

RESTAURANT LE SOUGEY

MENU

ARDOISES (à partager)

	PETITE FRITURE GOURMANDE DE POISSON Poissons entiers frits & sauce tartare du chef	13 00€
	SAINT FELICIEN RÔTI AU MIEL & THYM Salade & toasts	13 00€
	L'IBERIQUE Jambon cru, lomo, beurre & condiment	15 00€
	L'ARDOISE DES ALPES Assortiment de fromages locaux : Tomme de Savoie, « La Dent du Chat » & Saint félicien	14 00€
	HOUMOUS Houmous maison & toasts	10 00€

SALADES

	SALADE DE JULES Salade iceberg, poulet pané, parmesan, crouton, oeuf & sauce caesar aux anchois	18 00€
	SALADE DE VIC Trio de salades, églefin fumé, tomate séchée, fenouil, carotte, éclats d'agrumes & vinaigrette	18 00€
	SALADE DE MORISSETTE Trio de salades, artichaut mariné, houmous, tomate séchée, fenouil, carotte & vinaigrette	18 00€

PÂTES

	LINGUINE AUX GAMBAS & CHORIZO Gambas à la plancha, bisque de crevette & éclats de chorizo	22 00€
	LINGUINE AUX LEGUMES DE SAISON Déclinaison de légumes de saison & sauce vierge aux herbes fraîches	20 00€

POISSONS

	FILET DE BAR GRILLE (160Gr) Trio de quinoa & légumes de saison Au choix : sauce vierge ou aioli	22 00€
	GRANDE FRITURE GOURMANDE DE POISSON Frite, salade & sauce tartare du chef	20 00€
	TATAKI DE THON (120Gr) Thon mi-cuit aux deux sésames & julienne de légumes sauce soja & sésame	24 00€
	DUO DE CARPACCIO DE POISSON Truite et églefin fumés, éclats d'agrumes & aromates, servi avec frites et salade	22 00€

VIANDES

	BURGER DU SOUGEY Steak, cheddar, tomate, salade, oignon, pickles & sauce burger maison servi avec frites et salade	20 00€
	BURGER VEGGIE Galette d'edamame, cheddar, tomate, salade, oignon, pickles & sauce burger maison servi avec frites et salade	20 00€
	TARTARE DE BOEUF (180Gr) Boeuf taillé et préparé au couteau, câpre, cornichon, échalote & sauce tartare « Le Classique » servi avec frites & salade	22 00€
	BAVETTE DE BOEUF (250 gr) Servi avec frites & légumes de saison Au choix : beurre maître d'hôtel aux mille herbes ou sauce chimichurri	24 00€

MENU DU PETIT GABELLAN (-10 ans) 13 00€

FILET DE POISSON ou STEAK HACHE ou CHEESEBURGER
Servi avec frites, quinoa ou légumes
1 BOULE DE GLACE ou COMPOTE

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DES ALPES Tomme de Savoie, fromage de « La Dent du Chat » & Saint Félicien **8 00€**

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE Caramel beurre-salé maison, noix de pécan et boule de glace vanille **9 00€**

MI-CUIT AU CHOCOLAT Chocolat noir fondant et tiède, boule de glace à la pistache & pulpe de framboise **9 00€**

TIRAMISÙ AUX ABRICOTS Abricots rôtis au thym & biscuit speculoos **9 00€**

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS Ananas frais, crumble coco & boule de glace coco **9 00€**

CAFE GOURMAND Assortiment de notre carte des desserts, boule de glace & chantilly **10 00€**

DIGESTIF GOURMAND Assortiment de notre carte des desserts, boule de glace & chantilly avec au choix :
Rhum brun ou Limoncello ou Get 27 ou Génépi **13 00€**

CARTE DES GLACES

DAME BLANCHE 3 boules vanille, chantilly, nappage chocolat, biscuit & éclats de noisette **10 00€**

CHOCOLAT LIEGEOIS 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, nappage chocolat, biscuit & éclats de noisette **10 00€**

CAFE LIEGEOIS 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, nappage café, biscuit & éclats de noisette **10 00€**

COUPE EXOTIQUE Boules passion, mangue et citron, chantilly, coulis de fruits exotique, biscuit & éclats de noisette **10 00€**

COUPE TUTTI FRUTTI Boules vanille, fraise et framboise, chantilly, pépites moelleuses de fruits rouges
pulpe de framboise, biscuit & éclats de noisette **11 00€**

COLONEL 2 boules citron vert & vodka **12 00€**

CHASSEUR ALPIN 2 boules Chartreuse & Chartreuse verte **14 00€**

SORBETS

CITRON FRAMBOISE MANGUE FRAISE PASSION

CRÈMES GLACEES

VANILLE CHOCOLAT CAFE COCO RHUM-RAISIN

CARAMEL BEURRE SALE MENTHE-CHOCOLAT PISTACHE

1 BOULE 3 00€

2 BOULES 6 00€

3 BOULES 9 00€

SUPPLEMENT CHANTILLY

1 00€

SUPPLEMENT COULIS Chocolat, caramel, café, fruits exotiques ou fruits rouges

0 50€

SUPPLEMENT PEPITES CARAMELISEES

0 50€



PLAISIR DES SENS, NATURE, ET BIEN ÊTRE