



# La fine bouche

**RESTAURANT FAMILIAL  
& TRADITIONNEL**

Fred et Rachel Devouassoux  
vous accueillent le soir



Réservation au 04.50.21.10.63

# LES ENTRÉES

## STARTERS

---

Soupe gratinée à l'oignon onion soup (A-H)		10€
Salade verte mixte Mixt green salad (I)		8€
Salade au croustillant de Reblochon chaud et viande des grisons Salad with local cheese in a crispy bread and cold meat (A-G-I-J)		16€
Salade au crottin de chèvre chaud et saumon fumé maison Warm goat's cheese salad and smoked salmon (A-D-G-I-J)		17€
Saumon fumé maison Homemade smoked salmon (A-D-G)		16€
Escargots au beurre persillé Snails with parsley butter (G)		
	- 6 pièces	10€
	- 12 pièces	20€
Assiette de charcuterie Plate of cured meat (G-J)		15€
Carpaccio de boeuf, pesto maison et copeaux parmesan. Raw beef meat, basil,garlic,olive oil,parmesan cheese (A-J)		18€

Prix nets, service compris. Viande d'origine UE.

# LES PLATS

## MAIN DISHES

---

Filet de poulet fermier Grilled free-range chicken	- Grillé beurre maître d'hôtel with parsley butter (G)	24€
	- Sauce aux morilles with morel mushrooms sauce (G-H)	31€
Filet de boeuf Charolais Tenderloin of beef	- Sauce au Poivre with pepper sauce (A-H-G)	34€
	- Sauce aux morilles with morel mushrooms sauce (A-H-G)	40€
Côtes d'agneau grillées aux herbes Grilled lamb chops with herbs		30€
Tartare de boeuf coupé au couteau Raw beef tartar (A-C-F-H-I-J-L)		27€
Poisson du moment Fish of the moment (A-D-G)		28€
Gambas flambées au whisky Prawns served with a whiskey sauce(D-G)		26€
Gratin de ravioles de Romans à la crème, légumes & pesto et salade verte Ravioli with cheese,vegetables,cream and pesto sauce with green salad (A-C-G)		18€
Gratin de ravioles de Romans au saumon fumé, crème, légumes & pesto Ravioli with cheese,smoked salmon, vegetables,cream and pesto sauce with green salad (A-C-D-G)		21€

Prix nets, service compris. Viande d'origine France et UE.

# LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

## *SAVOYARD SPECIALTIES*

---

Toutes les spécialités sont accompagnées d'une salade verte.

Croûte		
Cheese cooked on bread	- Au fromage & tomates	19€
	Cheese and tomatoes (A-G)	
	- Aux morilles	28€
	With morel sauce (A-G)	
Crémeux		25€
Fromage individuel cuit au four dans sa boîte, servi avec sa charcuterie et pommes de terre.		
Individual cheese cooked in a box served with potatoes, salad and cured meats (G-I-L)		
Fondue savoyarde aux trois fromages		24€/pers
Cheese fondue and green salad (A-G-I-L)		
Fondue savoyarde complète ( servie avec charcuterie et salade)		29€/pers
Cheese fondue,cured meats and green salad (A-G-I-L)		
Fondue savoyarde aux cèpes ( servie avec charcuterie et salade )		32€/pers
Cheese fondue with mushrooms, cured meats and green salad (A-G-I-L)		

LES FONDUES SONT SERVIES À PARTIR DE 2 PERSONNES MINIMUM. (prix/pers)  
CHEESE FONDUE ARE SERVED FROM 2 PEOPLE. ( price/person)



# MENU DES PETITES BOUCHES 14€

## *CHILDREN'S MENU*

---

Enfants de - 12 ans / Children -12 y.o

Filet de poulet grillé, pommes de terre & légumes  
Grilled chicken with potatoes and vegetables

ou

Steack haché, pommes de terre & légumes  
Hamburger steak with potatoes and vegetables

ou

Mini raviolis de Romans à la crème et parmesan  
Small raviolis with cream et cheese

### DESSERT

Glace 2 boules. Ice cream 2scoops

ou

fromage blanc. Fresh cheese

### BOISSON

Sirup ou limonade. Sirup or limonade

## LE FROMAGE

### *CHEESE*

---

Faisselle au coulis de fruit 7€  
Fresh white cheese (G)

