MENU ENU

	ARDOISES (à partager)				
	PETITE FRITURE GOURMANDE DE POISSON Poissons entiers frits & sauce tartare du chef	13 00€			
	SAINT FELICIEN RÔTI AU MIEL & THYM Salade & toasts	13 00€			
V	L'ARDOISE DES ALPES Assortiment de fromages locaux : Tomme de Savoie, « La Dent du Chat » & Saint félicien	14 00€			
	SALADES				
	SALADE DE MORISSETTE Trio de salades, artichaut mariné, bruschetta de légume, tomate séchée, fenouil & carotte				
	SALADE DE VIC Trio de salades, églefin fumé, tomate séchée, fenouil, carotte, éclats d'agrumes & vinaigrette	18 00€			
	POISSONS				
	FILET DE BAR GRILLE (160Gr) Trio de quinoa & légumes de saison	22 00€			
	Au choix : sauce vierge ou aïoli				
	GRANDE FRITURE GOURMANDE DE POISSON Frite, salade & sauce tartare du chef	20 00€			
	DUO DE CARPACCIO DE POISSON Truite et églefin fumés, éclats d'agrume & aromates, servi avec frites et salade	22 00€			
	VIANDES				
	BURGER DU SOUGEY Steak, cheddar, tomate, salade, oignon, pickles & sauce burger maison servi avec frites et salade	20 00€			
	BURGER VEGGIE Galette d'edamame, cheddar, tomate, salade, oignon, pickles & sauce burger maison servi avec frites et salade	20 00€			
GH.	TARTARE DE BOEUF (180Gr) Boeuf taillé et préparé au couteau, câpre, cornichon, échalote & persil « Le Classique » servi avec frites & salade	22 00€			

BAVETTE DE BOEUF (250 gr) Servi avec frites & légumes de saison

MENU DU PETIT GABELLAN (-10 ans) 13 00€

Au choix : beurre maître d'hôtel aux mille herbes ou sauce chimichurri

24 00€

FILET DE POISSON ou STEAK HACHE ou CHEESEBURGER
Servi avec frites, quinoa ou légumes

1 BOULE DE GLACE ou COMPOTE

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DES ALPES Tomme de Savoie, fromage de « La Dent du Chat » & Saint Félicien	8 00€
DESSERTS	
BRIOCHE PERDUE Caramel beurre-salé, noix de pécan et boule de glace vanille	9 00€
MI-CUIT AU CHOCOLAT Chocolat noir fondant et tiède, boule de glace framboise & pulpe de framboise	9 00€
CAFE GOURMAND Assortiment de notre carte des desserts, boule de glace & chantilly	10 00€
DIGESTIF GOURMAND Assortiment de notre carte des desserts, boule de glace & chantilly avec au choix : Rhum brun ou Limoncello ou Get 27 ou Génépi	13 00€
CARTE DES GLACES	
DAME BLANCHE 3 boules vanille, chantilly, nappage chocolat, biscuit & éclats de noisette	10 00€
CHOCOLAT LIEGEOIS 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, nappage chocolat, biscuit & éclats de noisette	10 00€
CAFE LIEGEOIS 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, nappage café, biscuit & éclats de noisette	10 00€
COUPE EXOTIQUE Boules passion, mangue et citron, chantilly, coulis de fruits exotique, biscuit & éclats de noisette	10 00€
COLONEL 2 boules citron vert & vodka	12 00€
CHASSEUR ALPIN 2 boules Chartreuse & Chartreuse verte	14 00€

SORBETS	CITRON	FRAMBOISE	MANGU	JE PASSION
CRÈMES GLACEES	VANILLE	CHOCOLAT	CAFE	RHUM-RAISIN

1 BOULE	3 00€	2 BOULES	6 00€	3 BOULES	9 00€
SUPPLEMENT	CHANTILLY			1 00€	
SUPPLEMENT COULIS Chocolat, caramel, café, fruits exotiques ou fruits rouges				0 50€	
SUPPLEMENT	PEPITES CARAMELIS	0 50€			

