

Nos Menus

38 €

44 €

- Salade au reblochon pané
ou
Terrine de campagne maison
ou
Salade du coin
ou
Croustillant au saumon fumé maison
ou
Neuf croquilles d'escargots sur lit de salade
ou
Velouté de potimarron et raviolles canard
-

- Quenelle de brochet - béchamel crustacés
ou
Diots (saucisse locale) - jus traditionnel
ou
Blanc de poulet - crème de cèpes
ou
Onglet de bœuf à la plancha - sauce au poivre
ou
Friture de filets de perche
ou
Filet de truite à la plancha - sarrasin et ail noir
-

- Glace deux parfums ou Fromage blanc
ou
Dame blanche ou Biscuit de Savoie ou Coupe vanille fruits rouges
ou
Mousse Choc-orange ou Pommes du tremblay
ou
Café liégeois ou Pain perdu Génépi
ou
Limonemisu ou Crème brûlée
ou
Coupe alpage ou Coupe vigneron savoyard

Les salades comme les plats sont davantage détaillés au niveau de la page "la carte"

Nos Formules

La Savoyarde à 35 €

Petite salade et nem de diot et à la tomme de Venne

Fondue Savoyarde ou Croziflette

*Biscuit de Savoie ou Pomme du Tremblay ou Pain perdu génépi
ou*

Coupe alpage ou Coupe vigneron savoyard

Le p'tit chef de -8 ans à 11 €

Petite pièce de boeuf ou Escalope de Dinde panée ou filet de Truite (100gr)

Fromage blanc ou glace 1 boule ou mini tarte du jour

La Calypso

uniquement en semaine au déjeuner hors jours fériés

La TOTALE à 23 € (entrée + plat + dessert + café)

Entrée + plat à 20 €

Plat + dessert à 20 €

Plat du jour à 17 €

Tout changement dans les formules et menus entraînera un supplément

*N'hésitez pas à nous demander conseil sur nos préparations pour lever tout doute
sur votre allergie ou intolérance, et nous vous remercions d'en faire la distinction*

Tous plats commandés sans avoir signalé son allergie ou intolérance seront facturés

Un supplément de 50 cts sera appliqué pour les boîtes anti-gaspi

Prix nets