



# CARTE

## Salades et Entrées

- Salade Landaise**.....18,00 €  
et son toast de foie gras de canard Maison  
(Salade, haricots verts, magret fumé, gésiers, toast de foie gras)
- Salade du Berger**.....16,50 €  
Toasts de chèvre chaud aux fruits secs et aux graines diverses sur salade verte et viande de boeuf séché
- Salade de croustillants de reblochon**.....17,50 €  
Salade, tomate, lamelles de jambon cru de Savoie, reblochon fondant en feuille de brick
- Terrine de poisson aux écrevisses**.....17,00 €  
Sauce mayonnaise à l'aneth
- Terrine campagnarde du chef aux noisettes**...17,00 €
- Terrine de foie gras maison** ..... 25 €  
aux deux confitures (oignon et figue)
- Dégustation de friture de perchots**.....12,50 €



## Poissons

- Friture de perchots du lac du Bourget et sa sauce tartare**..... 25 €  
accompagnée de salade verte et/ou frites
- Filets de perche frits et sa sauce tartare**..... 29 €
- Lavaret du lac du Bourget aux amandes**..... 23 €
- Omble chevalier au beurre citronné**.....28 €
- Cuisses de grenouilles en persillade**..... 29 €

## Viandes

- Escalope montagnarde et ses frites** ..... 18,00 €  
(Escalope de volaille entourée de jambon et gratinée au four avec une sauce au reblochon) - Viande d'origine France
- Faux-filet grillé**.....25,00 €  
Choisissez votre sauce : sauce reblochon ou sauce poivre  
Viande d'origine France
- Cuisse de canard confite maison**.....19,00 €  
Viande d'origine France
- Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence**  
(attente environ 20 mn) - Viande d'origine Nouvelle-Zélande ..... 29,00 €

Sauf indication contraire, nos plats chauds sont accompagnés de frites ou gratin dauphinois.

## MENU FRITURE

### Friture de perchots du lac du Bourget

accompagnée de frites et/ou de salade verte



**Fromage blanc** à la crème et au coulis de fruit rouge  
**ou Tarte du jour**  
**ou Coupe 2 boules de glace**  
**ou Crème brûlée**

Prix net : 29 euros.

## Nos BURGERS

**Burger Savoyard et ses frites**..... 20 €  
(Steak haché, pain burger, sauce burger, confiture d'oignon, reblochon...)

**Burger Classique et ses frites**..... 19 €  
(Steak haché, pain burger, sauce burger, cheddar...)



## Menu Enfant

Enfants de moins de 12 ans

**Nuggets** (beignets de volaille)  
**ou Steak haché**  
**ou Jambon blanc**  
servi avec **Frites** ou **Haricots verts**

**Fromage blanc**  
**ou Coupe 2 boules de glace**  
**de glace au choix**  
**... et une surprise !!**

Prix net : 13 euros.

## MENU AUBERGE

### Salade Landaise et son toast de foie gras Maison

(Magret fumé, haricots verts, gésiers, toast de foie gras Maison)

ou

### Salade du Berger

(Toasts de chèvre chaud aux fruits secs et aux graines de courge sur salade verte et viande de boeuf séché)

ou

### Terrine campagnarde du chef

ou

### Terrine de poisson aux écrevisses



### Friture de perchots du lac du Bourget

Sauce tartare et Frites

ou

### Lavaret du lac aux amandes

Gratin dauphinois

ou

### Faux-filet grillé

sauce reblochon ou poivre - Gratin dauphinois

ou

### Escalope montagnarde

(Escalope de volaille entourée de jambon et gratinée au four avec une sauce au reblochon) Frites



### Dessert au choix parmi toute la carte

Prix net : 38 euros.



## MENU de BRISON

### Terrine de foie gras de canard Maison et ses deux confitures (oignon et figue)

ou

### Salade de croustillants de reblochon, tomate et lamelles de jambon cru

ou

### Dégustation de friture de perchots du lac du Bourget



### Filets de perche frits

Gratin dauphinois

ou

### Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence

Gratin dauphinois

ou

### Cassolette de cuisses de grenouilles en persillade

Gratin dauphinois

ou

### Omble chevalier au beurre citronné

Gratin dauphinois



### Dessert au choix parmi toute la carte

Prix net : 47 euros.



