

Chers Clients,

Vous venez de pousser la porte de notre restaurant et c'est avec grand plaisir que nous vous recevons.

Notre carte n'est composée que de produits frais alors veuillez nous en excuser si un produit venait à manquer.

Nous ferons néanmoins le maximum pour que vous passiez un bon moment chez nous, seul, en famille, entre amis, à deux ou en amoureux !!!

Alors, faites-nous confiance et laissez-vous porter par cet instant qui ne doit être, pour vous, qu'un moment de détente et de bonheur.

En été, vous pourrez nous retrouver dans notre brasserie « LE 2 » situé à BEG-MEIL, dans une charmante station balnéaire de bord de mer (Finistère Sud).

BON APPÉTIT

L'ÉQUIPE DU FARÇON
Monique, Frédéric et Samuel

Tous nos prix s'entendent en euros

Nous n'acceptons pas les règlements par chèque, chèques vacances

NOTRE CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Kir (Pêche, Myrtille, Mûre) 12 cl	6,50
Kir Royal	10,50
Coupe de Champagne (Charpentier)	12,50
Ricard 45° (2cl)	5,00
Whisky Chivas 12 ans 40°(4cl)	8,50
Gin Mont Blanc 43,6° (4cl)	9,00
Vodka ABSOLUT 40° (4cl)	8,00

COCKTAILS

SPRITZ (Prosecco, apéritif, eau gazeuse, orange)	11,50
GIN FIZZ (Gin, sucre de canne, citron vert, tonic)	11,50
CUBA LIBRE (Rhum, coca, citron vert)	9,50
GIN TONIC (Gin, tonic, citron jaune)	9,50

LA SUGGESTION DU PATRON

L'EXCELLENT TI PUNCH

(Rhum blanc, sirop de canne, citron vert, sucre roux)	9,50
---	------

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Nos blondes :

- Hors piste (Brasserie des Cimes) 6,5° (33cl)	8,50
- Brasserie du Mont Blanc 5,8° (33cl)	8,00
- Alpine (Brasserie Galibier) 4,8° (33cl)	8,00

Notre IPA : Matchut 6° (Brasserie Galibier) (33 cl)	8,50
--	------

BOISSONS FROIDES

Bonneval (75cl)	6,90
Bonneval pétillante (75cl)	7,20
Bonneval pétillante (33cl)	4,50
Diabolo (25cl)	4,50
(Citron acide, pêche, myrtilles, menthe, grenadine)	
Coca cola (33cl)	5,00
Coca cola Zéro (33cl)	5,00
Jus de fruits Granini (25cl)	5,00
(Orange, pomme, fraise, ananas)	
Fuzetea (25cl)	5,00

NOS ENTRÉES

ASSIETTE JAMBON SEC DE SAVOIE	14,50 €
ASSIETTE DE COCHONNAILLES	15,00 €
PETIT CAMEMBERT RÔTI <i>(au lait cru) ail et thym</i> <i>Sur lit de salade mêlée et ses toasts grillés</i>	15,50 €
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE AU MIEL DE NOS MONTAGNES ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS	28,00 €

NOS PLATS

CUISSES DE GRENOUILLES FAÇON FOUCAUD <i>(10 pièces), ACCOMPAGNÉES DE SA SALADE CROQUANTE</i>	26,60 €
POÊLÉE DE RAVIOLES AUX GAMBAS FLAMBÉES AU WHISKY	28,00 €
SUPRÊME DE POULET FERMIER AUX CÈPES ET SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE <i>(cuisson sous vide basse température, sans gluten)</i>	28.50 €
1/2 MAGRET DE CANARD ROSSINI EN CANON <i>(Maison ROUGIÉ)</i> ET SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE <i>Sauce Miel</i>	35,00 €
COTE DE BŒUF ANGUS <i>de nos Alpagnes</i> <i>(env. 1 kg pour 2 pers. Prix par pers) - Grillée à la Fleur de Sel de Guérande</i>	48,00 €
POISSON DU MOMENT	(Voir Chevalet)

MENU PETITS LUTINS

- Sirop à l'eau (parfum au choix),
 - Steak haché ou effiloché de jambon, écrasé de pommes de terre maison,
 - Boule de glace (parfum au choix)
- 15,00**

Parfum de glace : Vanille, chocolat, fraise, citron, yaourt

Parfum des sirops : Myrtilles, grenadine, pêche, citron acide, menthe

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES DU CHEF

L'AUTHENTIQUE FARÇON SAVOYARD VÉGÉTARIEN <i>(Râpé de patates servie avec salade mêlée, tomates cerise et sauce fromage blanc)</i>	19,90
L'AUTHENTIQUE FARÇON SAVOYARD MAISON <i>(Râpé de patates servie avec charcuterie, salade mêlée et sa sauce fromage blanc)</i>	22,90
LA CROZIFLETTE <i>(Gratiné de Crozet au sarrasin de fabrication artisanal, lardons, oignons, Reblochon, et sa salade mêlée)</i>	25,50

NOS FONDUES

*Nos fondues sont préparées avec du vin blanc de Savoie,
Aux 4 fromages de Savoie IGP avec 50% de Beaufort sans fécule ni amidon
(Minimum 2 pers (200g par personne))*

FONDUE TRADITIONNELLE <i>(Servie avec sa salade mêlée et patates, mini 2pers, prix par pers.)</i>	31,00
FONDUE SAVOYARDE <i>(Servie avec charcuterie, salade mêlée et patates, mini 2pers, prix par pers.)</i>	34,90
FONDUE AUX CÈPES <i>(Servie avec salade mêlée, patates, mini 2pers, prix par pers.)</i>	35,00
FONDUE ROYALE <i>(Fondue aux cèpes et Jambon sec de Savoie, salade mêlée, patates, mini 2pers, prix par pers.)</i>	37,90

- *Supplément charcuterie (selon arrivage)* **7,00 €**

NOTRE FARANDOLE DE FROMAGES

BEAUFORT, ROBLOCHON ET CAMEMBERT

12,80

Servie avec une salade à l'huile de noix

FROMAGE BLANC CAMPAGNE

NATURE

8,50

COULIS DE MYRTILLES SAUVAGE

9,50

MIEL DE SAVOIE

9,50

NOS DESSERTS MAISON

FONDANT AU CHOCOLAT

10,50

CRÊME BRULÉE

9,90

RIZ AU LAIT MAISON DE CHEZ GRAND-MÈRE

10,50

NOTRE DAME BLANCHE XXL

11,00

(Glace vanille, coulis chocolat et chantilly, amandes torréfiées)

GLACES DES ALPES

1 Boule

4,50

2 Boules

8,50

3 Boules

12,50

Parfums : Vanille, Fraise, Chocolat, Yaourt, citron

NOS VINS

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
APREMONT		
Adrien Veyron. Viticulteur indépendant, HVE	7,00	29,00
IGP Pays d'Oc – Chardonnay – Vignerons de Calvisson	7,40	32,00
Blanc doux, frais et lumineux, aux notes fruitées délicates. Se déguste à l'apéritif, avec salades fraîches ou poissons		
CÔTES DU RHÔNE – Famille PERRIN	7,50	35,00
Réserve		
Vif, aromatique et ample, révélant fruits blancs, fleurs et fraîcheur.		
A déguster avec les viandes mijotées, grillades et plats d'altitude.		
IGP CÔTES DE GASCogne Domaine de Caudé – Moelleux.	7,00	37,00
Gourmand, fruits exotiques, douceur portée par une belle vivacité.		
Parfait avec desserts fruités, foie gras ou apéritif gourmand		
AOP QUINCY		41,00
Domaine du Bourdonnat. Sec et lumineux, dévoilant agrumes frais et finale tendue.		
S'accorde parfaitement avec poissons, fruits de mer et salades.		

