



CARTE

Salades et Entrées

Salade Landaise.....18,00 €
et son toast de foie gras de canard Maison
(Salade, haricots verts, magret fumé, gésiers, toast de foie gras)

Mini façon savoyard sur son lit de salade.....17,00 €
Petit gâteau typique de la Savoie aux pommes de terre
et aux fruits secs entouré de lard et servi sur une salade verte

Salade de croustillants de reblochon.....17,50 €
Salade, tomate, lamelles de jambon cru,
reblochon fondant en feuille de brick

**Salade de bouchées d'escargots aux noisettes,
champignons et lard grillé**.....18,00 €

Terrine du chef.....17,00 €

Terrine de foie gras maison 25 €
aux deux confitures (oignon et figue)

Poissons

Suivant arrivage :



**Friture de perchots du lac du Bourget
et sa sauce tartare**..... 25 €
accompagnée de salade verte et/ou frites

Filets de perche meunière du lac Léman..... 29 €

La pêche du jour..... voir l'ardoise affichant les poissons du jour

Gambas flambées au whisky..... 30 €

Noix de saint-Jacques aux champignons..... 30 €

Viandes

Escalope montagnarde et ses frites 18,00 €
(Escalope de volaille entourée de jambon et gratinée au four
avec une sauce au reblochon)
Viande d'origine France

Civet de chevreuil aux marrons..... 23,50 €
Viande d'origine France

Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence
(attente environ 20 mn) 29,00 €
Viande d'origine Nouvelle-Zélande

*Sauf indication contraire,
nos plats chauds sont accompagnés
de frites ou gratin dauphinois.*

MENU PERCHOT

Friture de perchots du lac du Bourget

accompagnée de frites
et/ou de salade verte



Fromage blanc
à la crème et au coulis de fruit rouge
ou aux myrtilles
**ou Tarte ou dessert du jour
ou Coupe 2 boules de glace
ou Crème brûlée**

Prix net : 29 euros .

Nos BURGERS

**Burger Savoyard
et ses frites**..... 20 €
(Steak haché, pain burger, sauce burger,
confiture d'oignon, reblochon...)

**Burger Classique
et ses frites**..... 19 €
(Steak haché, pain burger,
sauce burger, cheddar...)



Menu Enfant

Enfants de moins de 12 ans

Nuggets (beignets de volaille)
ou **Steak haché**
ou **Jambon blanc**
servi avec **Frites** ou **Haricots verts**

**Fromage blanc
ou Coupe 2 boules
de glace au choix**
... et une surprise !!

Prix net : 13 euros .

MENU AUBERGE



**Salade Landaise
et son toast de foie gras Maison**
(Magret fumé, haricots verts, gésiers, toast de foie gras Maison)
ou

Salade de croustillants de reblochon,
tomate et lamelles de jambon cru
ou

Terrine du chef
ou

Mini façon savoyard sur son lit de salade
Petit gâteau typique de la Savoie
aux pommes de terre et aux fruits secs entouré de lard



Friture de perchots du lac du Bourget

Sauce tartare et Frites
ou

La pêche du jour

Gratin dauphinois
ou

Civet de chevreuil aux marrons

Gratin dauphinois
ou

Escalope montagnarde

(Escalope de volaille entourée de jambon et gratinée au four
avec une sauce au reblochon) Frites



Dessert au choix parmi toute la carte

Prix net : 38 euros .



MENU de BRISON

Terrine de foie gras de canard Maison
et ses deux confitures (oignon et figue)
ou

Salade de bouchées d'escargots
aux noisettes, champignons
et lard grillé



**Filets de perche meunière
du lac Léman**

Gratin dauphinois
ou

**Carré d'agneau rôti
aux herbes de Provence**

Gratin dauphinois
ou

**Noix de saint-Jacques
aux champignons**

Gratin dauphinois



Dessert au choix parmi toute la carte

Prix net : 47 euros .



