



# 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 croustillant de reblochon**.....17,50 €  
Salade, tomate, lamelles de jambon cru de Savoie,  
reblochon fondant en feuille de brick

**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 d'ablettes**.....11,00 €



## Poissons

**Friture d'ablettes  
et sa sauce tartare**.....20 €  
accompagnée de salade verte et/ou frites

**Filets de perche meunière  
du lac Léman**.....30 €

**La pêche du jour**..... Voir les suggestions du jour

**Cuisses de grenouilles** en persillade.....29 €

## Viandes

**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

**Entrecôte ou Faux-filet grillé**  
(suivant arrivage).....28,00 €

Choisissez votre sauce : sauce reblochon ou sauce poivre  
Viande origine France

**Carré d'agneau rôti  
aux herbes de Provence** .....29,00 €  
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 FRITURE

### Friture d'ablettes

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 : 25,50 euros.

## Nos BURGERS

**Burger Savoyard  
et ses frites**.....21 €  
(Steak haché, pain burger, sauce burger,  
confiture d'oignon, reblochon,  
jambon cru...)

**Burger Classique  
et ses frites**.....19 €  
(Steak haché, pain burger,  
sauce burger, cheddar...)



## Menu Enfant

Enfants de moins de 12 ans

**Nuggets** (beignets de volaille)  
**ou Steak haché**  
**ou Jambon blanc**  
servi avec **Frites** ou **Haricots verts**

**Fromage blanc**  
**ou Coupe 2 boules**  
**de glace au choix**

... et une surprise !!

Prix net : 13 euros.

## 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 campagnarde du chef**



**Friture d'ablettes**  
Sauce tartare et Frites

**ou**  
**Lavaret entier aux amandes**  
Gratin Savoyard

**ou**  
**Faux-filet ou entrecôte grillé**  
sauce reblochon ou poivre - Gratin Savoyard

**ou**  
**Escalope montagnarde**  
(Escalope de volaille entourée de jambon et gratinée au four  
avec une sauce au reblochon) Frites



**Dessert au choix parmi toute la carte**

Prix net : 39 euros.



## MENU de BRISON

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

**ou**  
**Salade de croustillant de reblochon,**  
tomate et lamelles de jambon cru

**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.



## Fromages et 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, trait de Chartreuse)

**Coupe Limoncello**  
(Sorbet citron, sorbet framboise, limoncello)

**Colonel** (Sorbet citron, vodka)

**Coupe William** (Sorbet poire, alcool de poire)

**Coupe Pousse-café**

(Glace café, glace rhum-raisin,  
Trait de rhum, café, chantilly)

**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)

**Dame Verte**  
(Glace pistache, sauce chocolat et chantilly)

**Coupe Brasilia** (Glaces café, glace chocolat et  
glace rhum-raisin, café et chantilly)

**Coupe Ecoreuil** (Glace noisette, glace vanille,  
noisettes, sauce chocolat et chantilly)

**Coupe Poisson rouge** (Sorbets framboise,  
myrtille et cassis, coulis fruit rouge et chantilly)

**Fruitella** (Sorbets citron, sorbet poire et sorbet  
Myrtille, coulis fruit rouge et chantilly)

**Café gourmand**

**Café gourmand** (expresso).....9,80 €

**Supplément café gourmand (expresso) au menu. 2,50 €**

**Thé ou grand café gourmand**.....10,80 €

**Supplément grand café/Thé gourmand au menu. 3,50 €**

**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, Pistache

Les parfums de Sorbets :

Framboise, Citron, Cassis, Myrtille, Poire

# Auberge de Brison



## LES VINS AU VERRE (12 cl)

### VIN BLANC :

**Colombière de Brison**.....5 €  
Mr 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 €  
Mr 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

**Gamay de Savoie**.....4,80 €  
Cave du Prieuré - Jongieux

### VIN ROSÉ :

**Gamay rosé de Savoie**.....4,50 €  
Cave de Chautagne, Ruffieux

**Berne**.....5 €  
Esprit Méditerranée

## LES PICHETS

**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 !**