



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

---

Toutes les spécialités sont accompagnées d'une salade verte.

Croûte

Cheese cooked on bread

- Au fromage & tomates  
Cheese and tomatoes (A-G)
- Aux morilles  
With morel sauce (A-G)

19€

28€

Crémeux

Fromage individuel cuit au four dans sa boite, servi avec sa charcuterie et pommes de terre.  
Individual cheese cooked in a box served with potatoes, salad and cured meats (G-I-L)

25€

Fondue savoyarde aux trois fromages

Cheese fondu and green salad (A-G-I-L)

24€/pers

Fondue savoyarde complète ( servie avec charcuterie et salade)

Cheese fondu, cured meats and green salad (A-G-I-L)

29€/pers

Fondue savoyarde aux cèpes ( servie avec charcuterie et salade )

Cheese fondu with mushrooms, cured meats and green salad (A-G-I-L)

32€/pers

LES FONDUES SONT SERVIES À PARTIR DE 2 PERSONNES MINIMUM. (prix/pers)

CHEESE FONDUE ARE SERVED FROM 2 PEOPLE. ( price/person)

# MENU LA FINE BOUCHE 41€

---

Salade au croustillant de reblochon chaud & viande des grisons

Green salad with local cheese in crispy bread and cold meat

ou  
6 Escargots

6 snails

ou

Saumon fumé maison

Smoked salmon

ou

Soupe à l'oignon

Onion soup

\*\*\*\*\*

Poisson du moment

Fish of the moment

ou

Filet de poulet fermier grillé beurre Maître d'hôtel

Grilled chicken with parsley butter

ou

Crémeux (fromage individuel cuit dans sa boite)

Local cheese cooked in the box

\*\*\*\*\*

Au choix desserts maisons

Choice of dessert

ou

Coupe glacée au choix

Ice cream

Sauf coupes alcoolisées & café gourmand (Suppl + 2.5€)

Except coffee gourmand & alcohol ice cream (+2.5€ extra)

\*\*\*\*\*

La sauce aux morilles dans le menu entraînera un supplément de 7€.  
Prix nets, service compris, boissons non comprises. Viande d'origine France

# 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 raviolies de Romans à la crème et parmesan  
Small raviolis with cream and cheese

### DESSERT

Glace 2 boules. Ice cream 2scoops  
ou  
fromage blanc. Fresh cheese

### BOISSON

Sirop ou limonade. Sirup or limonade

## LE FROMAGE *CHEESE*

---

Faisselle au coulis de fruit Fresh white cheese (G)	7€
Fromages de nos montagnes Plate of local cheese (G)	9€

## LES DESSERTS MAISON *HOME MADE DESERTS*

---

Dessert du jour Dessert of the day (A-C-G)	9€
Mousse au chocolat Chocolate mouss (C-G)	9€
Crème brûlée (C-G)	9€
Profitéroles au chocolat (A-C-G-J)	10€
Café gourmand	12€

## LES COUPES GLACEES *ICE CREAM SUNDAES*

---

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

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

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

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

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

## 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 coupe champagne	12cl	9.5€
	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'oeufs,

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.