

SALADES ET ENTRÉES

	Petites	Grandes
Salade Verte Nature ou aux Amandes	3.90 €	
Salade Paysanne (Salade verte, Lardons, Croûtons, Emmental, Tomate).....	7.00 €	9.70 €
Salade Savoyarde (Salade Verte, Croûtons, Tomme de Savoie, Lardons Fumés, Œuf Poché)	8.00 €	10.60 €
Salade Finlandaise (Salade Verte, Saumon Fumé, Oignon, Croûtons, Œufs de Lump)	8.00 €	10.60 €
Salade du Périgord (Salade Verte, Gésiers Confits, Foies de Volaille)	7.10 €	9.40 €
Salade San Fermin (Salade Verte, Dés de Foie gras, Magret cuit, Magret Fumé, Champignons frais).....	10.30 €	13.70 €
Salade du Larzac (Salade Verte, Chèvre Chaud sur Toast de Pain Grillé, Noix)	7.50 €	10.20 €
Croustillant de Reblochon en salade (Salade Verte, Reblochon, Lardons, Croûtons, Noix)	9.20 €	11.60 €
Croustillant de Chèvre en salade (Salade Verte, Chèvre, Miel, Lardons, Croûtons, Noix).....	9.00 €	11.40 €
Salade Tiède d'Effiloché de Canard (Salade Verte, P.de terre, Effiloché Canard, Oignons, Huile de Noix)	8.00 €	11.00 €

ASSIETTES de SALADES GARNIES *Copieuses, ces assiettes constituent à elles seules un véritable repas*

<u>Assiette du Pêcheur</u>	15.70 €
(Salade Verte, Terrine de Poisson, Saumon Cuit et Saumon Fumé, Noix St Jacques, Croûtons)	
<u>Assiette du Berger</u>	14.70 €
(Salade Verte, Jambon Cru, Rosette, Terrine, Toast de Chèvre Chaud, Noix)	
<u>Assiette Landaïse</u>	16.80 €
(Salade Verte, Magret Fumé, Haricots Verts, Asperges, 1 tranche de Foie Gras de Canard, Gésiers Confits, Toast)	

NOS ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Foie Gras de Canard au Pain d'épices «Maison» et son Toast (1 tranche Dégustation).....	Spécialité Maison....	10.10 €
Foie Gras de Canard au Pain d'épices «Maison» (2 tranches) et ses Toasts	Spécialité Maison.....	19.30 €
Terrine aux Foies de Volaille Confits Maison.....		6.60 €
Assiette de Jambon Cru de Savoie.....		11.20 €
Terrine de Saumon «Maison».....		9.50 €
Gâteau de Foies de Volaille au Coulis de Tomate Crémé		7.60 €
Soupe de Poisson (accompagnée d'une rouille au Safran, de fromage râpé et de croûtons).....		9.90 €
6 Noix de St Jacques en ½ Coquille Rôties aux Zestes d'Agrumes.....		13.10 €

NOS PÂTES

Tagliatelles Fraïches à la Bolognaïse.....	9.60 €
Tagliatelles Fraïches à la Carbonara.....	10.00 €
Tagliatelles Fraïches aux 2 Saumons, St Jacques et Crevettes.....	10.60 €
Tagliatelles Fraïches Sauce Foie Gras et Cèpes.....	10.60 €
Lasagnes à La Bolognaïse.....	9.60 €

NOS POISSONS

Petite Friture – Frites	13.70 €
Filets de Perche Meunière aux Amandes	18.30 €
Petits Filets de Perche en Friture - Frites.....	16.70 €
Pavé de Saumon Sauce Crustacés - Riz.....	17.20 €
Pavé de Saumon Grillé à la Plancha (Nature ou avec Tapenade Noire).....	17.20 €
Filet de Lavaret du Lac ou de Féra du Léman, Meunière aux Amandes.....	18.30 €
6 Noix de St Jacques en ½ coquille rôties aux zestes d'agrumes.....	15.10 €
Moules à la Marinière (Vin blanc, Céleri, Carotte, Oignon, Echalote, Persil).....	13.70 €
Moules à la Marinière à volonté	18.30 €
Moules San Fermin (Marinière + Crème)	15.10 €
Grenouilles à la Provençale (Persillade)..... Spécialité Maison	17.20 €
Grenouilles à la Provençale à volonté	23.00 €

Attention, en hiver, les plats à volonté ne sont plus pris en commande après 20h30 et leur service s'arrête à 21h30.



Tous les **vendredis soirs**

Grenouilles à la Provençale et Frites À VOLONTÉ

20.80 €

NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont issues de l'Union Européenne

Entrecôte Grillée Beurre Maître d'Hôtel (Supplément 2.00 € : Sauce Poivre vert ou Roquefort)	17.10 €
Entrecôte Grillée aux Morilles	22.80 €
Faux-filet Grillé Beurre Maître d'Hôtel (Supplément 2.00 € : Sauce Poivre vert, ou Roquefort).....	14.10 €
Escalope de Veau Savoyarde.....	21.80 €
Escalope de Veau Forestière.....	17.70 €
Escalope de Veau à la Milanaise - Tagliatelles à la Bolognaise.....	19.80 €
Rognons de Veau à la Paysanne - Gratin Dauphinois	Spécialité Maison 17.70 €
Escalope de Dinde Savoyarde.....	14.70 €
Escalope de Dinde Forestière.....	10.60 €
Escalope de Dinde à la Milanaise- Tagliatelles à la Bolognaise	12.70 €
Magret de Canard 200g - Pommes Béarnaises	Spécialité Maison 15.70 €
Confit de canard Maison (I cuisson) - Pommes Béarnaises.....	Spécialité Maison 12.70 €

Pour nos autres recettes du SUD-OUEST,

Cassoulets, Confits, Parmentier, Cuisses et Magrets de Canard, Foie gras poêlé,

Veillez vous reporter svp à la page Spécialités du SUD-OUEST.

Garnitures : **Gratin Dauphinois, Panaché de Légumes, Frites ou Riz**