

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 Quart de Cercle

49,90

Ombre Chevalier « Pêche Locale » Fumé par nos Soins,
Salade de Saison

Ou

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

Noix de Saint-Jacques de Saint Brieuc,
Emulsion Homardine, Fettuccini Maison et Légumes

Ou

Tournedos de Cerf au Lard, Purée de Potimarron, Légumes

Ou

Filet de Bœuf Charolais, Cèpes Poêlés, Pommes Frites

Dessert du Pâtissier

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Entrées et Salades

Entrée du Jour 8

Ombre Chevalier « Pêche Locale » 12
Fumé par nos Soins, Méli-Mélo de Saison

Salade Aravis 14
(Jambon Duroc Affiné, Toasts Reblochon, Œuf Parfait)

Salade César 15
(Emincé de Volaille, Copeaux Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons)

Notre Terrine de Foie Gras de Canard, Pain de Mie Toasté 22

Le Saumon

Tataki de Saumon Sésames Noirs et Blancs, Sauce Soja, Légumes 23

Carpaccio de Saumon aux Saveurs d'Asie 23
Frites Maison et Salade de Saison

Pavé de Saumon Poêlé, Emulsion Homardine 23
Frites Maison et Salade de Saison

—

Burger à l'Ombre Chevalier Fumé et Mozzarella 23
Frites Maison et Salade de Saison

—

Volaille

Notre Phô de Volaille Thaï, Légumes et Fettuccini 19

Suprême de Volaille à la Crème 19
(Frites Maison et Salade de Saison)

Volaille Savoyarde 23
Suprême de volaille, Jambon Duroc, Reblochon
(Frites Maison et Salade de Saison)

Tournedos de Cerf au Lard, Purée de Potimarron, Légumes 29

Burger Caïon-Ronzy : 23
Pain Maison, effiloché de Cabecero (Porc), Ronzy (Fromage de Poisy) Tomate Confite

Bœuf

Steak Haché de Bœuf Minute, Œuf à Cheval 18

Burger Savoyard : 23
Pain Maison, Steak Haché de Bœuf Minute, Jambon Fumé, Reblochon, tomate Confite

Steak Tartare Tradition de Filet de Bœuf Charolais 26

Filet de Bœuf Charolais aux Cèpes Poêlés 29

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

(Frites Maison et Salade de Saison)

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Pâtes

Fettuccini Maison aux Cèpes Poêlés, Grana Padano 17

Fettuccini Maison, Effiloché de Porc à l'ancienne 23

Fettuccini Maison, Foie Gras et Noisettes Torréfiées 29

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

REGLEMENTS ACCEPTES : ESPECES, CHEQUE, CARTE BANCAIRE, TICKETS RESTAURANT

DERNIERES PRISES DES COMMANDES, 14 HEURES ET 21 HEURES

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse