



Brigitte et Denis POTHET et leur équipe vous souhaitent la  
bienvenue au TROLL GOURMAND

## Les salades

Cimes : salade, toasts de reblochon fondu au cumin, lardons déglacés au vinaigre de framboise, œuf mollet. 14.50 €

Provençale : salade verte, champignons frais, tomates, œuf dur, carottes, poivrons, melon, olives noires, ratatouille, tapenade et ses toasts) 14.50 €

Mousquetaire: salade, tomates, gésiers déglacés au vinaigre de framboise, lardons, pignons de pin, œuf mollet 14.70 €

## La Brasserie

Bruschetta jambon : tartine de pain, pesto, compotée de tomate, jambon blanc, mozzarella, huile d'olives 14,20 €

Burger Gourmand : pain maison, compotée d'oignons rouge, steak haché, fromage à raclette fumée, œuf, bacon, salade 15,90 €

Burger du soleil : pain maison, pesto, ratatouille, tapenade, parmesan, roquette 16,10 €

Sauce au choix pour accompagner les burgers : cocktail, mayonnaise ou ketchup  
Les burgers et bruschetta sont accompagnés de frites surgelées et de salade

## Formule midi à l'ardoise (sauf dimanche et jours fériés)

Plat du jour + dessert : 14,90

plat du jour : 11,00 €

Entrecôte : viande origine française ou UE env 220 g 19,20 €

Servie avec frites steak house surgelées et salade

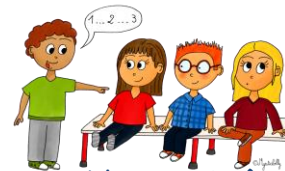
Sauce au choix : Beaufort, forestière ou poivre vert. Nous utilisons du jus de bœuf dans nos sauces

## Les menus petits Trolls (- de 10 ans)

2 choix :

Classique 8,90 € : steak haché du boucher ou jambon blanc frites, sirop, 1 fromage blanc ou 1 cône

Gourmand 10,90 € : mini tartiflette salade verte, ou mini plat du jour selon dispo, 1 sirop, 1 boule de glace ou fromage blanc



Pour information nous ne dérogerons pas quant à l'âge des menus enfants sauf allergies ou cas exceptionnel. Merci de nous consulter

### Le Troll gourmand vous propose aussi l'après-midi :

Sa carte des glaces, ses bières artisanales : Ratz ambrée, Brune, Blanche, blonde bio, Cuvée des Trolls, sa carte de boissons et sa formule goûter...

### Le soir :

Les pizzas sur place ou à emporter

Les spécialités : Fondue au beaufort, fondue au beaufort et cèpes, tartiflette, reblochonade, potence, raclette.

La carte : ses salades, ses viandes, ses desserts maison

### Note de la direction

Notre restaurant propose une cuisine artisanale faite à partir de produits majoritairement frais (exceptées les frites) Ceci demande un peu de temps de préparation, nous vous remercions donc par avance de votre patience.

Les pris s'entendent TTC et service compris. La direction se réserve le droit de facturer un couvert à toute personne occupant une place assise sans consommer ou partageant un plat pendant les heures de service (5,00 €)

Merci pour votre visite et bon appétit