

Brigitte et Denis Pothet et leur  
équipe vous souhaite la bienvenue  
au

## Troll Gourmand



Des produits simples....

Une cuisine simple....

Une table sans prétention

Et tout cela pour passer un bon moment en toute  
simplicité

Bon appétit



REJOIGNEZ NOUS SUR



---

Cuisiner suppose une  
tête légère, un esprit  
généreux et un cœur  
large

Paul GAUGUIN

---

Nous vous informons  
que notre restaurant  
propose une cuisine  
artisanale faite à partir  
de produits  
majoritairement frais.

Ceci demande un peu de  
temps, nous vous remercions  
pour votre patience

## Les salades

<b>Cimes</b> : Salade, toasts de reblochon fondu au cumin, lardons déglacés au vinaigre de framboise, tomates, croutons, œuf mollet.	14.50 €
<b>Leblanc-c-le-meilleur</b> : salade, émincé de poulet, champignons frais, tomate, parmesan, Oignons rouges, croûtons, gressin, sauce blanche.	14.70 €
<b>Pêcheur</b> : salade, tomate, melon, saumon fumé, noix de St Jacques au miel ou nature	19.50 €
<b>Salade verte</b> :	3.50 €

## Les viandes

<b>Entrecôte</b> ( env 220 g) sauce au choix	19,20 €
<b>Demi magret de canard</b> (env 175g) sauce au choix	16.50 €
<b>Magret de canard</b> (env 350 g) sauce au choix	22.00 €

**Les sauces aux choix** : beaufort, forestière, poivre vert, myrtille et caramel beurre salé.

Nous utilisons du jus de boeuf 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 soit des légumes de saison, soit du gratin de pomme de terre au beaufort, soit des frites de type steak house surgelées ou fraîches sous vide.

## Les spécialités de montagne

**Tartiflette et sa salade verte** (pomme de terre, oignons, lardons, reblochon) 14.80 €

Les spécialités sont proposées pour 2 personnes minimum sauf la tartiflette.

Les tarifs indiqués sont pour 1 personne

**Fondue au beaufort** accompagnée de jambon cru et salade (225g/pers)  
(2 tranches/personne) 19.90 €

**Fondue au beaufort** accompagnée de salade (225g/pers) 17.00 €

**Fondue au beaufort et cèpes** accompagnée de jambon cru et salade (225g/pers)  
(2 tranches/personne) 21.70 €

**Raclette à racler** : fromage à raclette fumé Braizin, assortiment de charcuterie,  
pommes de terre, salade verte. (Mini 200g/pers) 23.90 €

**Reblochonade** : reblochon, assortiment de charcuterie, pommes de terre, salade verte  
(1/2 reblochon /pers) 23,90 €

**Assortiment de charcuterie comprend** : 2 tranches de jambon cru nature et fumé, 1 tranche de  
jambon blanc, 4 tranches de rosette, 2 tranches de viande séchée des alpes,  $\frac{1}{2}$  diot sec

**Supplément fromage** (beaufort 100 g, reblochon 1/2, Braizin 100g) 6,50 €

**Supplément charcuterie** (1 tranche de jambon cru, 1 tranche de jambon fumé,  
1 tranche de jambon blanc, 4 tranches de rosette) 9,50 €

### SUR RESERVATION UNIQUEMENT

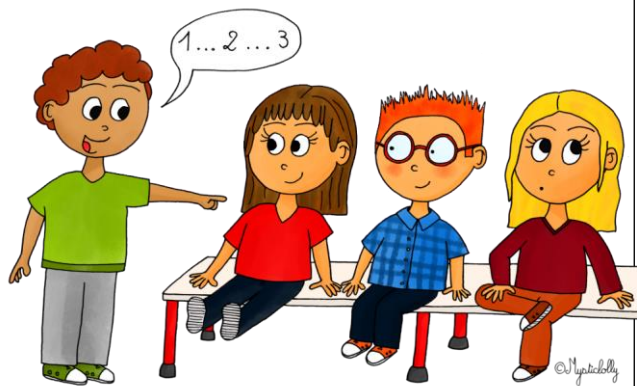
**Potence de 3 viandes** (poulet, canard, bœuf), env 300g marinées dans  
3 sauces différentes accompagnées de pommes de terre soufflées et de légumes de saison 25,90 €

