

Le Midi

Le Soir

POUR COMMENCER / TO START

25 **L'ARDOISE À PARTAGER**
Assortiment de charcuteries régionales, sélection de fromages du pays (Beaufort, Reblochon, Tomme de brebis), salade et panier de frites
Selection of regional cold meats, local cheeses (Beaufort, Reblochon, sheep milk cheese), salad and French fries

LES SALADES / SALADS

19 **LA SALADE DETOX (Végétarien)**
Mieljun, galette végétale, fèves de soja, quinoa, radis noir
smoothie orange gingembre et citronnelle
Newly salad, veggie galette, soy beans, quinoa, black radish
orange smoothie with ginger and turmeric

21 **LA SALADE GOURMANDE**
Mieljun, tomates, tomates, gressins, lapet de foie gras maison
magret de canard fumé au gros sel
Green salad, tomatoes, bacon, gizzards, smoked city duck filet
and homemade foie gras

17 **LA SALADE CÉSAR**
Sucrines, poulet poêlé, sauce César, tomates cerises, croûtons, parmesan
Chicken Caesar salad with cherry tomatoes

19 **LE CAMEMBERT RÔTI SUR CAVIAR
D'AUBERGINE**
Chutney de figue, mouillettes à l'huile d'olive
Roasted Camembert cheese, eggplant, fig chutney, olive oil bread

LES PÂTES / PASTA

Linguines à la Bolognese / Pasta with bolognese sauce
Linguines aux légumes (végétarien) / Pasta with vegetables
Pennes au bleu / Pasta with blue cheese sauce

LES DESSERTS / DESSERTS

8 **LA TARTE MYRTILLE MAISON**
Homemade blueberry pie

8 **LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON**
Homemade chocolate mousse

8 **LA CRÈME BRÛLÉE**
Caramelised custard

8 **LA TARTE TATIN**
Caramelised apple pie

8 **LE CAFÉ DOUCEUR**
Gourmet coffee

8 **LE YAOURT DE BREBIS DES BELLEVILLE
ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES
(sans lactose)**
Artisanal sheep yogurt with red fruit coulis (lactose-free)

LES PLATS / MAIN DISHES

20 **LE BURGER SAVOYARD**
Variole de bœuf, raclette, oignons, sauce tomate cuisinée, frites, salade
Beef burger, raclette cheese, onions, tomato sauce, French fries, salad

20 **LE BAGEL AU SAUMON GRAVLAX**
Mieljun, fromage frais à l'aneth, concombre, frites
Bagel with smoked salmon, fresh cheese with dill, cucumber, French fries

20 **L'ENTRECÔTE FRITES SALADE**
Sauce bleu ou poivre
Rib steak with blue cheese or pepper sauce, French fries and salad

23 **LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU**
prépare par vos soins Frites et salade
Tartare raw beef and condiments for seasoning, French fries and salad

24 **LA TARTIFLETTE ET SA CHARCUTERIE**
Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, recouvertes de Reblochon
gratinées au four servies avec des charcuteries régionales
Potatoes, bacon, onions, cream, topped with Reblochon cheese
grilled in oven, served with regional cold meats

25 **LA CROZIFLETTE ET SA CHARCUTERIE**
Petites pâtes du pays (crozets), lardons, oignons, crème fraîche, recouvertes
de Reblochon, gratinées au four, servies avec des charcuteries régionales
Local pasta (crozets), bacon, onions, cream, topped with Reblochon cheese
grilled in oven, served with regional cold meats

25 **LA TARTICHÈVRE AU SAUMON**
Pommes de terre, saumon, oignons, crème fraîche, recouvertes de fromage
de chèvre, gratinées au four, servies avec une salade verte
Potatoes, salmon, onions, cream, topped with goat cheese
grilled in oven, served with a green salad

MENU ENFANTS / KIDS MENU

Steak hâché ou nuggets de poulet avec frites ou pâtes et glace
Ground beef patty or chicken nuggets with French fries or pasta and ice-cream

PLAT DU JOUR fait maison homemade DISH OF THE DAY

LES ENTRÉES / STARTERS

22 **LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON
CHUTNEY DE FRUITS SECS**
Homemade foie gras with dried fruit chutney

19 **LA PLANCHE DE MOZZARELLA DI BUFFALA
JAMBON DU PAYS ET TOMATES SECHÉES**
Mozzarella di Buffalo, regional ham and sundried tomatoes

20 **LA POËLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES
EN PERSILLADE**
Fried frog legs with parsley

