemisù</i> (sirop Limoncello pour le biscuit, mascarpone et ricotta onctueux au citron confit)	9 €
<i>La Tarte Tatin</i> (beaucoup de pommes, du bon beurre et un peu de caramel cuit longtemps, pointe de chantilly)	9 €
<i>Un choix de coupes glacées</i> (dame blanche, café liégeois, colonel...)	