

Menu Terroir

28.00

Salade de l'alpage
Au croustillant de Reblochon

Ou

Médaille de Foie Gras Maison et ses Confitures

✳

Faux Filet de Bœuf Sauce au Choix

Garniture du jour

Ou

Gratin de Crozets

Charcuteries du Pays

✳

Plateau de Fromages

Ou

Fromage Frais au coulis de Fruits rouges

Ou

Dessert au choix

* Supplément quatre plats 4 euros

Menus Montagnards

22.50

Charcuteries du Pays

✳

Tartiflette

Salade Verte

✳

Dessert du jour

Ou

Nougat Glacé

Terrine du Chef

✳

Omelette Savoyarde

Salade Verte

✳

Dessert du jour

Ou

Nougat Glacé

Entrées

Entrée du Jour	5.50
Terrine du Chef aux trompettes de la mort	7.50
Assortiment de Charcuteries	7.50
Médailon de Foie Gras et ses Confits	16.50

Salades

	Grande	petite
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 (croustillants de Reblochon, tomates, champignons)	11.50	8.50
Salade d'Hiver (endives, noix, magret fumé, tomates, comté)	11.00	8.00

Plats

Faux Filet de bœuf (sauce au choix)	19.00
Escalope de Veau (sauce au choix)	19.00
Filets de Perches (sauce Citronnée) <i>Uniquement en été</i>	22.00
Menu du jour	de 20.00 à 28.00
Plat du jour (<i>voir ardoise</i>)	de 10.50 à 14.00
Burger Maison	à partir de 11.00

*Sauce Bleu de Bresse, Sauce Poivre Vert, Sauce Champignons et Beurre Maître d'Hôtel

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

Spécialités de nos montagnes

Les Fondues : servies pour 2 personnes minimum

Fondue au vieux Comté , Salade Verte	15.50
Fondue au vieux Comté , Salade Verte, Charcuteries	19.50
Fondue aux champignons, Salade Verte	17.50
Fondue aux champignons, Salade Verte, Charcuteries	21.50

Les Raclettes : servies pour 2 personnes minimum

Raclette en Brézière, Salade Verte, Charcuteries	24.50
Raclette Classique, Salade Verte, Charcuteries	21.50

La Tartiflette, Salade Verte, Charcuteries 19.50

Gratin de Crozets , Charcuteries 15.50

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
Coupe Colonel (sorbet citron et Vodka)	8.00
Coupe Pirate (glace vanille, rhum raisin et Rhum Arrangé)	8.00

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

Toutes nos pâtisseries sont faites « maison »