22 **LA SALADE THAÏ AUX GAMBAS MARINÉES
COLESRAW ASIATIQUE, POUSSÉS DE SOJA
ET SA VINAIGRETTE**
King prawns with soy colleslaw, soy beans sprouts, Thai dressing

LES PLATS / MAIN DISHES

32 **LE FILET DE BŒUF SAUCE BLEU OU POIVRE**
Beef tenderloin with blue cheese or pepper sauce

34 **LE FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI**
Beef tenderloin with foie gras

30 **LE MAGRET DE CANARD LAQUÉ AUX
NECTARINES ET AUX BAIES ROSES**
Duck magret glazed with nectarines and pink berries

30 **LA SOURIS D'AGNEAU CUISSON BASSE
TEMPÉRATURE GLACÉE À LA MOUTARDE ET
AU MIEL, SA PURÉE DE PATATES DOUCES ET
SES FRITES DE POLENTA**
Slow cooked lamb shank glazed with honey and mustard
mashed sweet potatoes and fried polenta

29 **LE FILET DE ST PIERRE CUIT À L'UNILATÉRAL
SES TAGLIONI À L'ENCRE DE SEICHE ET SA
CRÈME DE PARMESAN**
John Dory fish with squid ink pasta and Parmesan cream sauce

LES SPECIALITÉS DU PAYS / REGIONAL SPECIALTIES

20 **LA TARTIFLETTE ET SA CHARCUTERIE**
Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, recouvertes de
Reblochon, gratinées au four, servies avec des charcuteries régionales
Potatoes, bacon, onions, cream, topped with Reblochon cheese
grilled in oven, served with regional cold meats

20 **LA CROZIFLETTE ET SA CHARCUTERIE**
Petites pâtes du pays (crozets), lardons, oignons, crème fraîche, recouvertes
de Reblochon, gratinées au four, servies avec des charcuteries régionales
Local pasta (crozets), bacon, onions, cream, topped with Reblochon
cheese grilled in oven, served with regional cold meats

20 **LA TARTICHÈVRE AU SAUMON**
Pommes de terre, saumon, oignons, crème fraîche, recouvertes de
fromage de chèvre, gratinées au four, servies avec une salade verte
Potatoes, salmon, onions, cream, topped with goat cheese
grilled in oven, served with a green salad

Spécialités servies pour un minimum de 2 personnes,
les prix s'entendent par personne
Specialties served for a minimum of two people, prices are per person

26 **LA PIERRE CHAUDE SIMPLE**
Tranches de viande de bœuf et légumes à griller sur une pierre
chaude
Steaks of beef and vegetables to be grilled on a hot stone

26 **LA PIERRE CHAUDE AUX TROIS VIANDES**
Tranches de bœuf, filets de poulet, magret de canard et légumes
à griller sur une pierre chaude
Steaks of beef, chicken, duck and vegetables to be grilled on a hot stone

26 **LA RACLETTE À LA RAMPE**
Fromage à raclette fondant sous une rampe chauffante servi avec des
pommes de terre et des charcuteries régionales
Raclette cheese melting under an heating ramp served with potatoes
and regional cold meats

26 **LA FONDUE DE SAVOIE AUX TROIS
FROMAGES**
Beaufort, Comté et Emmental épéts et fondus dans du vin blanc
Grated cheeses (Beaufort, Comté, Emmental) melted in white wine

20 Avec salade verte / With green salad
20 Avec charcuteries / With cold meats

MENU ENFANTS / KIDS MENU

Steak hâché ou nuggets de poulet avec frites ou pâtes et glace
Ground beef patty or chicken nuggets with French fries or pasta and ice-cream

LES DESSERTS / DESSERTS

8 **LA TARTE MYRTILLE MAISON**
Homemade blueberry pie

8 **LE NOUGAT GLACÉ MAISON**
Homemade nougat ice cream

8 **LA CRÈME BRÛLÉE**
Caramelised custard

8 **LA DAME BLANCHE**
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

8 **LE CAFÉ DOUCEUR**
Gourmet coffee

LES FROMAGES / CHEESES

8 **LE YAOURT DE BREBIS DES BELLEVILLE ET SON
COULIS DE FRUITS ROUGES (SANS LACTOSE)**
ARTISANAL SHEEP MILK YOGHURT WITH RED FRUIT COULIS
(LACTOSE-FREE)

9 **L'ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX
PLATE OF LOCAL CHEESES**

Réservations au 04 79 00 75 58

Prix nets - service inclus