VIN ROSÉ

IGP ILE DE BEAUTÉ,	6,00	29,00
Domaine Casa Rossa. Frais, fruité, aromatique avec une touche saline délicate		

VINS ROUGES

MONDEUSE	7,00	32,00
Adrien Veyron, viticulteur indépendant, HVE		
Vin dense et charpenté qui accompagnera divinement bien les gibiers et desserts chocolatés.		
AOP BLAYES – Château Petit Boyer	7,40	35,00
Le Chant du Coq. Rond et Fruité, avec une belle fraîcheur et une note finale gourmande.		
Parfait avec viandes rouges.		
AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	7,50	38,00
Domaine Olivier – Oléa. Fruité, souple et vif, avec une fraîcheur gourmande séduisante.		
Très bien avec viandes blanches ou charcuterie		
AOP CÔTES DU RHÔNE (Bio)	7,80	39,90
Domaine Lafond Roc Epine. Rouge, fruité, souple et vif, aux notes de cerise pivoine.		
Accompagne grillades, viandes rouges		

AOP LANGUEDOC

7,80 41,00

Domaine Guinand

Un rouge solaire mêlant fruits mûrs, fraîcheur et gourmandise.

Parfait avec grillades, plats épicés légers.

CÔTES DE BOURG - Château LAROCHE JOUBERT

42,50

Le domaine de Merlot apporte chair, richesse et complexité au vin, tandis que

La touche cabernet Sauvignon lui offre structure et longueur en bouche.

De beaux arômes de mûre, de frais mais aussi de coquelicot.

AOP PESSAC LEOGNAN,

49,00

La Chapelle de Prade - 2018

Structuré, boisé délicat, aux notes de fumées et élégantes

Idéal avec viandes rouges ou un magret de canard

AOP CROZES HERMITAGE,

55,00

Domaine des Rémoziers 2023

Fraîcheur, structure, surah pure, avec fruits noirs et touche poivrée.

Magnifique avec agneau, ou viandes rouges savoureuses.

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT

65,00

Un beau vin de bourgogne

Les vignes du climat « Le Prieuré » sont situées sur la commune d'Arcenant, à une altitude

De 360 à 390 mètres. En bouche, l'attaque est ronde, les tanins sont fondus, la minéralité du terroir s'exprime et dynamise la fin de bouche.

AOP SAINT EMILION, Grand Cru

69,00

Epigone 2022. Fruit mûr, structure soyeuse, boisé fin et finale persistante.

Sublime avec un rôti de bœuf ou un fromage affiné.

AOP CÔTE- RÔTIE - Domaine FERRATON PÈRE ET FILS

99,00

L'Églantine 2022.

Cette cuvée est produite sur un terroir riche et diversifié grâce à la Côte Brune et à la Côte Blonde.

Au nez de ce vin rouge, on retrouve des arômes de fruits rouges puis des notes épicées.

Grâce au Syrah, ce vin du Rhône est très équilibré et fruité.

VINS EFFERVESCENTS

PROSECCO DOC

8,00 42,00

Treviso Bedin - Extra Bedin

Pétillant délicat aux bulles fines, fuité, floral et rafraîchissant

Parfait à l'apéritif ou avec des plats frais et légers

AOP Champagne

75,00

Charpentier - Tradition Brut

Bulles fines, arômes précis et finale portée par une belle fraîcheur

Idéal pour l'apéritif et pour accompagner des mets raffinés

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,90
Décaféiné	2,90
Grand café	4,50
Grand crème	5.10
Thé, infusion	4,50

DIGESTIFS (4cl)

<i>Génépi des Pères Chartreux 40°</i>	8.00
<i>Chartreuse jaune 43°</i>	8.50
<i>Chartreuse verte 55°</i>	8.50
<i>Cognac Ile de Ré 40°</i>	8.90
<i>Calvados 40° Père Magloire</i>	8.90
<i>Gin Mont Blanc 43,6° (4cl)</i>	9,00
<i>Baileys 17°</i>	8.50
<i>Menthe Marius 21°</i>	8.50
<i>Whisky savoyard</i>	9.00
<i>Diplomatico</i>	9.50
<i>Colonel (Glace citron, Vodka)</i>	10,50
<i>Armagnac</i>	9,50