

NOS ENTRÉES

<i>MIXTE (Salade verte mêlée+tomates cerises)</i>	11.30
<i>ASSIETTE JAMBON SEC DE SAVOIE</i>	14.30
<i>BOCAL DE PÂTE PUR PORC MAISON**</i> <i>(En entrée ou pour l'apéro, 200gr)</i>	16.50
<i>BOCAL DE RILLETTES PUR PORC MAISON**</i> <i>(En entrée ou pour l'apéro, 200gr)</i>	16.50
<i>ŒUF PARFAIT**</i> <i>en cocotte de jeunes pousses d'épinard, saumon fumé et ses mouillettes.</i> <i>Œuf de plein air.</i>	14.80
<i>ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE</i> <i>AU MIEL DE MONTAGNE **</i>	28.00
<i>VERRINE "90gr" FOIE GRAS MAISON**</i> <i>(Served avec toast maison grillés, confiture de figues)</i>	27.00

POUR ACCOMPAGNE LE FOIE GRAS
VERRE DE NOISETTE MOELLEUX DE GASCOGNE (15cl)
6.20€

*Tous nos plats étant préparés avec des produits frais,
il se peut que certains mets soient manquants sur notre carte.
Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.*

*Nos préparations à base de fromages, vin blanc
sont réalisées avec des produits de Savoie.*
*Un plat « fait maison » est une entrée, un plat de résistance ou un dessert, à base de produits bruts,
cuisiné/transformé sur place dans les locaux où est installé le restaurant.*
*Tous nos plats avec ** sont « fait maison »*

NOS PLATS

<i>L'AUTHENTIQUE FAÇON SAVOYARD VEGÉTARIEN**</i> (Râpé de patates servie avec salade mêlée, tomates cerise et sauce fromage blanc)	18.60
<i>L'AUTHENTIQUE FAÇON SAVOYARD MAISON**</i> (Râpé de patates servie avec charcuterie, salade mêlée et sa sauce fromage blanc)	21.90
<i>CUISSES DE GRENOUILLES FAÇON FOUCAUD**</i> (10 pièces)	26.60
<i>POÊLÉE DE RAVIOLES AUX GAMBAS FLAMBÉES AU WHISKY</i>	27.50
<i>SUPRÊME DE POULET FERMIER AUX CÈPES**</i> (cuisson sous vide basse température, sans gluten)	26.60
<i>ROGNON DE VEAU A LA GRAINE DE MOUTARDE**</i>	25.60
<i>1/2 MAGRET DE CANARD AVEC SAUCE DU JOUR**</i>	32.90
<i>1/2 MAGRET DE CANARD ROSSINI**</i> (Sauce foie gras et escalope de foie gras poêlée)	35.00
<i>CÔTE DE BOEUF ANGUS (env.1 kg, pour 2 pers. prix par pers.)</i> (Grillée à la fleur de sel de Guérande)	44.00

POUR LES SUGGESTIONS DU MOMENT DEMANDEZ A FRANCETTE

Tous nos plats avec ** sont « fait maison ».

Prix en € nets, CB minimum 20€

Nous n'acceptons pas les cartes titre-restaurant et les chèques.

NOS FONDUES

*Nos fondues sont préparées avec du vin blanc de Savoie,
aux 4 fromages de Savoie IGP :
Meule de Savoie, Emmental, Abondance
et 50% de Beaufort,
sans fécule ni amidon et peuvent être servies
soit en 200grs/Pers. ou 300grs/Pers.*

	200grs	300grs
FONDUE TRADITIONNELLE** (Servie avec sa salade mêlée et patates, mini 2pers, prix par pers.)	29,90	33,90
FONDUE SAVOYARDE** (Servie avec jambon sec de Savoie, salade mêlée et patates, mini 2pers, prix par pers.)	33,90	37,90
FONDUE AUX CÈPES** (Servie avec salade mêlée et patates, mini 2pers, prix par pers.)	33,90	37,90
FONDUE ROYALE** (Fondue aux cèpes et Jambon sec de Savoie, mini 2pers, prix par pers.)	37,90	41,90

