

Toute l'équipe
vous souhaite la bienvenue
Brigitte & Denis Pothet
Maitres-Restaurateurs 



Au Troll Gourmand

Carte de midi

100% maison

Les Salades

Cimes

19,90 €

Mélange de salades, toasts de reblochon fondu au cumin accompagnés de sa gelée de romarin, chips de poitrine fumée, œuf mollet.

Montagne

19,90 €

Mélange de salades, jambon cru artisanal, pommes de terre vapeur, fromage d'abondance fondu avec du vin blanc, ail, muscade, présenté dans un ramequin.

Poke Troll

19,90 €

Mélange de salade et de choux, betterave chioggia, betterave rouge, carottes rapées, falafels (*croquettes de pois chiches*), houmous, champignons frais, graines de courges, pavot, sésame, assaisonné de sauce au fromage blanc, moutarde, soja sucré, huile de noisette et d'olive, vinaigre balsamique blanc.

La Brasserie

Formule à L'ardoise

Plat Ephémère + dessert :

24,00 €

Plat Ephémère

18,00 €

Burger Gourmand*

23,20 €

Pain maison, compotée d'oignons rouges au miel et romarin, steak haché façon bouchère, fromage à raclette fumé, œuf, bacon, salade, frites maison.



Burger végé*

23,20 €

Pain maison, galette de légumes variés, pesto, tomates séchées, parmesan, roquette, frites maison, salade.

**Sauce au choix pour accompagner les burgers : cocktail, mayonnaise ou ketchup.*

Tartiflette ou croziflette maison

20,90 €

Pommes de terre ou crozet, oignons, lardons, reblochon, salade.

La tartiflette ou la croziflette sont proposées selon l'humeur du chef.

Pièce de boeuf (en fonction du marché)

29,90 €

Viande origine française (env. 250 g), servie avec frites maison et salade.



Les sauces au choix pour la pièce de boeuf uniquement : Beaufort ou poivre vert. Nous utilisons du jus de bœuf dans nos sauces.

Suggestion du chef

Selon le temps, l'humeur et le marché.



Convient aux végétariens.



Les Menus des P'tits Trolls

2 menus au choix

Carte
du midi
- de 10 ans

Classique

11,90 €

Steak haché du fermier ou jambon blanc artisanal, frites maison, sirop,
1 boule de glace artisanale.

Gourmand

15,00 €

Mini tartiflette ou croziflette (selon l'humeur du chef), salade verte ou mini plat du jour (selon disponibilité),
1 sirop, 1 boule de glace artisanale.

Pour information nous ne dérogerons pas quant à l'âge des menus enfants sauf allergies ou cas exceptionnel. Merci de nous consulter.

Les Desserts

Crème brûlée parfumée	9,00 €
Mousse au chocolat (<i>sans gluten ni lactose</i>)	9,00 €
Tiramisù au café et fève tonka	9,00 €
Dessert Ephémère	8,00 €

<< En Amour,
comme en cuisine,
ce qui est vite fait
est mal fait. >>

Nous valorisons les déchets alimentaires. Afin de nous aider dans cette démarche, nous vous remercions de ne laisser dans votre assiette que les matières organiques compostables (ni serviettes, ni emballages divers, ni mégots,...)



*Le téléphone faisant office de couvert n'est pas encore sur le marché.
pour des raisons de sécurité évidente, nous vous conseillons de ne pas le laisser sur la table.*

Liste des allergènes à disposition sur demande.

La direction se réserve le droit de facturer 5€ pour partage de couverts (hors enfants).