

L'ÉQUIPE DE L'AZILIUM VOUS PROPOSE

PLAT DU MOMENT SEUL : 15,00 €

MENU DU MOMENT : 21,00 €

Entrée à la carte + Plat du moment

Ou

Plat du moment + Dessert à la carte

(Supplément 4,00 € avec le dessert le Bab'**AZ**)

Uniquement le midi et en semaine

MENU BRECHETS : 32,00 €

Bréchets en persillade

Dessert à la carte

Vin suggéré : Mondeuse Blanche Domaine Vullien (voir carte des vins)



MENU GRENOUILLES : 32,00 €

Grenouilles en persillade

Dessert à la carte

Vin suggéré : Mondeuse Blanche Domaine Vullien (voir carte des vins)

MENU

DES PETITS GOURMANDS : 14,00 €

(- DE 12 ANS)

Pâtes avec l'accompagnement du jour

Ou

Escalope de poulet

et son accompagnement du jour

ou

Poisson du moment

et son accompagnement du jour

Fromage blanc ou 2 boules de glace

(Citron, framboise, fraise, vanille, chocolat noir, café, caramel
beurre salé)

1 sirop au choix

ENTRÉES À LA CARTE

Pressé d' AZ

Pressé de volaille, miel et thym, crème de maïs aux piments d'Espelette et condiments

15.00 €

La rilette d' AZ

Rilette de saumon Bômlo fumé maison, aneth, citron et blinis maison.

15.00 €

L' AZ Salade

Croustillant de chèvre, chips de lard, noix, oignons rouges, vinaigrette d'herbes fraîches.

L'AZILIUM

Entrée : 15.00 € ou Plat : 21.00 €



*En menu avec plat à la carte et dessert à la carte : **44.00 €** *

PLATS À LA CARTE

Les Linguines Scampi : gambas et sauce crustacé

24.00 €

(Suggestion de vin : IGP Chardonnay Grande Réserve - Maison Castel (Pays d'Oc) -
Voir la carte des vins)

L'Andouillette française 100% fraise de veau panée,
sauce moutarde à l'ancienne au curry de Madras.

24.00 €

(Suggestion de vin : IGT Toscane Governo All' Uso Toscana (Italie) -
Voir la carte des vins)

Le Pavé de dos de cabillaud rôti, crème à l'ail noir et
émulsion de rouille sétoise

26.00 €

(Suggestion de vin : AOP Roussette de Savoie Altesse - Château St Philippe -
Voir la carte des vins)

Nos plats sont accompagnés d'un millefeuille de pommes de terre
et de légumes frais de saison.

*En menu avec entrée à la carte et dessert à la carte : **44.00 €** *

SUITE ->

SUITE ->

PLATS À LA CARTE

Le Poulet de Bresse à la crème façon « Mère Blanc »

(Supplément Morilles **7,00 €**)

26.00 €

(Suggestion de vin : AOP Pinot Noir "Cuvée Jeanine" - Domaine Jean Vullien –
Voir la carte des vins)

La Bavette Hereford 200 gr, confit d'échalottes et chantilly à la
Mondeuse Rouge de Savoie.

28.00 €

(Suggestion de vin : Mondeuse Château St Philippe Domaine Vullien-
Voir la carte des vins)

Nos plats sont accompagnés d'un millefeuille de pommes de terre
et de légumes frais de saison.



*En menu avec entrée à la carte et dessert à la carte : **44.00 €** *

DESSERTS À LA CARTE

La Poire d' *AZ*

Poire de Savoie pochée au sirop léger, crumble d'amandes, sauce chocolat et glace vanille

10 . 0 0 €

Le Bab' *AZ*

Baba au rhum maison, chantilly mascarpone vanillé

10 . 0 0 €

Le Chocol' *AZ*

Le chocolat 64 %, cœur de cacahuètes et caramel laitier

10 . 0 0 €

Glace artisanale au choix : citron, framboise, fraise, vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, rhum raisin.

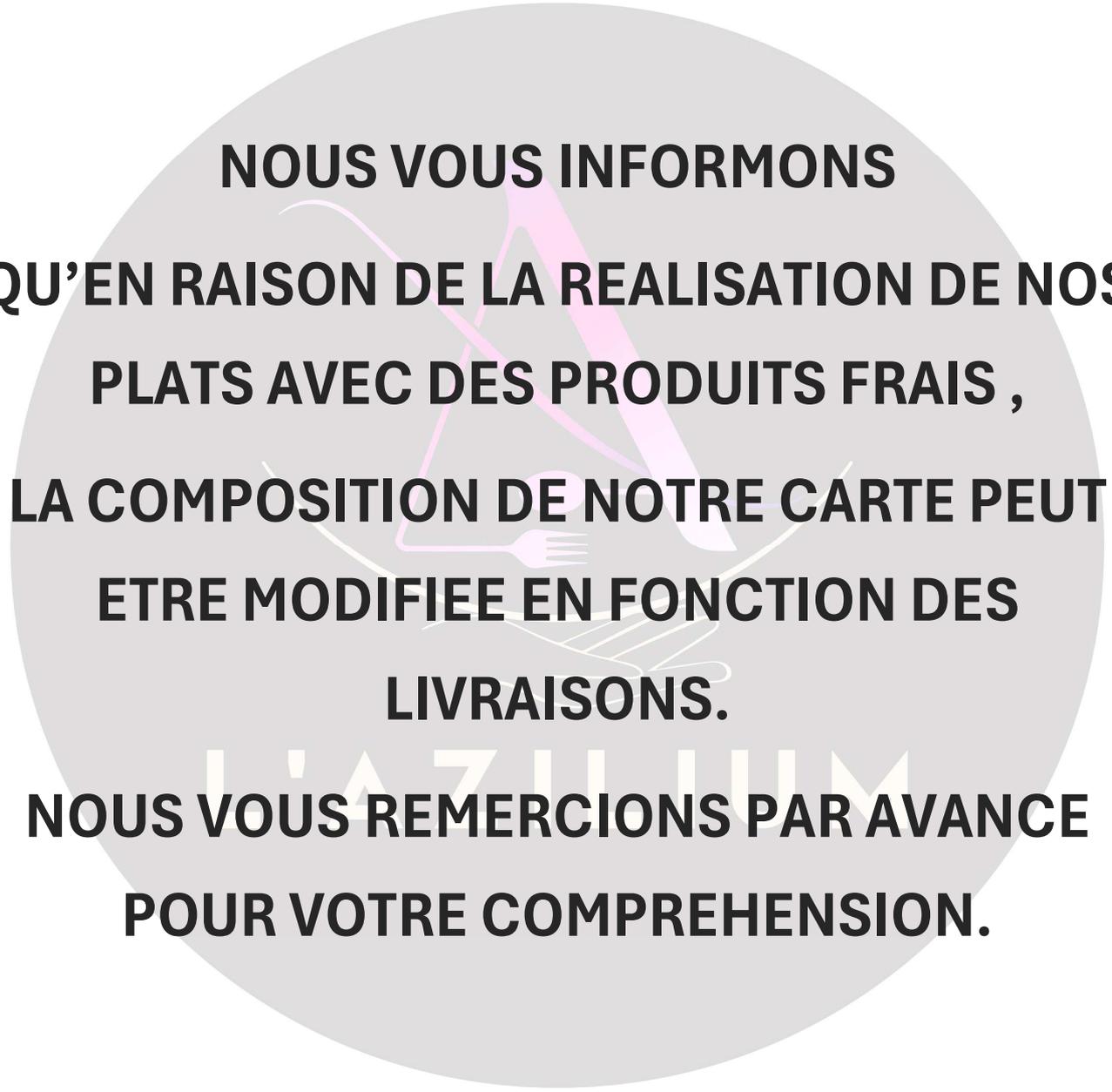
1 boule **3,00 €**, 2 boules **6,00 €** , 3 boules **9,00 €**

Fromage blanc : crème, coulis, sucre **5,00 €**

Assiette de 4 fromages secs 9.00 €

*En menu avec entrée à la carte et plat à la carte : **44.00 €** *

Prix nets en euros – Taxes et services compris



**NOUS VOUS INFORMONS
QU'EN RAISON DE LA REALISATION DE NOS
PLATS AVEC DES PRODUITS FRAIS ,
LA COMPOSITION DE NOTRE CARTE PEUT
ETRE MODIFIEE EN FONCTION DES
LIVRAISONS.**

**NOUS VOUS REMERCIONS PAR AVANCE
POUR VOTRE COMPREHENSION.**