

Brasserie « Le Passa Franc »

Salades

	Grande	Petite
Salade d'Hiver (endives, noix, magret fumé, tomate, comté)	11.00	8.00
Salade Savoyarde (tomates, pommes de terre, lardons, fromages, œufs)	11.50	8.50
Salade de Chèvre chaud (tomates, palets de chèvre, olives, champignons, Jambon de Pays)	11.50	8.50
Salade de l'Alpage (croustillant de reblochon, tomates, champignons)	11.50	8.50

Burgers

Burger Raclette Steak haché, Oignons rouge, Salade, Tomates	11.00
Burger Chèvre Steak haché, Oignons rouge, Salade, Tomates, Miel, Magret Fumé	12.00
Burger Reblochon Steak haché, Oignons rouge, Salade, Tomates, Noix de Jambon Fumée	12.00
Burger Bleu Steak haché, Oignons rouge, Salade, Tomates, Noix	12.00

*Accompagnés de Frites et de Salade Verte

* Toutes nos viandes sont d'origine Française et proviennent de notre artisan boucher Mr Decorzent Eric à Lullin.

Nos Formules à partir de 14.00 Euros

Entrée du jour + plat du jour (<i>voir ardoise</i>)	de 14.00 à 17.00
Plat du jour + fromage ou dessert du jour (<i>voir ardoise</i>)	de 14.00 à 17.00
Steak frites Salade + fromage ou dessert du jour	14.50
Spaghetti Bolognaise + fromage ou dessert du jour	14.50

Plats

Croq' Maison Salade verte	8.00
Plat du jour (<i>voir ardoise</i>)	de 10.50 à 14.00
Omelette Nature Salade	8.00
Omelette Savoyarde (pommes de terre, jambon, fromage)	11.50
Steak frites salade	11.00
Spaghetti Bolognaise	11.00
Spaghetti Carbonara	12.00
Gratin de Crozets (avec charcuteries)	15.50
Planche du Paysan (assortiment de charcuteries)	9.50
Planche du Berger (assortiment de fromages)	8.50
Assiette de Frites	4.50
Sandwich	de 4.00 à 5.00

Menu des p'tits loups

Plats et desserts au choix (un verre de sirop compris)

8.50

Jambon pâtes, Steak frites, Nuggets frites, Mini plat du jour



Fromage blanc, Glace 2 boules, Dessert du jour

Desserts

Tarte Myrtilles	6.10
Crumble Pomme Poire	6.10
Moelleux au Chocolat	6.10
Nougat glacé au coulis de fruit rouge	6.10
Dessert du jour	4.80
Glace trois boules chantilly *	4.80

*Parfum vanille, fraise, chocolat, caramel, café, rhum raisin, citron, framboise.

Toutes nos pâtisseries sont faites « maison »