

AUBERGE DE COLLONGES

NOS SALADES

	EN ENTREE	EN PLAT
• SALADE VERTE	7.00€	
• SALADE DE SAUMON FUMÉ SUR TOAST ET AVOCAT	12.00€	19.00€
• SALADE <i>DE SAISON AUX MAGRET FUMÉ ,FIGUES RÔTIES</i> <i>AU THYM (supplément escalope de foie gras= 6.00€)</i>	11.00€	18.00€
• SALADE AU REBLOCHON PANÉ ,POIRE CONFITE ET GERMES	12.00€	17.00€
•		
• MALAKOFF ET SALADE VERTE <i>Beignet de Gruyère Suisse</i> <u>3 pièces</u>	11.00€	<u>6 pièces</u> 20.00€

Les salades en entrée ne sont pas servies en plat unique

NOS ENTRÉES

• OS A MOELLE A LA CROQUE EN SEL <i>et ses toasts grillés</i>	17.50€
• ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE	17.00€
• ARDOISE DE CHARCUTERIE <i>jambon, saucisson, viande séchée</i>	17.50€
• L'ARDOISE AUBERGE <i>Jambon de Savoie et saucisson, Malakoff, Tomme de Savoie et salade verte</i>	22.00€
• L'OEUF PARFAIT A 63° Meurette	15.00€
• CRÈME DE COURGE "MUSCADE" <i>aux châtaignes et espuma à l'huile de truffe blanche</i>	13.00€
• TARTARE D'ÉCREVISSE <i>aux tomates confites Aneth et guacamole au citron vert</i>	16.00€
• TARTARE DE THON ET HUILE DE VANILLE MAISON ,GELÉE EXOTIQUE	18.00€

NOS TARTARES

Garnitures : frites, salade

- **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL** 22.00€
Persil, oignons, cornichons, câpres, moutarde, ketchup, Worcester sauce, jaune d'œuf
- **TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE** 25.00€
Huile d'olive, basilic, pignons de pin, parmesan, tomates séchées
- **TARTARE DE BŒUF POÊLÉ ET SON FOIE GRAS** 28.00€
- **TARTARE DE SAUMON FUMÉE AU SÉSAME NOIR ET AVOCAT** 29.00€

NOS VIANDES

LES FILETS DE BOEUF SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE AU CHOIX :
forestière / sauce morilles en supplément 5.00€

- **FILET DE BŒUF ANGUS** *légumes de saison, frites fraîches* 36.00€
- **FILET DE BŒUF ANGUS AU FOIE GRAS** *légumes de saison, frites fraîches* 41.00€
- **SOURIS D'AGNEAU** *confite au thym, pommes grenailles, légumes de saison* 36.00€
- **SUPRÊME DE VOLAILLE** 28.00€
cuit en basse température, sauce au vin jaune et châtaignes légumes de saison, frites fraîches
- **MAGRET DE CANARD** *en cuisson sous-vide, sauce noire aux framboises* 29.00€
légumes de saison, frites fraîches

NOS BURGERS

Garnitures : frites

- **HAMBURGER DE L'AUBERGE** 23.00€
Steak haché pur bœuf, sauce tartare, tomates fraîches, salade, fromage à raclette
- **HAMBURGER DES ARAVIS** *au reblochon, oignons, tomates fraîches, salade* 25.00€
Steak haché pur bœuf, sauce tartare

NOS POISSONS

- **FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE** *frites fraîches, salade* 28.00€
- **FILETS DE PERCHE A LA CRÈME** *(sauce à part) frites fraîches, salade* 29.00€
- **TARTARE DE SAUMON FUMÉE AU SÉSAME NOIR ET AVOCAT** *frites fraîches, salade* 29.00€
- **TATAKI DE THON** *sésame noir, gelée exotique, riz Basmati et légumes de saison* 29.00€
- **FILET DE ST-PIERRE SNACKÉ ET SON BEURRE BLANC** *riz Basmati et légumes de saison* 29.00€
- **NOIX DE ST JACQUES** *nacrées au beurre, lait de coco et agrumes, riz Basmati et légumes de saison* 38.00€

NOS RISOTTOS

- RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 23.00€
- RISOTTO ST JACQUES AU SAFRAN ET ORANGE 29.00€

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- TARTIFLETTE MAISON *servie avec charcuterie, salade verte* 23.50€
- DÉLICE DE L'AUBERGE 🕒 20 min 25.50€
Fromage crémeux servie dans sa boîte, charcuterie, pomme de terre et salade

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

NOS SPÉCIALITÉS SONT SERVIES À PARTIR DE 2 PERSONNES
LES PRIX SONT INDIQUÉS PAR PERSONNE

- FONDUE BOURGUIGNONNE 28.50€
*Morceaux de bœuf cuits à l'huile chaude, servie avec frites fraîches
Et assortiment de sauces*
- FONDUE BRESSANE 26.00€
*Volaille panée à cuire dans l'huile chaude, servie avec frites fraîches
Et assortiment de sauces*
- FONDUE MEXICAINE 28.50€
Bœuf, volaille, cuits dans un bouillon légèrement épicé Servie avec frites fraîches et assortiment de sauces
- GRILLADINE 28.50€
*Boeuf, Magret, Volaille, légumes à cuir à votre convenance sur plaque émaillée
servie avec frites fraîches et assortiment de sauce*
- FONDUE D'À CÔTÉ *Vacherin fribourgeois, gruyère salé* 27.50€
- FONDUE SAVOYARDE *Abondance, comté, beaufort* 22.50€
- FONDUE FORESTIÈRE *Abondance, comté, beaufort et son mélange de champignons des bois* 26.00€
- RACLETTE DE SAVOIE 25.00€
servie avec charcuterie, pommes de terre et condiments
- RACLETTE DE SAVOIE FUMÉE (LE BREZAIN) 27.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre et condiments

NOS FROMAGES

- FAISSELLE SUCRÉE *à la crème ou coulis de fruits rouge* 6.50€
- FAISSELLE SAVOYARDE *miel et noix* 6.50€
- ASSIETTE DE FROMAGE 11.00€

NOS DESSERTS

- FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE  10 min 10.00€
- TARTE TATIN AUX POMMES ET GLACE VANILLE 9.50€
- POIRE POCHÉE AU THYM CRÈME D'AMANDE ET CRUMBLE 12.00€
- CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE 9.50€
- CRÈME BRÛLÉE AU GÉNÉPI 12.00€
- TIRAMISU CARAMEL BEURRE SALÉ ET SPÉCULOOS 9.50€
- CAFÉ GOURMAND *thé ou café servi avec ses délices du moment* 12.00€
- MERINGUE DE BOTTERENS *aux fruits rouges, glace vanille Et crème double de la Gruyère* 11.00€
- IRISH COFFÉE 9.50€

NOS GLACES

SÉLECTION DU MAÎTRE ARTISAN GLACIER « GLACES DES ALPES »

*La boule : 3.50€ (supplément chantilly 1€)
(supplément chocolat chaud 1€)*

- GLACES *vanille, café, chocolat noir, pistache, caramel beurre salé, rhum-raisin, amarena, mont blanc, marron*
- SORBETS *citron, poire, framboise, fraise, génépi*

LES COUPES GLACÉES

- DAME BLANCHE *2 glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly* 10.00€
- CAFÉ LIÉGEOIS *2 glace café, café chaud, chantilly* 10.00€
- COUPE DAHU *1 glace génépi, 1 sorbet citron, liqueur de génépi* 11.00€
- COUPE MONT BLANC 12.00€
1 glace mont blanc meringue, crème double de la Gruyère et vermicelles à la crème de marron

LES COUPES ALCOOLISÉES

- 2 BOULES DE GLACES OU SORBETS AUX CHOIX AVEC 4 CL DE DIGESTIF AU CHOIX 11.00€

EN CE MOMENT À L'AUBERGE

MERCREDI ET JEUDI MIDI

PLAT DU JOUR 15.00€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

19.00€

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT

19.00€

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

23.00€

TOUS LES VENDREDIS MIDI

Filet de perche meunière ou à la crème 19.00€

Garnitures : Frites Fraîches

ENTRÉE 4.50€

DESSERT 4.50€

MENU ENFANT

Poulet panée frites fraîches

OU

Aiguillette de St-Pierre frites fraîches

Sirop et une boule de glace

14.00€

Nos prix sont taxes et service compris