

La carte

Les salades :

La simplette

(salade mélangée avec vinaigrette maison)

Petite

5 €

Grande

8 €

La terre et mer

(salade, chou chinois, œuf dur, effiloché de thon, navioles aux olives de Nyons, graines de chia)

14 €

20 €

La reblochon

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

14 €

20 €

La Savoyarde

(salade mixte au nem de tomme de Venne et Diot de Savoie)

14 €

20 €

Les entrées :

Burrata de bufflonne (huile d'olive extra vierge et balsamique blanc, pois maraicher à la menthe, noisettes torréfiées)

18 €

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

17 €

Oeuf parfait (au pesto de cerfeuil et beaufort, légumes grillés et foccacia au romarin)

16 €

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

Les six
9 €

Les douze
17 €

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 !

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

22 €

nature

23 €

à la tomate

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)

25 €

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 ! « Beurre café de Paris » pour relever)	27 €
<i>Andouillette « Bobosse » rôtie au four</i> (180/200gr de fraise de veau tirée à la ficelle, crème à la moutarde Savona)	24 €
<i>Diots confectionnés Artisanalement par la salaison Mont Charvin</i> (saucisses d'ici élaborées avec du Caïon des pays de Savoie, jus au thym et crozets torréfiés)	24 €
<i>Escalope de volaille panée par nos soins</i> (sauce fraîcheur)	22 €

Les poissons :

<i>Truite de région</i> (en filet cuit sur peau croustillante, concassées d'olives au persil plat)	26 €
<i>Dodine de filet de lavaret du lac</i> (sauce court mouillement au vermouth de Chambéry, poireau grillé)	27 €

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 Yenne, 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)	9 €
<i>Le Biscuit de Savoie aux framboises</i> (léger et très moelleux !)	7 €
<i>Le traditionnel flan à la Vanille de Madagascar</i> (crémeux et petit cookie)	8 €
<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>Le Cygne du lac</i> (mariage entre profiterole et choux chantilly)	10 €
<i>Tiramisù Limoncello</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 longuement, pointe de chantilly)	9 €
<i>Un choix de coupes glacées</i> (dame blanche, café liégeois, colonel...)	