

FORMULE SAVOYARDE

24,00€

TRADITIONELLE TARTIFLETTE

Au chèvre, au Reblochon ou au St Marcellin,
Servie avec assortiment de charcuterie et salade verte

VACHERIN MAISON

Glace vanille, framboise, meringue, coulis et chantilly

Tout changement de dessert impliquera un supplément de 3,50 €

FORMULE PLAT UNIQUE

17,00€

TRADITIONELLE TARTIFLETTE

Au chèvre, au Reblochon ou au St Marcellin, servie avec un bol de salade

MENU GOURMAND

38,00€

TERRINE CAMPAGNARDE

Issue de l'exploitation porcine 100% plein air de Venthon, servie avec sa confiture de myrtille et ses condiments

MIJOTÉ DE NOIX DE JOUE DE BOEUF

Aux petits oignons, et gratin Dauphinois

SOUFFLÉ GLACÉ AU GENEPI

Sauce et copeaux de chocolat noir

MENU BAMBIN

12,00€

BOISSON

Sirop, diabololo, Oasis, Fuze tea, ou Coca-Cola

STEAK HACHÉ

Servi avec frites et salade verte

OU

FILETS DE POULET PANÉS

Servis avec frites et salade verte

POT DE GLACE “MANUFACTURE DES BELLES GLACES”

Vanille, Chocolat, Fraise ou Barbapapa

MENU ADO

18,00€

BOISSON

Sirop, diabololo, Oasis, Fuze tea, ou Coca-Cola

BURGER MAISON

Bun's, steak haché, tomates, salade, cheddar et sauce barbecue

COUPE DE GLACE

Deux boules American biscuit, chantilly et biscuit Oréo

LES ENTRÉES

PETITE GRANDE

SALADE DE L'AUBERGE

Salade, croûtons, jambon fumé et reblochons panés

11,00€ 19,00€

SALADE BEAUFORT

Salade, croûtons, lardons, beaufort et huile vierge

9,00€ 17,00€

SALADE DES BOIS

Salade, croûtons, escargots et champignons crévés

12,00€ 20,00€

PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER

Chiffonnade de charcuterie et condiments (2 ou 4 personnes)

16,00€ 24,00€

TERRINE CAMPAGNARDE

Issue de l'exploitation porcine 100% plein air de Venthon,
servie avec sa confiture de myrtille et ses condiments

14,00€

CASSOLETTE D'ESCARGOTS (LA DOUZAINE)

Aux saveurs forestière et gratinée au Reblochon

18,00€

LES POISSONS

POISSON FRAIS DU MOMENT

28,00€

Riz sauvage, légumes et beurre blanc au curry

QUENELLE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES

26,00€

Riz sauvage et bisque de crustacés

NOTRE COUP DE COEUR

RAVIOLES DE ROYAN

19,00€

Crème de lard, gratinées au Beaufort, salade verte

LES VIANDES

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU (≈ 200g)

Nature ou Beaufort, frites et salade verte

23,00€

ENTRECOTE DE BOEUF (≈ 300g)

