



LA CARTE ~



Guisses de Grenouilles, notre spécialité !



A PARTAGER POUR L'APÉRITIF (pour 2 personnes)



Petite Friture, sauce Tartare maison, quartier de citron	14.00€
Anneaux calamars à la Romaine, sauce Tartare, sauce Piquante	9.50€
Planche Charc. Savoyarde (Jambon fumé, saucisson sec, sauc.Fumé)	19.00€
Planche Foie Gras Canard (2 tranches, Confit d'Echalote, Toasts)	22.00€

SALADES ET ENTRÉES

CHOIX Salades Petite=Entrée / Grande=PLAT repas

Salade Campagnarde (Salade, Diots, Croûtons, Tomme de Savoie)	12.50€	16.50€
Salade Caesar (Salade, Poulet croustillant, Croûtons, Parmesan, Œuf, Noix Cajou)	15.50€	20.00€
Salade Savoyarde au Reblochon (Salade, Toasts de Reblochon, Pdt, Poitrine grillée, Croûtons)	16.50€	21.00€
Salade Printanière (Salade, Asperges vertes, Avocat, Truite fumée, Œuf de Caille, Radis)	17.50€	22.00€
Salade Gourmande (Salade, Magret de Canard fumé, Dés Foie Gras, Pointes Asperges vertes, Noix)	19.00€	24.00€

Assiette de Truite Fumée, Perles de Citron, Citron, Toasts. **12.50€**

Foie Gras Canard Sud-Ouest Maison au pain d'Epices (2 tranches de 40g)
Fleur de Sel, Confit d'Echalote, Chutney Mangue, Toasts **26.00€**

Gâteau de Foie de Volaille « maison », Sauce Financière **9.50€**

Soufflé au Fromage, sauce Roquefort **11.00€**



RISOTTOS ET PÂTES FRAÎCHES (servis avec une Salade verte)

Gratin Ravioles au Reblochon fermier + S.v	22.00€
Risotto au Poulet, Champignons et Parmesan + S.v	17.00€
Linguine (tagliatelles fines) Nature et Parmesan + Sv	16.00€
Carbonara + Sv	19.00€



BURGERS

Base des Burgers: Steak haché pur bœuf 150g, Poitrine Fumée, Salade, Tomate, sauce burger.

Baconburger (sans fromage)	19.00€
Burger Savoyard au Reblochon	21.00€
Burger Dauphinois au St Marcellin	22.00€



Spécialités Savoyardes



Fondue Savoyarde minimum 2 personnes – servie avec une Salade verte

Fondue Savoyarde 4 Fromages / + charcuterie savoy.	22.00€ / 30.00€
Fondue Savoyarde aux Cèpes / + charcuterie savoy.	25.00€ / 33.00€
Tartiflette au Reblochon fermier + Salade verte	22.00€



Supplément charcuterie 10.00€

Supplément Pommes de Terre : 6.00€

Grenouilles Spécialité maison (gros calibre)

Cuisses de Grenouille en Persillade par 9 ou par 12 , Frites 24.50€ / 28.00€

Cuisses de Grenouille Frites *à volonté* (sur Réservation et avant 20h) : 35.00€

Supplément de 2.00€ pour changement de garniture avec les grenouilles

Poissons



Petite Friture - Frites + Salade verte	18.50€
Petite Friture de Perchots du Lac + Salade verte	25.00€
Petits Filets de Perche en Friture -Frites + Salade verte	23.00€
Filet de Truite saumonée Meunière sauce Beurre blanc	24.00€
Filet d'Ombre Chevalier Meunière aux Amandes	30.00€
Noix St Jacques poêlées et Risotto aux champignons + S.v	27.00€



Viandes

Nos sauces maison : Beurre maître d'hôtel, Echalote, Poivre vert, Roquefort.