Fromages et Desserts



Fromage blanc au coulis de fruit rouge
et à la crème.....6,50 €

Tarte ou dessert du jour..... 8,50€

Crème brûlée..... 8,50€

Profiteroles au chocolat chaud..... 9,00€
(Petits choux garnis de glace vanille arrosés de chocolat chaud)

Nougat glacé..... 9,00€

Omelette norvégienne maison..... 9,00€

Moelleux au chocolat..... 9,00€

Nos coupes alcoolisées : 10,50 €

Coupe des Alpes (Glace Chartreuse, glace
Génépi, sorbet framboise, trait de Chartreuse)

Coupe Limoncello
(Sorbet citron, sorbet framboise, liqueur limoncello)

Colonel (Sorbet citron, vodka)

Coupe William (Sorbet poire, alcool de poire)

Coupe Pousse-café
(Glace café, glace Génépi, glace rhum-raisin,
trait de rhum, café, chantilly)

Nos coupes sans alcool : 9,50 €

Chocolat Liégeois
(Glace chocolat noir, sauce chocolat et chantilly)

Café Liégeois (Glace café, café et chantilly)

Liégeois de marron (Glace marrons,
crème de marron et chantilly)

Dame Blanche
(Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

Dame Verte
(Glace pistache, sauce chocolat et chantilly)

Coupe Brasilia (Glaces café, glace chocolat et
glace rhum-raisin, sauce café et chantilly)

Coupe Ecureuil (Glace noisette, glace vanille,
noisettes, sauce chocolat et chantilly)

Coupe Poisson rouge (Sorbets framboise,
myrtille et cassis, coulis fruit rouge et chantilly)

Fruitella (Sorbet citron, sorbet poire et sorb
Mandarine, coulis fruit rouge et chantilly)



Café gourmand

Café gourmand (expresso)..... 9,80 €
Supplément café gourmand (expresso) au menu. 2,50 €

Thé ou grand café gourmand.....10,80 €
Supplément grand café/Thé gourmand au menu. 3,50 €

Coupe 1 boule de glace : 5,50 €

Coupe 2 boules de glace : 7,00 €

Coupe3 boules de glace : 8,00 €

Supplément chantilly maison : 1,50 €

Les parfums de Glace :

Vanille, Chocolat, Café, Génépi, Marrons glacés,
Chartreuse, Noisette, Rhum/Raisin, Pistache

Les parfums de Sorbets :

Framboise, Citron, Cassis, Myrtille, Poire,
Mandarine

Auberge de Brison



LES VINS AU VERRE (12 cl)

Vin blanc :

Colombière de Brison.....5 €
Mr Rossillon à Brison Saint Innocent

Jongieux.....3,80 €
Maison Perret à Jongieux

Gewurstraminer vendanges tardives...10,50 €
Cave du Roi Dagobert à Traenheim

Chignin vieilles vignes.....4,50 €
Mr Quénard à Chignin

Vin rouge :

Mondeuse de Savoie.....4,50 €
Cave de Chautagne à Ruffieux

Pic Saint Loup.....6,50 €
Mas de Saint Hubert - Languedoc

Côtes du Rhône.....5 €
Domaine la Présidente, à Sainte-Cécile-les-Vignes

Vin rosé :

Gamay rosé de Savoie.....4,50 €
Cave de Chautagne, Ruffieux

Sable Fin.....5 €
Maitres vignerons de la presqu'île de Saint Tropez

LES PICHETS

25 cl 46 cl
Jongieux blanc..... 7 € 11 €
Maison Perret à Jongieux

Mondeuse rouge de Savoie.....7 € 11 €
Cave de Chautagne à Ruffieux

Gamay rosé de Savoie.....7 € 11 €
Cave de Chautagne, Ruffieux

**Pour plus de choix
de vin en bouteille,
demandez notre carte des vins !**



Tout nos prix sont nets.
Chaque menu est servi pour une personne.
La liste des allergènes est affichée à côté de la caisse.

**Tout changement dans les menus
entraîne un supplément.**

Bon appétit !