Frites, salade et sauce poivre, beurre maître d'hôtel ou grand-mère

27,00€

BURGER DE L'AUBERGE

Bun's, steak haché, bacon, oignons frits, tomates, salade, Reblochon

22,00€

SOURIS D'AGNEAU

Confite au thym, écrasé de pomme de terre aux herbes

26,00€

FILET DE VOLAILLE GRATINÉ AU BEAUFORT

Crème de lard, poitrine fumée et brochette de pomme de terre grenaille

22,00€

LES DOUCEURS

VACHERIN

Glace vanille, framboise, meringue, coulis et chantilly

9,00€

VERCORS

Entremet meringué glacé, aux noix caramélisées

9,50€

CRÈME BRÛLÉE

Parfumée au praliné

9,50€

TRADITIONNELLES PROFITEROLES

Choux maison, glace vanille, sauce chocolat et chantilly

9,50€

SOUFFLÉ GLACÉ AU GENEPI

Sauce et copeaux de chocolat noir

9,50€

LES FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS

8,00€

FAISSELLE

Crème ou coulis de fruits rouges

5,00€

LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

8,50€

COUPE DE L'AUBERGE

Glace Nougat, pistache, coulis de fruits rouges et chantilly

8,50€

CAFÉ, CHOCOLAT OU CARAMEL LIEGEOIS

8,50€

COUPE MONT BLANC

Glace vanille, brisure de meringue, crème de marron et chantilly

8,50€

BOULE DE GLACE AU CHOIX

3,00€

LES COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL

Sorbet citron, Vodka

9,00€

ICE BERG

Glace menthe chocolat, Get 27

9,00€

WILLIAMINE

Sorbet et eau de vie à la poire

9,00€

IRISH COFFEE

Whisky, café et chantilly

9,00€

LES VINS BLANCS

50 CL 75 CL

LA SAVOIE

Roussette Altesse (AOC), Domaine Vullien

15,00€ 25,00€

Chignin Bergeron (AOP), Domaine Vullien

22,00€ 32,00€

L'ALSACE

Gewurstraminer (AOC), André Ecklé

32,00€

LA BOURGOGNE

Chablis (AOC), Dampt - frères

38,00€

LA LOIRE

Pouilly fumé (AOC), Le grand plateau

41,00€

CÔTE DU RHÔNE

"Pourpres" (AOP), BIO, Gabriel Monier

36,00€

LES VINS ROSÉS

Quai du port (IGP), presqu'île de St Tropez

25,00€

Belle Promesse (AOP), Côte de Provence

32,00€

Roseblood (AOP), Méditerranéen

35,00€

LES BULLES

Crémant de Savoie (AOC), Domaine Vullien

34,00€

Champagne Brut Reserve, Taittinger

75,00€

LES VINS ROUGES

37,5 CL 75 CL

LA SAVOIE

Gamay de Chautagne (AOP), Chevigneux	15,00€	
Gamay, (AOP) Domaine Vullien	18,00€	24,00€
Mondeuse st Jean de la Porte (AOP), Domaine Vullien		25,00€
Mondeuse Arbin (AOP), Château de Mérande		32,00€

LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône (AOP, BIO), Gabriel Monier		27,00€
Vacqueras (AOP), Cuvée Prestige	17,00€	34,00€
"Pourpres" (AOP) Bio, Gabriel Monier		36,00€
Gigondas (AOP), Cuvée Prestige		39,00€
Crozes Hermitage (AOP), Chapoutier		42,00€
Saint Joseph (AOP), Côtes Diane		45,00€

LE BEAUJOLAIS

Saint amour (AOP), André Vonnier	31,00€
----------------------------------	--------

LA BOURGOGNE

Givry (AOC), Vignerons de Buxy	43,00€
--------------------------------	--------

LA BORDELAIS

Lussac St Emilion (AOC), Roc de Giraudon	33,00€
Haut médoc (AOC), Château Gironville	35,00€
Lalande Pomerol (AOC), Fleur de Jean Gué	24,00€ 43,00€

LANGUEDOC

Le loup dans la bergerie (IGP)	32,00€
Saint Chinian (AOP), Cazal Viel	35,00€

LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil (AOP), La Gardière	34,00€
---	--------

8,00€

LES APÉROS

DELICE DE GRIOTTE

(Crème de griotte, Pulco, Crémant de Savoie)

SPRITZ SAVOYARD

(Apérol, orange fraîche, Crémant de Savoie)

SPRITZ ST GERMAIN

(Liqueur de Sureau, jus de litchi, Crémant de Savoie)

SPRITZ LIMONCELLO

(Limoncello, citron frais, Crémant de Savoie)

COCKTAIL SANS ALCOOL

(Sirop de framboise, jus de fruits et limonade)

**TAGUEZ NOUS LORSQUE VOUS TRINQUEZ
SUR INSTAGRAM !!**



@AUBERGEDEVENTHON

LES APÉROS

LES CLASSICS ALCOOLISÉS

RICARD	4,00€
BABY WHISKY	3,50€
WHISKY (JACK OU CHIVAS)	7,00€
MARTINI (BLANC OU ROUGE)	4,50€
PORTO	4,50€
SUZE	4,50€
KIR (CASSIS, FRAISE, CHATAIGNE, ROSE, FRAMBOISE, GRIOTTE, MURE, PÊCHE)	4,00€
KIR ROYAL	8,00€
COUPE DE CHAMPAGNE	7,00€
COUPE CRÉMANT DE SAVOIE	6,00€

BIÈRES

STELLA (25CL OU 50CL)	4,50€/6,80€
ALPIC AMBRÉE (25CL OU 50CL)	4,80€/7,80€
BIÈRE BLANCHE (25CL OU 50CL)	4,80€/7,80€
PICON BIÈRE (25CL OU 50CL)	4,50€/8,50€
LEFFE BOUTEILLE (33 CL)	5,50€

SOFTS

COCA OU COCA ZÉRO	4,00€
SCHWEPPE TONIC OU AGRUMES	4,00€
PERRIER	4,00€
JUS DE FRUITS (ANANAS, FRAISE, POMME, ABRICOT, LITCHI, ACE, TOMATE)	4,00€
FUZE TEA	4,00€
OASIS TROPICAL	4,00€
DIABOLO OU SIROP (GRENADINE, FRAISE, FRAMBOISE, CERISE, CASSIS, PÊCHE, MENTHE, CITRON, ORGEAT,..)	4,50€/5,50€
SANPELLEGRINO, BADOIT, EVIAN (50CL OU 1L)	