Fromages de nos montagnes 9€  
Plate of local cheese (G)

## LES DESSERTS MAISON

### *HOME MADE DESERTS*

---

Dessert du jour 9€  
Dessert of the day (A-C-G)

Mousse au chocolat 9€  
Chocolate mouss (C-G)

Crème brulée (C-G) 9€

Profiteoles au chocolat (A-C-G-J) 10€

Café gourmand 12€

## LES COUPES GLACEES

### *ICE CREAM SUNDAES*

---

Café Liégeois 10€  
Coffee ice cream with coffee and sweet cream (A-C-G-J)

Coupe Dame blanche 10€  
Vanilla ice cream, hot chocolate and sweet cream (A-C-G-J)

Coupe Mt-Blanc (glace vanille, crème de marrons, meringue & crème sucrée) 10 €  
Vanilla ice cream, chestnut cream and sweet cream (A-C-G-J)

Coupe alcoolisée (colonel, williamine) 12€  
Ice cream with alcohol ( lemon, pear) (G-L)

Coupe 2 parfums 7€  
Ice cream 2 scoops(A-C-G)

Coupe 3 parfums 9€  
Ice cream 3 scoops(A-C-G)

## PARFUMS DE GLACE / ICE CREAM FLAVORS

---

Vanille, Chocolat, Café, Noix de Coco, Citron,  
Myrtille, Framboise,Poire

Vanilla, Chocolate, Coffee, Coco, Lemon,  
Blueberry,Rapsberry, Pear.

Prix nets, service compris


# BOISSONS

## DRINKS


### APÉRITIFS

	Kir Savoie (Cassis, myrtille)	12cl	6€
	Aperitif maison	12cl	9.5€
	coupe champagne	12cl	13€
	Ricard	4cl	5€
	Porto rouge	5cl	6€
	Martini blanc / suze	5cl	6€
	Whisky	4cl	7€
	Whisky 10 ans d'age	4cl	12€
	Bitter San Pellegrino	12cl	4€

### BOISSONS FRAÎCHES

	Coca/ Coca zéro	33cl	4€
	Icetea	25cl	3€
	Sprite/limonade	25cl	3€
	Sirop à l'eau	25cl	2.2€
	Jus de fruit	25cl	4€
	Jus de fruit Bio	33cl	6.5€
	Schweppes	25cl	3.4€

### BOISSONS CHAUDES

	Café	2€
	Grand café	3.80€
	Cappuccino/Grand crème	4,50€
	Thé ( Damann Frères)	3.60€
	Infusions	3.60€
	Café gourmand	12€
	Irish coffee	12€



### BIÈRES

Pression	15cl	2.7€
	25cl	4.2€
Bière du Mt-Blanc		
Blanche	33cl	7.5€
Blonde	33cl	7.5€
Rousse	33cl	7.5€
Picon bière	25cl	5.8€



### Eaux MINÉRALES

Eau plate	33cl	3€
	75cl	6€
Eau gazeuse	33cl	4€
	75cl	7€



### VINS AU VERRE 12,5CL

Rouge	6.5€
Blanc	6.5€
Rosé	6.5€



### DIGESTIFS 4CL

Crème/liqueur de fruits	7€
Genepi	7€
Poire (eau de vie)	10€
Limoncello	7€
Cognac/calvados	12€
Bas armagnac/armagnac	12€



# PRINCIPAUX ALLERGÈNES

*A - céréales contenant du gluten,( ex:blé, orge, avoine, épeautre, kamut,....)*

*B- crustacés et produits à base de crustacés,*

*C - œufs et produits à base d'œufs,*

*D - poissons et produits à base de poissons,*

*E - arachide et produits à base d'arachide,*

*F - soja et produits à base de soja,*

*G - lait et produits à base de lait (y compris le lactose)*

*H - céleri et produits à base de céleri,*

*I - moutarde et produits à base de moutarde,*

*J - fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache.....)*

*K - graines de sésame et produits à base de graines de sésame,*

*L - anhydride sulfureux et sulfites ( dans une certaine quantité)*

*M - lupin et produits à base de lupin,*

*N - mollusques et produits à base de mollusques.*

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes, en cas d'allergies déclarée, merci de nous consulter.*