

Menu Marché 19,90

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 17

Plat du jour 12
du Lundi au Vendredi, Midi et Soir

Menu Douceur 39,90

Salade d'Aubergine, mozzarella
Ou

Œufs en Meurette Revisités

Paleron Braisé aux Carottes,
Pommes Frites

Ou

Filet de Truite, Emulsion Citron,
Gnocchis Maison, Légumes

Dessert

Menu Quart de Cercle

49,90

Truite « Pêche Locale »
Fumée par nos Soins, Méli-Mélo de Saison

Ou

Foie Gras de Canard Maison

Filets de Perches Frais, Emulsion Citron,
Pommes Frites

Ou

Filet de Bœuf Charolais au Poivre Vert,
Pommes Frites

Dessert du Pâtissier

Tarif en Euros

T.V.A. 10 %
incluse

Pour les jeunes convives de moins de 12 ans, une suggestion de plat à 12 € auprès de votre cheffe de rang

Entrées et Salades

Entrée du Jour 8

Œufs en Meurette Revisités 9.5
(Œuf, Jus de Viande, Jambon, Croûtons)

Salade d'Aubergine Antipasto, Mozzarella 12

Truite « Pêche Locale » 12
Fumé par nos Soins, Méli-Mélo de Saison

Salade Aravis 14
Jambon de Savoie Affiné, Toasts Reblochon, Œuf Parfait

Salade César 15
Emincé de Volaille, Copeaux Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons

Notre Terrine de Foie Gras de Canard, Pain de Mie Maison Toasté 19

Salade Gourmande 19,50
Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé et Truite fumée Par nos Soins, Méli-Mélo

Le Saumon

Tataki de Saumon, Citron Vert, Sauce Soja, Légumes 23

Tartare de Saumon Minute 23
Frites Maison et Salade de Saison

Pavé de Saumon Poêlé, Emulsion Citron 23
Frites Maison et Salade de Saison

Filet de Truite, Emulsion Citron, Gnocchis Maison, Légumes 23

Filets de Perches Frais, Emulsion Citron, Frites et Salade 27

Volaille

Suprême de Volaille à la Crème 19
(Frites Maison et Salade de Saison)

Volaille Savoyarde 23
Suprême de volaille, Jambon de Savoie, Reblochon
(Frites Maison et Salade de Saison)

Burger César : 23
Pain Maison, Volaille, Grana Padano, tomates Confites,
Pickles d'Oignons Rouges Maison, Salade

Bœuf

Steak Haché de Bœuf Minute, Œuf à Cheval 18

Paleron de Bœuf Braisé aux Carottes 19

Pièce du Boucher au Poivre Vert 19

Burger Savoyard : 23
Pain Maison, Steak Haché de Bœuf Minute, Jambon de Savoie, Reblochon, Tomates Confites,
Pickles d'Oignons Rouges Maison, Salade

Steak Tartare Tradition de Filet de Bœuf Charolais 26

Filet de Bœuf Charolais au Poivre Vert 29

Tournedos de Bœuf Charolais Rossini,
Escalopes de Foie Gras Poêlées, Truffes 42

Bœuf Wagyu du Japon (100 Grammes) 49

(Frites Maison et Salade de Saison)

Gnocchi et Pâte Maison

Gnocchis alla Sorrentina 17
(Sauce Tomate, Mozzarella Gratinée, Basilic)

Gratin de Lasagnes Parmigiana 19

Gnocchis, Volaille, Reblochon 19

Le Coin Végétal
(sans produit d'origine animale)

Assiette de Frites Maison 5

Bowl de Légumes du Moment 10

Fromages et Desserts

Fromage Blanc 4 — Les Affinés 8

Dessert du Pâtissier 8

Café Gourmand 10 ; Thé Gourmand 10

Café 2

Eau Minérale Litre 6

50 cl 4

Notre partenaire Glacier



REGLEMENTS ACCEPTES : ESPECES, CHEQUE, CARTE BANCAIRE, TICKETS RESTAURANT

DERNIERES PRISES DES COMMANDES, 14 HEURES ET 21 HEURES

TABLEAU DES ALLERGENES SUR DEMANDE, MERCI

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse