



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

Terrine du chef du moment.....17,00 €

Terrine de foie gras maison 25,00 €
aux deux confitures (oignon et figue)

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



Poissons



**Friture de perchots
et sa sauce tartare**..... 26 €
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

**Cassolette de civet de chevreuil
aux marrons**..... 24,50 €
Viande origine France

Escalope montagnarde et ses frites 19,00 €
(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 €
20 mn d'attente - Viande origine Nouvelle-Zélande

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



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



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 du chef du moment



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

Cassolette de civet de chevreuil

aux marrons - Gratin Savoyard



Dessert au choix parmi toute la carte

Prix net : 39 euros .

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 de BRISON

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

Dégustation de perchots,
sauce tartare

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 .



Les 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, liqueur de sureau)

Coupe Limoncello
(Sorbet citron, sorbet framboise, limoncello)

Colonel (Sorbet citron, vodka)

Coupe William (Sorbet poire, alcool de poire)

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)

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 (Sorbetes framboise,
myrtille et cassis, coulis fruit rouge et chantilly)

Fruitella (Sorbet citron, sorbet poire et sorbet
cassis, coulis fruit rouge et chantilly)

La Bonne Pêche (Sorbet pêche, glace vanille
coulis fruit rouge, émietté de meringue et chantilly)

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

Les parfums de Sorbets :

Framboise, Citron, Cassis, Myrtille, Poire,
Pêche

Auberge de Brison



LES VINS AU VERRE (12 cl)

Vin Blanc :

Colombière de Brison.....5,50 €
Mir 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 €
Mir 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

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 !