



RESTAURANT LE SOUGEY

MENU



ARDOISES (à partager)

| | | |
|--|--|--------|
| PETITE FRITURE GOURMANDE DE POISSON | Poissons entiers frits & sauce tartare du chef | 13 00€ |
| L'IBERIQUE | Jambon cru, lomo, beurre & condiment | 15 00€ |
| L'ARDOISE DES ALPES | Assortiment de fromages locaux : Tomme de Savoie, « La Dent du Chat » & Saint félicien | 14 00€ |

SALADES

| | | |
|---|--|--------|
|  | SALADE DE JULES Salade romaine, poulet pané, parmesan, crouton, oeuf & sauce caesar aux anchois | 18 00€ |
|  | SALADE DE MORISSETTE Trio de salades, pois chiche grillé, tomate séchée, fenouil, carotte & agrumes | 18 00€ |

RISOTTO

| | | |
|---|---|--------|
|  | RISOTTO AUX GAMBAS & CHORIZO Gambas à la plancha, bisque de homard & éclats de chorizo | 23 00€ |
|  | RISOTTO AUX LEGUMES D'ETE Déclinaison de légumes de saison & aux herbes fraîches | 21 00€ |

POISSONS

| | | |
|--|--|--------|
| FILET DE LAVARET GRILLE (160Gr) | Trio de quinoa & légumes de saison sauce beurre émeraude | 24 00€ |
| GRANDE FRITURE GOURMANDE DE POISSON | Frite, salade & sauce tartare du chef | 21 00€ |
| DUO DE CARPACCIO DE POISSON | Truite et églefin fumés, sauce vierge, servi avec frites et salade | 23 00€ |

VIANDES

| | | |
|---|---|--------|
|  | BURGER DU SOUGEY Steak, cheddar, tomate, salade, oignon, pickles & sauce burger maison servi avec frites et salade | 20 00€ |
|  | BURGER VEGGIE Galette d'edamame, cheddar, tomate, salade, oignon, pickles & sauce burger maison servi avec frites et salade | 20 00€ |
| | TARTARE DE BOEUF (180Gr) Boeuf taillé et préparé au couteau, câpre, cornichon, échalote & persil « Le Classique » servi avec frites & salade | 22 00€ |
| | PIÈCE DU BOUCHER (250 gr) Servi avec frites & légumes de saison Au choix : beurre maître d'hôtel aux mille herbes ou sauce chimichurri | 24 00€ |

MENU DU PETIT GABELLAN (-10 ans) 13 00€

FILET DE POISSON ou STEAK HACHE ou CHEESEBURGER
Servi avec frites, quinoa ou légumes
1 BOULE DE GLACE ou COMPOTE

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DES ALPES Tomme de Savoie, fromage de « La Dent du Chat » & Saint Félicien **8 00€**

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE Caramel beurre-salé, noix de pécan et boule de glace caramel au beurre salé **9 00€**

MI-CUIT AU CHOCOLAT Chocolat noir fondant et tiède, boule de glace à la vanille & pulpe de framboise **9 00€**

TARTE AU CITRON MERINGUE La véritable tarte au citron du chef **9 00€**

CAFE GOURMAND Assortiment de notre carte des desserts, boule de glace & chantilly **10 00€**

DIGESTIF GOURMAND Assortiment de notre carte des desserts, boule de glace & chantilly avec au choix :
Rhum brun ou Limoncello ou Get 27 ou Génépi **13 00€**

CARTE DES GLACES

DAME BLANCHE 3 boules vanille, chantilly, nappage chocolat, biscuit & éclats de noisette **10 00€**

CHOCOLAT LIEGEOIS 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, nappage chocolat, biscuit & éclats de noisette **10 00€**

CAFE LIEGEOIS 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, nappage café, biscuit & éclats de noisette **10 00€**

COUPE EXOTIQUE Boules passion, mangue et citron, chantilly, coulis de fruits exotique, biscuit & éclats de noisette **10 00€**

COLONEL 2 boules citron vert & vodka **12 00€**

CHASSEUR ALPIN 2 boules Chartreuse & Chartreuse verte **14 00€**

SORBETS

CITRON VERT FRAMBOISE MANGUE FRAISE PASSION

CRÈMES GLACEES

VANILLE CHOCOLAT CAFE COCO RHUM-RAISIN

CARAMEL BEURRE SALE MENTHE-CHOCOLAT

1 BOULE 3 00€

2 BOULES 6 00€

3 BOULES 9 00€

SUPPLEMENT CHANTILLY 1 00€

SUPPLEMENT COULIS Chocolat, caramel, café, fruits exotiques ou fruits rouges **0 50€**

SUPPLEMENT PEPITES CAMELISEES 0 50€



PLAISIR DES SENS, NATURE, ET BIEN ÊTRE