

# La carte

## Les salades :

### *La simplette*

(salade mélangée avec vinaigrette maison)

*Petite*

5 €

*Grande*

8 €

### *Du coin*

(salade, tomate, patate, copeaux de beaufort, diots tièdes, graines de courges)

14€

20 €

### *La terre et mer*

(salade, chou chinois, œuf dur, effiloché de thon, ravioles aux olives de Nyons, chiogga, graines de chia)

14 €

20 €

### *La reblochon*

(salade, tomate, haricots verts, effiloché de jambon cru, reblochon pané, noix)

14€

20 €

### *La Savoyarde*

(salade mixte au nem de tomme de Venne et Diot de Savoie)

14€

20 €

## Les entrées :

*Tartelette de rillettes de truite maison* (pointe de citron confit et légumes crus)

18 €

*Terrine de campagne maison à la Sapinette d'Aprilis* (cuite longuement et pickles du soleil)

17 €

*L'œuf parfait de la Motte Servolex* (crèmeux de courgettes et focaccia)

16 €

*Croquettes d'escargots à l'ail des ours* (de Julien de l'escargot de Billième à Jongieux)

Les six  
8 €

Les douze  
16 €

## Le coin des spécialités Fromagères Savoyardes:

*Suggestion d'accompagnement pour les spécialités : coppa et Jambon cru avec un peu de salade verte*

8 €

*La Croziflette* (crozets Artisanal de Saint Jean de Maurienne, Lardons de diots gratinés avec 220gr de reblochon)

24 €

*Fondue Savoyarde aux fromages de Savoie !*

« Dent du Chat » de la coop. et emmental de Savoie

21 €  
nature

24 €  
forestière

Les fondues se préparent avec 250 gr de fromages de la coopérative de Venne préparés par nos soins et peuvent être servies pour une personne.

### *Le Crèmeux du Jura*

(fondu au four servi avec des pommes de terre, petite charcuterie et quelques feuilles de salade verte)

24 €

Bon à savoir : Le massif montagneux dominant le restaurant fait partie du massif du Jura à contrario du Revard en face intégrant les Alpes.

## La friture :

*Perche* (en petits filets frits servis avec frites et sauce tartare maison)

25 €

## Le coin végétarien :

*Les palets de polenta dorés aux herbes* (mélange de légumes du jour et petit bouillon parfumé)

24 €

# La carte

## Les viandes :

|                                                                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Onglet de Bœuf à la plancha</i><br>(environ 210 gr à choisir bleu ou saignant, pas mal cuit ! « Beurre café de Paris » pour relever)                                  | 26 € |
| <i>Filet de Poulet</i><br>(en dodine moelleuse, jus méditerranéen poivrons courgettes & olives)                                                                          | 24 € |
| <i>Diots confectionnés Artisanalement par la salaison Mont Charvin</i><br>(saucisses d'ici élaborées avec du Caïon des pays de Savoie, jus au thym et crozets torréfiés) | 24 € |
| <i>Escalope de volaille panée par nos soins</i><br>(sauce barbecue maison)                                                                                               | 22 € |

## Les poissons :

|                                                                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Truite de région</i><br>(de la Pisciculture « Petit » en filet cuit sur peau croustillante, pesto de cerfeuil & crumble beaufort) | 26 € |
| <i>Filet de sandre</i><br>(saisi à la plancha puis rôti, crème de sarrasins grillés & huile de roquette)                             | 24 € |

## Les fromages :

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Fromage blanc</i> (à la crème, au coulis de fruits rouges caramélisés, au caramel laitier) | 6 € |
| <i>Assiette de Fromages</i> (tomme de Yenne, reblochon, beaufort)                             | 9 € |

## Les desserts maison :

|                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Le pot de la coop. du Tremblay</i> (pomme fondante et gourmande avec du caramel laitier et sa crème glacée vanille) | 8 €  |
| <i>Le Biscuit de Savoie aux cerises</i> (léger et très moelleux !)                                                     | 7 €  |
| <i>Le traditionnel flan à la Vanille de Madagascar</i> (crèmeux et petit cookie)                                       | 7 €  |
| <i>Le pain perdu au Génépi</i> (moelleux, tiède et arrosé !)                                                           | 9 €  |
| <i>Mousse Choc-orange</i> (des œufs, un peu de sucre et du Chocolat Valrhona avec une pointe de Grand-Marnier)         | 8 €  |
| <i>Le Cygne du lac</i> (mariage entre profiterole et choux chantilly)                                                  | 10 € |
| <i>Tiramisù framboise spéculoos</i> (coulis de framboise pour le biscuit, mascarpone onctueux et brisures de spéculos) | 9 €  |
| <i>La Tarte Tatin</i> (beaucoup de pommes, du bon beurre et un peu de caramel cuit longtemps, pointe de chantilly)     | 9 €  |
| <i>Un choix de coupes glacées</i> (dame blanche, café liégeois, colonel....)                                           |      |