## Fromages et Desserts



- Fromage blanc** au coulis de fruit rouge et à la crème.....6,50 €
- Tarte et dessert du jour**..... 8,50€
- Crème brûlée**..... 8,50€
- Profiteroles au chocolat chaud**..... 9,00€  
(Petits choux garnis de glace vanille arrosés de chocolat chaud)
- Nougat glacé**..... 9,00€
- Vacherin glacé maison** vanille-framboise... 9,00€
- Moelleux au chocolat**..... 9,00€

**Nos coupes alcoolisées :** 10,50 €

**Coupe des Alpes** (Glace Chartreuse, glace Génèpi, sorbet framboise, trait de Chartreuse)

**Coupe Limoncello** (Sorbet citron, sorbet framboise, liqueur limoncello)

**Coupe Exotique** (Glace mangue, glace rhum-raisin, rhum, chantilly)

**Colonel** (Sorbet citron, vodka)

**Coupe William** (Sorbet poire, alcool de poire)

**Coupe Pousse-café** (Glace café, glace Grand-Marnier, glace rhum-raisin, trait de Grand-Marnier, chantilly)

**Nos coupes sans alcool :** 9,50 €

**Chocolat Liégeois** (Glace chocolat noir, sauce chocolat et chantilly)

**Café Liégeois** (Glace café, café et chantilly)

**Liégeois de marron** (Glace marrons, crème de marron et chantilly)

**Dame Blanche** (Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

**Dame Verte** (Glace pistache, sauce chocolat et chantilly)

**Coupe Brasilia** (Glaces café, glace chocolat et glace rhum-raisin, sauce café et chantilly)

**Coupe Ecureuil** (Glace noisette, glace vanille, noisettes, sauce chocolat et chantilly)

**Coupe Poisson rouge** (Sorbets framboise, myrtille et cassis, coulis fruit rouge et chantilly)

**Fruitella** (Sorbet citron, sorbet poire et sorbet mangue, coulis fruit rouge et chantilly)

**Café gourmand** (expresso)..... 9,80 €

**Supplément café gourmand (expresso) au menu. 2,50 €**

**Thé ou grand café gourmand**.....10,80 €

**Supplément grand café/Thé gourmand au menu. 3,50 €**

**Coupe 1 boule de glace :** 5,50 €

**Coupe 2 boules de glace :** 7,00 €

**Coupe 3 boules de glace :** 8,00 €

**Supplément chantilly maison :** 1,50 €

Les parfums de Glace :

Vanille, Chocolat, Café, Génèpi, Marrons glacés, Chartreuse, Noisette, Rhum/Raisin, Grand Marnier, Pistache

Les parfums de Sorbets :

Framboise, Citron, Cassis, Myrtille, Poire, Mangue

# Auberge de Brison



## LES VINS AU VERRE (12 cl)

### Vin Blanc :

- Colombière de Brison**.....5 €  
Mr Rossillon à Brison Saint Innocent
- Jongieux**.....3,80 €  
Maison Perret à Jongieux
- Gewurztraminer vendanges tardives**...10,50 €  
Cave du Roi Dagobert à Traenheim
- Chignin vieilles vignes**.....4,50 €  
Mr Quénard à Chignin

### Vin Rouge :

- Mondeuse de Savoie**.....4,50 €  
Cave de Chautagne à Ruffieux
- Pic Saint Loup**.....6,50 €  
Mas de Saint Hubert - Languedoc
- Côtes du Rhône**.....5 €  
Domaine la Présidente, à Sainte-Cécile-les-Vignes
- Gamay de Savoie**.....4,50 €  
Cave du Prieuré - Jongieux

### Vin Rosé :

- Gamay rosé de Savoie**.....4,50 €  
Cave de Chautagne, Ruffieux
- Sable Fin**.....5 €  
Maitres vignerons de la presqu'île de Saint Tropez

## LES PICHETS

- |                                       | 25 cl | 46 cl |
|---------------------------------------|-------|-------|
| <b>Jongieux blanc</b> .....           | 7 €   | 11 €  |
| Maison Perret à Jongieux              |       |       |
| <b>Mondeuse rouge de Savoie</b> ..... | 7 €   | 11 €  |
| Cave de Chautagne à Ruffieux          |       |       |
| <b>Gamay rosé de Savoie</b> .....     | 7 €   | 11 €  |
| Cave de Chautagne, Ruffieux           |       |       |

Pour plus de choix de vin en bouteille, demandez notre carte des vins !

Tout nos prix sont nets.  
Tout changement dans les menus entraîne un supplément.

**Bon appétit !**