

FORMULE SAVOYARDE

23,90 €

TRADITIONNELLE TARTIFLETTE AU REBLOCHON,
OU AU CHÈVRE OU AU ST MARCELLIN
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET SALADE VERTE

VACHERIN VANILLE, FRAMBOISE
MERINGUE, COULIS ET CHANTILLY

PLAT UNIQUE

17,00 €

NOTRE TRADITIONNELLE TARTIFLETTE EST
AUSSI DISPONIBLE EN PLAT UNIQUE,
ACCOMPAGNÉE D'UN BOL DE SALADE
(SANS CHARCUTERIE ET SANS DESSERT).

MENU GOURMAND

38,00€

TERRINE CAMPAGNARDE ET CONDIMENTS

CONFITURE DE MYRTILLES

(EXPLOITATION PORCINE 100% PLEIN AIR)

“CHEZ KAREN ET ARNAUD”

PALERON DE BOEUF BRAISÉ ET SON JUS,
COMPOTÉE D'OIGNONS, TOMATES CONFITES

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

SOUFFLÉ GLACÉ AU GÉNÉPI

SAUCE ET COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
SALADE DE L'AUBERGE		
Salade, croûtons, jambon fumé et reblochons panés	11,00€	19,00€
SALADE "VEGGIE"		
Salade, croûtons, tomates confites, coeurs d'artichauts, huile vierge	9,00€	17,00€
SALADE DES BOIS	13,00€	21,00€
Salade, croûtons, poêlée d'escargots et champignons crévés		

LES ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER	16,00€	24,00€
Pour 2 ou 4 personnes		
TERRINE CAMPAGNARDE, CONFITURE DE MYRTILLE		14,00€
Exploitation porcine 100% plein air "Karen et Arnaud"		
CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX SAVEURS FORESTIÈRES		18,00€
Gratinée au reblochon		
TARTARE DE NOIX DE ST JACQUES AUX FRUITS DE LA PASSION		19,00€
Vinaigrette et tuile aux graines de sésame		

LES POISSONS

QUENELLE DE BROCHET, BISQUE DE CRUSTACÉS 28,00€
Risotto et Écrevisses

FILET DE TRUITE ET SON BEURRE BLANC 25,00€
Purée de patate douce et petits légumes

LES VIANDES

TARTARE de boeuf (Environ 180g), coupé au couteau 22,00€
Nature ou Beaufort, frites et salade verte

ENTRECÔTE DE BOEUF (Environ 300g) 26,00€
Frites, salade et sauce (Roquefort, Beurre maitre d'hôtel ou Poivre)

BURGER "MAISON" 22,00€
Bun's, steak haché, oignons, mayonnaise moutardée, poitrine fumé,
fromage à raclette, salade

PALERON DE BOEUF BRAISÉ ET SON JUS 24,00€
Écrasé de pomme de terre, compotée d'oignons et tomates confites

FILET MIGNON DE PORC AUX CHAMPIGNONS 19,00€
Poêlée de légumes verts, jus court

SUGGESTION

RAVIOLES DE ROYAN 19,00€
Crème de lard et gratinées au beaufort

MENU BAMBIN

12,00€

BOISSON AUX CHOIX

STEAK OU NUGGET'S

FRITES ET SALADE VERTE

POT DE GLACE AU CHOIX

MENU ADO

18,00€

BOISSON AU CHOIX

BURGER MAISON AVEC SES FRITES

COUPE DE GLACE DEUX BOULES "ORÉO"



LES DOUCEURS DE L'AUBERGE

VACHERIN "MAISON" 9,00€
Glace vanille, framboise, meringue, coulis et chantilly

CAFÉ GOURMAND 11,00€
Assortiment de cinq minis desserts et un café

NOUGATINE GLACÉE 9,50€
Sauce caramel et tuile aux amandes

TARTE CITRON VERT MERINGUÉE "REVISITÉE" 9,50€
Pâte sablée, gelée et crème citron vert, meringue à l'italienne

TARTE AUX NOIX CARAMÉLISÉES 9,50€
Sauce caramel et glace vanille

L'ÉPHÉMÈRE by "Margaux" 9,00€
Selon la saison et ses envies

LES FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS 8,00€
Reblochon, chèvre, Beaufort et Tomme de Savoie

FAISSELLE CRÈME OU COULIS DE FRUITS 5,00€

LES COUPES ALCOOLISÉES

COUPE ICEBERG 9,00€

Menthe chocolat et Get 27

COLONEL 9,00€

Sorbet citron et Vodka

WILLIAMINE 9,00€

Sorbet poire et Eau de vie

IRISH COFFEE 9,00€

Café, chantilly et Whisky

LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE 8,50€

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ, CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGOIS 8,50€

COUPE DE L'AUBERGE 8,50€

Glace nougat, pistache, coulis de fruits rouges et chantilly

COUPE MONT BLANC 8,50€

Glace vanille, crème de marron, brisure meringue et chantilly

BOULE DE GLACE AU CHOIX 3,00€