

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

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

Ou

Notre Terrine de Foie Gras de Canard,
Pain Maison Toasté

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

Ou

Cassolette de Filets de Perches Meunière, Beurre Blanc,
Pommes Frites

Ou

Filet de Bœuf Charolais aux Morilles,
Pommes Frites

Dessert du Pâtissier

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Entrées et Salades

Entrée du Jour 8

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

Notre Bruschetta 12,50

(Pain Maison, Mozzarella, Artichauts, Tomates Confites, Pesto Maison, Pickel's Oignons Rouges)

Salade Aravis 14

(Jambon Duroc Affiné, Toasts Reblochon, Œuf Parfait)

Salade César 15

(Emincé de Volaille, Copeaux Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons)

Salade Italienne 17

(Mozzarella, Jambon Duroc Affiné, Olives, Artichaut, Œuf Parfait, Grana Padano)

Notre Terrine de Foie Gras de Canard, Pain 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

Tartare de Saumon Minute 23

Frites Maison et Salade de Saison

Pavé de Saumon Poêlé, Emulsion Aneth et Baies Roses 23

Frites Maison et Salade de Saison

—

Burger à l'Omble Chevalier Fumé et Mozzarella 23

Frites Maison et Salade de Saison

—

Cassolette de Filets de Perches Meunière, Beurre Blanc 27

Frites Maison et Salade de Saison

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Volaille

Wok d'Emincé de Volaille Thaï, Légumes 18

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)

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

Burger Italien : 23
Pain Maison, Steak Haché de Bœuf Minute, Jambon Fumé, Mozzarella, tomate Confite, Basilic

Steak Tartare Tradition de Filet de Bœuf Charolais 26

Filet de Bœuf Charolais aux Morilles 29

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

(Frites Maison et Salade de Saison)

Pâtes

Pâtes Fraiches Maison d'Evan au Pesto Maison, Grana Padano 17

Pâtes Fraiches Maison d'Evan à l'Italienne 23
(Tomate Confite, Artichauts, Jambon Duroc Affiné, Mozzarella)

Pâtes Fraiches, Truffes de Seyssel, Jambon Duroc Affiné, Grana Padano 32

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