

Chez FAVIER depuis 1977

La Carte

Le duo d'œufs bios mayonnaise maison.....	7 euros
Terrine de campagne maison, confiture d'oignons rouges.....	8.50 euros
Filets de harengs marinés, pommes de terre tièdes.....	9.00 euros
Ceviché de daurade mariné aux agrumes.....	9.00 euros
Houmous maison à l'huile d'olives vierges.....	8.00 euros
Assiette de saumon fumé par nos soins, toasts et crème	12.00 euros

Les plats

Suprême de poulet fermier sauce crémée aux morilles.....	18.00 euros
Cuisse de canard confite <u>maison</u> pommes de terre sautées a cru.....	18.00 euros
Belle entrecôte de bœuf sauce poivre, gratin dauphinois.....	24.00 euros
Andouillette AAAAA de chez Bobosse, à la graine de moutarde.....	20.00 euros
Tartare de bœuf haché à la commande, gratin dauphinois/ salade.....	18.00 euros
Le fameux pied de cochon pané, grillé, béarnaise et frites maison.....	22.00 euros
Fish and chips maison sauce bearnaise.....	18.00 euros
Hamburger maison au cheddar, viande fraîche, tomate, salade, frites.....	18.00 euros

Viande française en direct de nos éleveurs sélectionnés

Les fromages affinés

La tomme de chèvres bio, GAEC du Gd coin direct producteur.....	10 euros
Tomme de vaches des Bauges au lait cru ... ;.....	9 euros
Reblochon Fermier c'est-à-dire un seul producteur de lait.....	10 euros
Beaufort d'été, au lait cru, issu de lait de vaches Tarine et Abondance.....	12 euros

Les desserts

Riz au lait frais et vanille bourbon, sauce caramel.....	8.50 euros
Brioche façon pain perdu, glace vanille, crème fouettée, sauce caramel ...	9.00 euros
Crème brûlée, vanille, à la cassonade	9.00 euros
La tarte du jour.....	8.00 euros
Mousse au chocolat noir et écorces d'orange.....	8.00 euros
Pavlova aux fruits de saison, meringue moelleuse, crème fouettée.....	9.00 euros

La liste des allergènes est disponible auprès de la direction