



La fine bouche

**RESTAURANT FAMILIAL
& TRADITIONNEL**

Fred et Rachel Devouassoux
vous accueillent le soir
du mardi au samedi



Réservation au 04.50.21.10.63

LES ENTRÉES

STARTERS

Salade verte mixte Mixt green salad (I)		8€
Salade au croustillant de Reblochon chaud et viande des grisons Salad with local cheese in a crispy bread and cold meat (A-G-I-J)		16€
Salade au crottin de chèvre chaud et saumon fumé maison Warm goat's cheese salad and smoked salmon (A-D-G-I-J)		17€
Saumon fumé maison Homemade smoked salmon (A-D-G)		16€
Escargots au beurre persillé Snails with parsley butter (G)		
	- 6 pièces	10€
	- 12 pièces	20€
Assiette de charcuterie Plate of cured meat (G-J)		15€
Carpaccio de boeuf, pesto maison et copeaux parmesan. Raw beef meat, basil,garlic,olive oil,parmesan cheese (A-J)		18€

Prix nets, service compris. Viande d'origine UE.

LES PLATS

MAIN DISHES

Filet de poulet fermier Grilled free-range chicken	- Grillé beurre maître d'hôtel with parsley butter (A-G)	24€
	- Sauce aux morilles with morel mushrooms sauce (A-G-H)	31€
Filet de boeuf Charolais Tenderloin of beef	- Sauce au Poivre with pepper sauce (A-H-G)	34€
	- Sauce aux morilles with morel mushrooms sauce (A-H-G)	40€
Côtes d'agneau grillées aux herbes Grilled lamb chops with herbs		30€
Tartare de boeuf coupé au couteau Raw beef tartar (A-C-F-H-I-J-L)		27€
Poisson du moment Fish of the moment (A-D-G)		28€
Gambas flambées au whisky Prawns served with a whiskey sauce(D-G)		26€
Gratin de ravioles de Romans à la crème, légumes & pesto et salade verte Ravioli with cheese,vegetables,cream and pesto sauce with green salad (A-C-G)		18€
Gratin de ravioles de Romans au saumon fumé, crème, légumes & pesto Ravioli with cheese,smoked salmon, vegetables,cream and pesto sauce with green salad (A-C-D-G)		21€

Prix nets, service compris. Viande d'origine France et UE.

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

SAVOYARD SPECIALTIES

Toutes les spécialités sont accompagnées d'une salade verte.

Croûte		
Cheese cooked on bread	- Au fromage & tomates	19€
	Cheese and tomatoes (A-G)	
	- Aux morilles	28€
	With morel sauce (A-G)	
Crémeux		25€
Fromage individuel cuit au four dans sa boîte, servi avec sa charcuterie et pommes de terre.		
Individual cheese cooked in a box served with potatoes, salad and cured meats (G-I-L)		
Fondue savoyarde aux trois fromages		24€/pers
Cheese fondue and green salad (A-G-I-L)		
Fondue savoyarde complète (servie avec charcuterie et salade)		29€/pers
Cheese fondue,cured meats and green salad (A-G-I-L)		
Fondue savoyarde aux cèpes (servie avec charcuterie et salade)		32€/pers
Cheese fondue with mushrooms, cured meats and green salad (A-G-I-L)		

LES FONDUES SONT SERVIES À PARTIR DE 2 PERSONNES MINIMUM. (prix/pers)
CHEESE FONDUE ARE SERVED FROM 2 PEOPLE. (price/person)

MENU LA FINE BOUCHE 41€

Salade au croustillant de reblochon chaud & viande des grisons

Green salad with local cheese in crispy bread and cold meat

ou
6 Escargots

6 snails

ou

Saumon fumé maison

Smoked salmon



Poisson du moment

Fish of the moment

ou

Filet de poulet fermier grillé beurre Maître d'hôtel

Grilled chicken with parsley butter

ou

Crèmeux (fromage individuel cuit dans sa boîte)

Local cheese cooked in the box



Au choix desserts maisons

Choice of desert

ou

Coupe glacée au choix

Ice cream

Sauf coupes alcoolisées & café gourmand (Suppl + 2.5€)

Exept cafe gourmand & alcohol icecream (+2.5€ extra)



La sauce aux morilles dans le menu entrainera un supplément de 7€.
Prix nets, service compris, boissons non comprises. Viande d'origine France

MENU DES PETITES BOUCHES 14€

CHILDREN'S MENU

Enfants de - 12 ans / Children -12 y.o

Filet de poulet grillé, pommes de terre & légumes
Grilled chicken with potatoes and vegetables

ou

Steack haché, pommes de terre & légumes
Hamburger steak with potatoes and vegetables

ou

Mini raviolis de Romans à la crème et parmesan
Small raviolis with cream et cheese

DESSERT

Glace 2 boules. Ice cream 2scoops

ou

fromage blanc. Fresh cheese

BOISSON

Sirop ou limonade. Sirup or limonade

LE FROMAGE

CHEESE

Faisselle au coulis de fruit 7€
Fresh white cheese (G)

Fromages de nos montagnes 9€
Plate of local cheese (G)

LES DESSERTS MAISON

HOME MADE DESERTS

Dessert du jour 9€
Dessert of the day (A-C-G)

Mousse au chocolat 9€
Chocolate mouss (C-G)

Crème brulée (C-G) 9€

Profiteoles au chocolat (A-C-G-J) 10€

Café gourmand 12€

LES COUPES GLACEES

ICE CREAM SUNDAES

Café Liégeois 10€
Coffee ice cream with coffee and sweet cream (A-C-G-J)

Coupe Dame blanche 10€
Vanilla ice cream, hot chocolate and sweet cream (A-C-G-J)

Coupe Mt-Blanc (glace vanille, crème de marrons, meringue & crème sucrée) 10 €
Vanilla ice cream, chestnut cream and sweet cream (A-C-G-J)

Coupe alcoolisée (colonel, williamine) 12€
Ice cream with alcohol (lemon, pear) (G-L)

Coupe 2 parfums 7€
Ice cream 2 scoops(A-C-G)

Coupe 3 parfums 9€
Ice cream 3 scoops(A-C-G)

PARFUMS DE GLACE / ICE CREAM FLAVORS

Vanille, Chocolat, Café, Noix de Coco, Citron,
Myrtille, Framboise, Poire

Vanilla, Chocolate, Coffee, Coco, Lemon,
Blueberry, Rapsberry, Pear.

Prix nets, service compris

BOISSONS

DRINKS

APÉRITIFS

	Kir Savoie (Cassis, myrtille)	12cl	6€
	Aperitif maison	12cl	9.5€
	coupe champagne	12cl	13€
	Ricard	4cl	5€
	Porto rouge	5cl	6€
	Martini blanc / suze	5cl	6€
	Whisky	4cl	7€
	Whisky 10 ans d'age	4cl	12€
	Bitter San Pellegrino	12cl	4€

BOISSONS FRAÎCHES

	Coca/ Coca zéro	33cl	4€
	Icetea	25cl	3€
	Sprite/limonade	25cl	3€
	Sirop à l'eau	25cl	2.2€
	Jus de fruit	25cl	4€
	Jus de fruit Bio	33cl	6.5€
	Schweppes	25cl	3.4€

BOISSONS CHAUDES

	Café	2€
	Grand café	4€
	Cappuccino/Grand crème	5€
	Thé (Damann Frères)	4€
	Infusions	4€
	Café gourmand	12€
	Irish coffee	12€



BIÈRES

Pression	15cl	2.7€
	25cl	4.2€
Bière du Mt-Blanc		
Blanche	33cl	7.5€
Blonde	33cl	7.5€
Rousse	33cl	7.5€
Picon bière	25cl	5.8€



Eaux MINÉRALES

Eau plate	33cl	3€
	75cl	6€
Eau gazeuse	33cl	4€
	75cl	7€



VINS AU VERRE 12,5CL

Rouge	6.5€
Blanc	6.5€
Rosé	6.5€



DIGESTIFS 4CL

Crème/liqueur de fruits	7€
Genepi	7€
Poire (eau de vie)	10€
Limoncello	7€
Cognac/calvados	12€
Bas armagnac/armagnac	12€

PRINCIPAUX ALLERGÈNES

A - céréales contenant du gluten,(ex:blé, orge, avoine, épeautre, kamut,....)

B- crustacés et produits à base de crustacés,

C - œufs et produits à base d'œufs,

D - poissons et produits à base de poissons,

E - arachide et produits à base d'arachide,

F - soja et produits à base de soja,

G - lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

H - céleri et produits à base de céleri,

I - moutarde et produits à base de moutarde,

J - fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache.....)

K - graines de sésame et produits à base de graines de sésame,

L - anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)

M - lupin et produits à base de lupin,

N - mollusques et produits à base de mollusques.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes, en cas d'allergies déclarée, merci de nous consulter.