## Les menus petits Trolls (- de 10 ans)

2 choix :

**Classique 8,90 €** (steak haché du boucher ou jambon blanc frites ou pizza petit Troll, 1 sirop, 1 fromage blanc ou 1 cône

**Gourmand 10,60 €** : mini tartiflette salade verte, ou petite pizza \*1 sirop, 1 boule de glace ou fromage blanc



## LES PIZZAS

<u>Margarita</u> : tomate, mozzarella	10,00 €
<u>Reine</u> * : tomate, jambon, champignon, mozzarella	11,70 €
<u>Végétarienne</u> * : tomate, champignons, poivrons, poêlée de légumes, mozzarella	11,70 €
<u>Berger</u> * : tomate, chèvre, meule tarentaise, bleu, mozzarella	13,00 €
<u>Savoyarde</u> * : crème, lardons, oignons, reblochon, mozzarella	13,20 €
<u>Carnivore</u> * : tomate, viande bœuf hachée, oignons, œuf, mozzarella	13,60 €
<u>Tonio</u> : tomate, chorizo, compotée d'oignons au miel, poivrons, mozzarella	13,60 €
<u>Gourmande</u> : crème, saumon fumé, St Jacques, aneth, mozzarella	15,10 €
<u>Petit Troll</u> : tomate, jambon, mozzarella (petit format)	7,00 €
<b>Suppléments ingrédients</b>	<b>1,00 €</b>

\* Petite pizza du menu enfant à choisir

En conformité à l'article R112.16.1 du code de la consommation, nous indiquons les 14 ingrédients allergènes pouvant être utilisés dans la fabrication des produits proposés sur notre carte : céréales, crustacés, œuf, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux.

# LA CUISINE DU TROLL GOURMAND PRIVILÉGIÉ LES ARTISANS, LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Le Beaufort : coopérative de la Chambre (73)

Viande : boucherie Emin La Chambre (73)

Charcuterie : Salaisons du Champsaur (05)  
Boucherie Emin La Chambre (73)

Glaces : artisan glacier Alti-Flore du Champsaur (05) utilisant le lait de la laiterie du Col Bayard (05)

Plantes aromatiques et fruits rouges : Amélie Milleret (La yourte Végétale)  
Montaimont (73)

Bière artisanale : Cuvée des Troll de la Brasserie DUBUISSON, la plus ancienne et authentique Brasserie de WALLONIE (Belgique). La cuvée des Trolls ne pouvait occuper qu'une place de choix au Troll Gourmand

La Ratz : Christophe Ratz est le cousin de Brigitte. Découvrez sa gamme de bières artisanales de la blonde bio à la Triple. Nombreux prix au Concours Agricole de Paris.

Le Vin : des coups de cœurs, des histoires ont amenés

des bouteilles dans notre cave comme par exemple notre Sancerre qui unit Denis et sa Cornemuse avec celle de Mr Prieur producteur de Sancerre, ou comme Romain Chamiot notre viticulteur chouchou qui a su réconcilier tant de Savoyards avec l'Apremont, ou encore La Cave Louérion dans le Luberon dont le directeur est encore un cousin de Brigitte, qui nous propose des fontaines à vin dans les 3 couleurs et un Bastide de Rhodares, médaillé d'argent au concours agricole de Paris 2017....

Vous l'aurez compris notre priorité est de vous proposer une sélection de choix afin que ce moment passé en notre compagnie reste un moment agréable de votre passage à Saint François Longchamp