



Menu Découverte 26.50€

Entrée/poisson **ou** viande/ fromage **ou** dessert

Menu Prestige 32.00€

Entrée/poisson **ou** viande/ fromage/ dessert

Menu Royal 42.00€

Entrée/poisson/ viande/ fromage/ dessert

Menu enfant 14.00€ avec 1 boisson

Buffet d'entrées /nuggets maison ou steak haché frites/ buffet de desserts

Entrées

Buffet d'entrées aux choix 15€

Tartine savoyarde

(Salade, toast de reblochon, jambon de Savoie, pommes grenailles et croûtons) 14€

Œuf cocotte à la crème, fondue de poireaux et saumon fumé, pain grillé, petit mesclun 14€

Duo de poitrine de porc cuite au lait et grillée, escalope de foie gras chaud sur un velouté de lentilles 16€

Terrine de foie gras et pain d'épices maison, confit d'oignons aux myrtilles 18€ * **supp3€**

Poissons

Fondant de homard et gambas au beurre blanc sur un risotto crémeux 17€

Croustillant de cabillaud, petit flan florentin, velouté safrané 16€

Pavé d'omble chevalier poêlé aux amandes, lasagne de légumes 18€





Viandes

Cuisse de canard confite, flan de légumes et quelques grenailles, cordon de sauce lie de vin 14€

Filet de bœuf sauce échalotes confites, gâteau de pommes de terre façon saladaise 19€ * **supp3€**

Côte de veau poêlée, sauce morilles, petit panier de grenailles et dariole de légumes 17€

Effeillé de bœuf poêlé, panier de pommes de terre, sauce béarnaise 16€

Fromages

Fromage blanc à la crème 5€

Assiette de fromages secs 7.50€

Desserts

Tarte à la châtaigne sur un coulis de myrtilles et glace vanille 8€

Pavlova comme une poire belle-Hélène 8€
(Meringue, sorbet poire, chantilly, sauce chocolat)

Croquant 3 chocolats, crème anglaise et sorbet 8€

Buffet de desserts et glaces aux choix 8€

Les desserts sont pris à la commande





Apéritifs Maison

Le sourire (whisky, jus d'orange, curaçao bleu)	6.00€
Punch planteur Maison	6.00€

Sans alcool

Fruits des îles (nectar de fruits, sirop de grenadine)	4.50€
Coca, Perrier, Orangina, Ice tea, jus de fruits	3.80€

Apéritifs

Kir vin blanc (cassis, pêche, framboise, mûre Châtaigne, rose)	3.80€
Kir royal (cassis, pêche, framboise, mûre Châtaigne, rose)	7.00€
Coupe de champagne	6.00€
Martini blanc ou rouge 6 cl	4.00€
Pastis ou Ricard 2 cl	4.00€
Porto blanc ou rouge 6 cl	4.00€
Suze 4 cl	4.00€
Muscat 6 cl	4.00€

Bières pression

Stella 4.00€ 25cl	7.50€ 50cl
Leffe 4.50€ 25cl	8.50€ 50cl
Kwak 5.00€ 25cl	9.50€ 50cl





Vins blancs


	75 cl	37.5cl
Bourgogne blanc Domaine Charverron 2018	21.00€	14.00€
Beaujolais Village Domaine Bérroujon 2019	18.00€	
Pouilly Fuisse Yves Doucet		22.00€
Macon Village Cave D'Azè 2016	25.00€	18.00€
Saint Veran Domaine du Paradis 2018	29.00€	
Sancerre Domaine Bailly reverdy 2018	31.00€	18.00€
Riesling Kuentz-Bas 2018	22.00€	

Vins rosés

Côte de Provence Masterel 2019	21.00€	11.00€
Bandol Le Fief du Moulin	28.00€	
Tavel Domaine Lafond 2019 (2018 37.5cl)	27.00€	16.00€
Beaujolais village Prévelières 2016	21.00€	

Vins rouges

Saint Joseph Dom. Du chêne 2018 (2016 37.5)	33.00€	23.00€
Crozes-Hermitage Domaine les Chenets 2018	31.00€	
Gigondas Seigneur du Raveil 2017	37.00€	28.00€
Chiroubles Domaine Tomatis 2019	26.00€	
Brouilly Domaine Bérroujon	24.00€	15.00€
Côte Roannaise Domaine Sérol	21.50€	





	75 cl	37.5cl
Côteau Bourguignons Domaine Charverron	18.00€	13.00€
Côte de Blaye Château la Grosse Pierre 2018	21.00€	
Saint Emilion Clos la Rose 2012	39.00€	
Château Santenay 2018 Pinot Noir Vieilles vignes	28.00€	
Givry 2018 Michel Sarrazin	36.00€	

Vins au Pichet et au verre

Domaine Charverron	50 cl	25 cl	Verre
Bourgogne blanc	9.00€	6.00€	5.00€
Côteaux Bourguignons			
Beaujolais rosé			

Champagnes

Veuve renard de Baumont brut	39.00€
Louis Tollet 1 ^{er} cru	43.00€

Eaux Minérales

Evian 100CL	3.80€	50 CL	3.00€
Badoit 100CL	3.80€	50 CL	3.00€
San Pellegrino 100CL	4.00€		

Boissons chaudes

Café	2.50€	Thé	3.00€
------	-------	-----	-------





Digestifs Acl

Get 27 ou 31

Armagnac

Cognac

7.00€

Eaux de vie

Marc de bourgogne

Verveine

Marie brisard

Whisky Acl

Jack Daniel's

7.00€

Bushmill's

6.00€

Oban

9.00€

L'abus d'alcool est dangereux, pour la santé





Menu Groupe 30.00€/ pers

Apéritif, vin et café

Uniquement sur réservation

Salade gourmande

(Foie gras, saumon fumé,
tomates confites)

**

Croustillant de cabillaud

Ou Parmentier de canard

Ou Effeillé de bœuf (supp 3.50€)

**

Fromages au choix

**

Moelleux cœur coulant chocolat, chantilly
et glace vanille





Suggestions

Menu Buffet

20€ la semaine 22€ le week-end et jours fériés

Buffet d'entrées

Parmentier de canard Ou
Croustillant de Cabillaud

Pierrade

25€ par pers
uniquement le soir
(min 2 pers)

Buffet d'entrées
Pierrade de bœuf garnie
Buffet de desserts

Assiette du boucher

(uniquement la semaine)

17€

Entrecôte, frites, salade et
dessert du jour

Reblochonade

25€ par pers
uniquement le soir
(min 2 pers)

Salade verte, tomates,
jambon cru, rosette,
jambon cuit, terrine,
reblochon, pommes de
terre

Dessert du jour





Le Pavillon

Mr et Mme Blavette
ainsi que leur équipe
vous souhaitent de passer
un agréable moment

