

RESTAURANT "LA CORBIÈRE"



Nathalie et Bertrand
vous souhaitent un Bon  *Appetit*

Nous travaillons avec...



GAEC "LE PLÂNE" à Saint André de Boège

"LA FERME DU VERGER" à Bons en chablais



"GLACES DES ALPES", Maître Artisan Glacier
à Allonzier-la-Caille

"BOULANGERIE LE REFUGE DES PETITS GOURMANDS"
à Villard



"LES VOLAILLES DE CHEZ PIERROTON" pour les œufs
à Burdignin

UNE CARTE DES ALLERGÈNES est disponible sur demande

****Pour toute personne assise à table (enfants de plus de 3 ans ou adultes)
qui ne mangera pas au minimum un plat principal,
un forfait de 10€ sera appliqué sur l'addition***

Nos minis FOUÉES en apéro ...

(l'assiette de 6 et l'assiette de 10 ne pourront être consommées en plat principal)

Assiette de 6 minis fouées (petit plaisir) 12,00 €

(2 saumon fumé/beurre aneth, 2 rilette de porc, 2 reblochon/bacon)

Assiette de 10 minis fouées (grand plaisir) 16,00 €

(2 saumon fumé/beurre aneth, 2 rilette de porc, 2 reblochon/bacon, 2 raclette/chorizo, 2 Kiri/noix)

Assiette de 15 minis fouées (addiction) 22,00 €

(3 saumon fumé/beurre aneth, 3 rilette de porc, 3 reblochon/bacon, 3 raclette/chorizo, 3 Kiri/noix)

** Pas de changement de garniture possible pour les assiettes*



Sur commande minimum 72h à l'avance, prévoyez vos apéros dînatoire et faites découvrir à vos amis ou famille, nos minis FOUÉES à emporter, nombreuses garnitures disponibles selon les saisons

MENU TRADITION

ENTRÉES

Salade de gésiers et lardons, toast de chèvre chaud

Feuilleté forestier

(pleurottes, morilles, champignons de paris)

Assiette de 5 minis fouées, mâche

(1 saumon fumé/beurre aneth, 1 rilette de porc,
1 reblochon/bacon, 1 raclette/chorizo, 1 Kiri/noix)

PLATS

Viande du jour

Poisson du moment

Suggestion de la semaine

Pièce de bœuf sauce morilles (supplément 4€)

DESSERTS

Assortiment de fromages (Tomme, Reblochon, Abondance)

ou

Dessert au choix

COMPOSEZ VOTRE MENU TRADITION (à signaler dès la commande)

Menu complet + café, thé ou infusion offert: 39,50 €

Menu complet avec fromage et dessert
+ café, thé ou infusion offert: 45,00 €

Entrée + plat + café, thé ou infusion offert: 34,00 €

Plat + dessert + café, thé ou infusion offert: 31,00 €

Plat seul: 24,00€ (sauf pièce de bœuf sauce morilles à 28,00€)

*(le samedi soir, le dimanche et les jours fériés, la
consommation d'un plat seul ne sera pas accepté)*



MENU FONDUE COMPLET: 31,00€/pers

(fondue + dessert au choix + café)

la fondue sans dessert ni café est à 24€/pers, tarif enfant 1/2 fondue à 12€

servie à partir de 2 personnes (portions adultes) **par fondue,**

(préparée avec un mélange de Comté, Gruyère, Vacherin du GAEC "Le Plane")

Servie avec pain et
pommes de terre

***Soyez curieux et audacieux,
osez la découverte...***



Fondue savoyarde au fromage (classique)

ou

Fondue savoyarde au fromage et tomate

ou

Fondue savoyarde au fromage et curry

ou

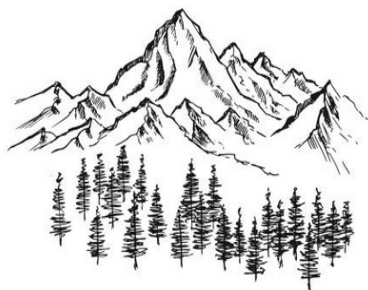
Fondue savoyarde au fromage et chorizo (supplément 1,00€)

ou

Fondue forestière (supplément 2,00€)

(Fondue savoyarde au fromage et champignons composée d'un mélange de girolles, pleurotes, bolets, cèpes)

* * * * *



Dessert au choix

* * * * *

Café, thé ou infusion



Assortiment de cochonnailles

(1 portion de 120g) en supplément 12,00 €

(jambon cru, viande séchée, rosette, oignons blancs et cornichons)

(L'assiette peut être partagée)



Menu enfant

Pour le bon déroulement du service, le bien être de notre clientèle et la sécurité de vos enfants, merci de veillez à ce qu'ils restent assis à table. Merci pour votre compréhension

14 € (enfant jusqu'à 10 ans*)

2 Fouées garnies (jambon beurre et raclette)

ou

5 Nuggets, pommes de terre sautées

1 Boule de glace des Alpes

ou

1 Fouée nutella

1 verre de sirop au choix (parfum au choix)



***Un enfant de plus de 3 ans et moins de 10 ans qui ne prendra pas au minimum le menu enfant (ou de valeur équivalente), un forfait de 10€ sera appliqué sur l'addition pour le couvert et la place à table**