Tartare de Bœuf Charolais coupé aux couteaux	22.00€
Bavette Aloyau Aberdeen Angus (180 à 200g ++)	23.00€
Chateaubriand Filet de Bœuf (180 à 220g ++)	30.00€
Rognons de Veau aux 2 Moutardes – G.Dauphinois	26.00€
Escalope de Poulet Savoyarde (Reblochon+Lard fumé)/Frites	19.50€
Cuisse de Canard Confite du Chef	19.50€



1 Garniture au choix par plat – Garniture supplémentaire : 5.00€
Frites, Pom.terre sautées, Gratin Dauphinois, Légumes du moment, Lingots Polenta.

MENU PROMENADE 39.50€

Ou 2 Plats (Ent + Plat ou Plat + D) : 34.00€



**Gâteau de Foie de Volaille, sauce Financière
Soufflé au Fromage, Sauce Roquefort
Salade Caesar**

(Salade, Poulet croustillant, Croûtons, Parmesan, Œuf, Noix Cajou)

**Bavette d'Aloyau Aberdeen Angus
Cuisse de Canard confite du Chef
Escalope de Poulet Savoyarde (Reblochon+Lard fumé)/Frites
Burger Savoyard au Reblochon – Frites
Petits Filets de Perche en Friture – Frites
Petite Friture – Frites**



**Moelleux au Chocolat, Crème Brûlée,
Fromage Blanc, Ile Flottante,
Glace deux Boules (20 parfums)
Cygne du Lac**
(Glace vanille, Chantilly, Meringue, Curaçao)
Assiette 2 Fromages



MENU GOURMAND 49.50€

ou 2 Plats (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) : 42.00€



**Foie Gras de Canard maison, Chutney et Toasts
Cassolette de St Jacques sauce Homardine
Salade Gourmande**

(Salade, Magret de Canard fumé, Dés Foie Gras, Pointes Asperges vertes, Noix)



**Filet d'Ombre Chevalier Meunière aux Amandes
Cuisses de Grenouilles x 12 en persillade
Rognon de Veau aux 2 Moutardes – G.Dauphinois
Chateaubriand Filet de Bœuf (Sauce au choix)**



**Baba au Rhum + Boule Rhum Raisins
Cœur Fondant (Chocolat Chaud, Vanille, Crème Anglaise)
Assiette 3 Fromages**



4 Sauces au Choix :
Beurre M.Hôtel,
Echalote, Poivre vert,
Roquefort.

1 Garniture au choix par plat – Garniture supplémentaire : 5.00€
Frites, Pom.Terre sautées, Gratin Dauphinois, Légumes du Moment, Lingots de Polenta.

Menu ENFANT jusqu'à 10 ans

13.00€



Sirop à l'eau, Diabolo, Coca-cola 15cl



Steak haché – Frites

OU Petits Filets de Perche en friture - Frites



OU Nuggets de Filet de Poulet – Frites



Deux boules de Glace (Parfum au choix)

OU Crêpes au Sucre ou Chocolat

OU Push-up Haribo



MENU VOYAGEUR « VITE CHOISI, SERVI AU PLUS VITE »

27.00€

Baconburger (suppl Reblochon +2.00€)

Steak haché pur bœuf 150g, Poitrine Fumée, Salade, Tomate, sauce burger

OU

Plats :

Petite Friture - Frites + Salade verte

OU

Cuisse de Canard confite du Chef - Frites



Desserts : Fromage blanc faisselle (Coulis Fruits Rouges, Miel, Crème ou Nature)

Crêpes : 2 jolies crêpes (au Sucre, au Chocolat ou Coulis Fruits rouges)

Glace 2 boules : Café, Caramel beurre salé, Chocolat noir, Noix Coco, Vanille.

Chartreuse, Génépi, Rhum-Raisins.

Abricot, Ananas, Cassis, Citron, Jaune, Fraise, Framboise.

Nos suggestions Végé

Grandes Salades sans garniture animale Prix Carte – 5.00€

Ravioles poêlées aux Légumes du moment



16.50€

Gratin de Ravioles au Reblochon fermier + Salade Verte

22.00€

Risotto aux Champignons et Parmesan + Salade Verte

17.00€

Linguine natures au Parmesan + Salade Verte

16.00€

Tartiflette (sans lardons) au Reblochon fermier + Salade Verte

19.00€

