

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

Notre Terrine de Campagne

Ou

Œufs en Meurette Revisités

—
Porc Braisé, Gnocchis Maison,
Reblochon

Ou

Cassiolette de Filet de Truite,
Légumes Safranés

—
Dessert

Menu Quart de Cercle 49,90

Tartare de Truite locale, Aubergine Antipasto

Ou

Foie Gras de Canard Maison

—
Ravioles au Citron, Crèmeux d'Épinard, Truite Fumée

Ou

Filet de Bœuf Charolais aux Cèpes, Pommes Frites

Ou

Tournedos de Sanglier au Lard, Gnocchis, Légumes

—
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)

Notre Terrine de Campagne 12

Truite « Pêche Locale » 12
Fumé par nos Soins, Aubergine Antipasto

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

Salade César 15
Emincé de Volaille, Copeaux Grana Padano, Œuf Parfait, Croûtons

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

La Truite Locale

Cassolette de Truite, Légumes Safranés 23

Tartare de Truite Minute 23
Frites Maison et Salade de Saison

Pavé de Truite Poêlée, Emulsion Citron 23
Frites Maison et Salade de Saison

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 au Porc Braisé : 23
Pain Maison, Porc Braisé, Sauce Tartare, tomates Confites,
Pickles Chou Rouge Maison, Salade

Bœuf

Steak Haché de Bœuf Minute, Œuf à Cheval 18

Pièce du Boucher aux Cèpes 19

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

Steak Tartare Tradition de Filet de Bœuf Charolais 26

Filet de Bœuf Charolais aux Cèpes 32

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

Bœuf Wagyu du Japon (130 Grammes) 49

(Frites Maison et Salade de Saison)

Tournedos de Sanglier au Lard,
Gnocchis, Légumes 27

Gnocchis et Pâtes Maison

Gnocchis aux Cèpes et Grana Padano 17

Gratin de Lasagnes Parmigiana 19

Gnocchis, Porc Braisé, Reblochon 19

Ravioles au Citron, Crèmeux d'Épinard, Truite Fumée 23

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