

Toute l'équipe  
vous souhaite la bienvenue  
**Brigitte & Denis Pothet**  
Maîtres-Restaurateurs



# Au TROLL Gourmand

Carte du Soir

La  
SaLade

100% maison

## Cimes

19,90 €

Mélange de salades, toasts de reblochon fondu au cumin accompagnés de sa gelée de romarin, chips de poitrine fumée, œuf mollet.

## Les Viandes

Uniquement sur  
réservation

### Spécialité du Troll

**La Potence** (mini 2 personnes)

33,50 €/Pers.

3 viandes marinées (bœuf, poulet, canard) flambées au cognac, accompagnement du moment.

**Pièce de bœuf** (en fonction du marché) (env. 250g) sauce au choix 29,90 €

**Demi magret de canard** (env. 175g) sauce au choix 25,90 €

**Magret de canard** (env. 350 g) sauce au choix 31,90 €



#### **Les sauces aux choix :**

Beaufort, poivre vert, myrtille ou caramel beurre salé.

Nous utilisons du jus de bœuf dans nos sauces  
(sauf sauce myrtille et caramel).

Nous vous conseillons les sauces myrtille ou caramel beurre salé  
pour accompagner le magret.

Nos viandes sont servies avec l'accompagnement du moment.

Toutes nos viandes proviennent de France.

Sans oublier nos suggestions du jour comme par exemple :

Brochette de bœuf flambée au cognac, côte de veau sauce morilles, souris d'agneau,  
filet mignon de porc, pot savoyard, ...  
(en fonction du temps, du marché et de l'humeur du chef)



# Au Troll Gourmand

Carte du Soir

Les  
spécialités  
de montagne

## Tartiflette ou croziflette maison

20,90 €

Pommes de terre ou crozets, oignons, lardons, reblochon, salade.

*La tartiflette ou la croziflette sont proposées selon l'humeur du chef.*



*Les spécialités sont proposées pour 2 personnes minimum sauf la tartiflette ou croziflette. Les tarifs indiqués sont pour 1 personne.*

## Fondue au Beaufort (225g/pers.)

25,90 €

Fromage Beaufort *Ferme Cartier St Avre (73)*, accompagnée de jambon cru artisanal et salade verte (2 tranches/pers.).



## Fondue au Beaufort (225g/pers.)

22,90 €

Fromage Beaufort *Ferme Cartier St Avre (73)*, accompagnée de salade verte.

## Fondue au Beaufort et cèpes (225g/pers.)

28,90 €

Fromage Beaufort *Ferme Cartier St Avre (73)*, accompagnée de jambon cru artisanal et salade verte (2 tranches/pers.).

## Raclette à racler (Mini 200g/pers.)

29,90 €

Fromage à raclette IGP *Ferme Bonnivard St Avre (73)*, assortiment de charcuterie artisanale Savoie et Isère, pommes de terre, salade verte.

## Reblochonade

29,90 €

Reblochon, assortiment de charcuterie artisanale Savoie et Isère, pommes de terre, salade verte (1/2 reblochon /pers.).

## Assortiment de charcuterie artisanale (Savoie et Isère)

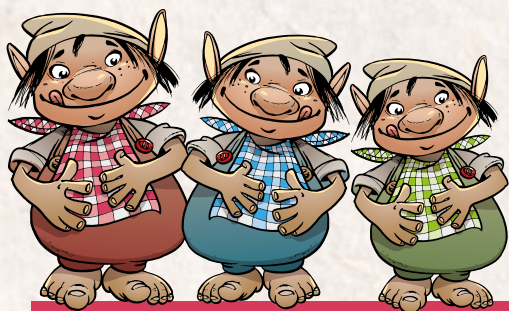
(Servi uniquement avec raclette et reblochonade)

2 tranches de jambon cru nature et fumé, 1 tranche de jambon blanc,  
4 tranches de rosette, 2 tranches de boeuf séchées des alpes, 1/2 diot sec.

## Supplément charcuterie

13,00 €

1 tranche de jambon cru, 1 tranche de jambon fumé,  
1 tranche de jambon blanc, 4 tranches de rosette.



# Les Menus des P'tits Trolls

- de 10 ans

## 2 menus au choix

### Classique

11,90 €

Steak haché du boucher ou jambon blanc artisanal, frites maison, 1 sirop,

1 boule de glace artisanale.

### Gourmand

15,00 €

Mini tartiflette ou croziflette (selon l'humeur du chef), salade verte ou petite pizza au choix,

1 sirop, 1 boule de glace artisanale.

*Pour information nous ne dérogerons pas quant à l'âge des menus enfants sauf allergies ou cas exceptionnel. Merci de nous consulter.*

Les  
Pizzas  
Le soir

100%  
maison

### Margarita

13,50€

Tomate, mozzarella fior di latte.

### Reine

15,20€

Tomates, jambon, champignons, mozzarella fior di latte.

### ✓ Végétarienne

15,90€

Tomates, champignons, poivrons, poêlée de légumes du moment, mozzarella fior di latte.

### ✓ Berger

16,10€

Tomates, chèvre, beaufort, bleu de Sassenage, mozzarella fior di latte.

### Savoyarde

16,70€

Crème, lardons, oignons, reblochon, mozzarella fior di latte.

### Carnivore

16,10€

Tomates, viande de bœuf hachée, oignons, œuf, mozzarella fior di latte.

### Petit Troll

10,70€

Tomates, jambon, mozzarella fior di latte (petit format).

### Suppléments ingrédients

2,20€

✓ Convient aux végétariens.

*La direction se réserve le droit de facturer 5€ pour partage de couverts (hors enfants).*