

Nos Menus

38 €

44 €

Salade Savoyarde au nem de diot

ou

Terrine de campagne maison

ou

Salade terre et mer

ou

Salade du coin

ou

Rillettes de truite au citron confit maison

ou

Salade au reblochon pané

ou

Neuf croquilles d'escargots sur lit de salade

ou

L'oeuf parfait et crémeux courgettes

Escalope de volaille panée - sauce barbecue

ou

Filet de sandre - crème de sarrasin

ou

Diots (saucisse locale) - jus au thym

ou

Blanc de poulet - jus méditerranéen

ou

Onglet de bœuf à la plancha - beurre café de Paris

ou

Friture de filets de perche

ou

Filet de truite cuite à la plancha - pesto de cerfeuil

Glace deux parfums ou Fromage blanc ou Flan vanille

ou

Dame blanche ou biscuit de Savoie ou Coupe vanille fruits rouges

ou

Mousse Choc-orange ou Pommes du tremblay

ou

Café liégeois ou Pain perdu Génépi

ou

Tiramisù framboise spéculoos ou Cygne du lac

ou

Coupe alpage ou Coupe vigneron savoyard

Les salades comme les plats sont davantage détaillés au niveau de la page "la carte"

Prix nets

Nos Formules

La Savoyarde à 35 €

Petite salade et nem de diot et à la tomme de Yenne

Fondue Savoyarde ou Croziflette

Biscuit de Savoie ou Pomme du Tremblay ou Pain perdu génépi
ou

Coupe alpage ou Coupe vigneron savoyard

Le petit chef de -8 ans à 11 €

Petite pièce de boeuf ou Escalope de Dinde panée ou filet de Truite (100gr)

Fromage blanc ou glace 1 boule ou mini tarte du jour

La Calypso

uniquement en semaine au déjeuner hors jours fériés

La TOTALE à 23 € (entrée + plat + dessert + café)

Entrée + plat à 20 €

Plat + dessert à 20 €

Plat du jour à 17 €

Tout changement dans les formules et menus entraînera un supplément

N'hésitez pas à nous demander conseil sur nos préparations pour lever tout doute sur votre allergie ou intolérance, et nous vous remercions d'en faire la distinction

Tous plats commandés sans avoir signalé son allergie ou intolérance seront facturés