*Le Farçon tient essentiellement à préparer vos plats au dernier moment,
ceci est une garantie de fraîcheur et de qualité.
Les quelques minutes à la préparation se multiplient évidemment par le nombre de commandes en cours.
Le Farçon vous présente ses excuses et vous remercie de votre patience....*

ASSIETTE FROMAGE

BEAUFORT	12.80
Servie avec une salade à l'huile de noix	

FROMAGE BLANC CAMPAGNE

NATURE OU CREME	7,50
COULIS DE MYRTILLES SAUVAGE**	8.50
MIEL DE MONTAGNE	8.50

NOS DESSERTS MAISON

NOUGAT GLACE ET SON COULIS DE MYRTILLES**	9.90
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA CREME ANGLAISE**	10.50
VERRINE DE CROZETS A LA NOISETTE** (Coulis de framboises, croquant, Compoté de framboises, chantilly)	10.50
CREME BRULEE**	9.90
CREME FLAMBEE **	11.50
LA DIGESTIVE (une belle boule de glace arrosée d'alcool)	9.00
COUPE DES MONTAGNES (Glace yaourt, coulis de myrtilles, myrtilles, chantilly)	11.90

GLACES DES ALPES

1 Boule	4.00
2 Boules	7.60
3 Boules	10.90



ET DECOUVREZ NOS DOUCEURS DU FARCON
SUR L'ARDOISE.

BOISSONS FROIDES

<i>Bonneval</i> (75cl)	6,90
<i>Bonneval pétillante</i> (75cl)	6,90
<i>Perrier</i> (33cl)	4,40
<i>Diabolo</i> (25cl)	4.00
(Citron, fraise, menthe, pêche, grenadine)	
<i>Coca cola</i> (33cl)	4.90
<i>Coca cola Zéro</i> (33cl)	4.90
<i>Jus de fruits Granini</i> (25cl)	4.90
(abricot, pomme, fraise, tomate.)	
<i>Ice tea</i> (25cl)	4.90

BOISSONS CHAUDES

<i>Expresso</i> (Café Folliet)	2.70
<i>Décaféiné</i>	2.70
<i>Noisette</i>	2.70
<i>Grand café</i>	5.10
<i>Grand crème</i>	5.10
<i>Thé, infusion</i>	4.20
<i>Thé au lait</i>	4.20
<i>Cappuccino</i>	7.90

BIERE

<i>Brasserie du Mont-Blanc</i>	8.00
(Blonde ou blanche, 33cl)	

VERRE DE VIN (15cl)

Blanc

<i>Apremont Adrien Veyron</i>	5.60
<i>Roussette de Savoie</i>	6.20
<i>Noisette (Gascogne)</i>	6.20
<i>Bourgogne « Chardonnay »</i>	7.40

Rosé

<i>Merijai</i>	5.80
----------------	------

Rouge

<i>Mondeuse Alchimia</i>	6.60
<i>Cote du Rhône</i>	6.00
<i>Haute-Cote de Nuits</i>	12.00

APÉRITIFS

<i>Cocktail de Francette.</i> (20cl)	8.50
<i>Muscat pétillant, coulis de myrtilles maison et sa framboise.</i>	

<i>Cocktail de Stéphane.</i>	13.00
<i>Gin, liqueur de sureau et Ginger Beer</i>	

<i>Coupe Champagne Canard Duchêne</i> (10cl)	11.80
--	-------

<i>Kir Royal</i> (10cl)	11.80
-------------------------	-------

<i>Kir</i> (10cl)	5.90
(Jacquère IGP. Cassis, framboise, châtaignes ou pêche)	

<i>Ricard</i> (2cl)	4,90
---------------------	------

<i>Martini</i> (4cl)	4,90
----------------------	------

<i>Vodka Mamont Sibérie</i> (4cl)	8,60
-----------------------------------	------

<i>Whisky Nikka Japon</i> (4cl)	10,90
---------------------------------	-------

<i>Gin Mont blanc</i> (4cl)	8,90
-----------------------------	------

Prix en € nets, CB minimum 20€