

# Le GROSMAIGNON

vous propose...

## A PARTAGER A L'APERITIF :



<b>Le Panier Montagnard</b> <i>(Assortiment de Charcuteries Artisanales, Terrine et Fromages de Savoie)</i>	22,00€
<b>Planche de Fromages de Savoie</b> <i>(Beaufort, Reblochon Fermier, Tomme de Savoie)</i>	16,00€
<b>Planche de Charcuteries Artisanales</b>	16,00€
<b>Ptit Pot de Terrine du Père Ruffier et sa Compotée d'Oignons</b>	12,00€
<b>Goulottes de Saucisson de Savoie</b>	9,00€

## Entrées

<b>Soupe du Jour servie avec Croûtons et Beaufort râpé</b> <i>Soup of the day</i>	10,00€
<b>Soupe à l'Oignon Gratinée au Beaufort</b> <i>Onion soup</i>	12,00€
<b>Salade Mixte, Vinaigrette à l'ail</b> <i>Mix of salad, tomato, oignon rouge, setraves, rolls noir</i>	10,00€
<b>Salade Fermière, Vinaigrette à l'Huile de Noix</b> <i>Mix of salad, Choucroute chaud ou Reblochon fermier oignons et lardons</i>	15,00€
<b>Salade César, Sauce César</b> <i>Green salad, tomato, red onion, chicken, parmesan cheese</i>	14,00€
<b>Casseroles d'Escargots de Savoie à la Crème d'Ail (à la demande)</b> <i>Small escargot in a creamy garlic sauce</i>	14,00€
<b>L'Oeuf Parfait à la Crème de Champignons accompagnés d'une Petite Forestière</b> <i>Perfect egg with mushroom cream, fine herb mushrooms</i>	16,00€
<b>Revettes Artisanales des Grands Oubliés de Beaufort, Sauce Crème et fines Herbes</b> <i>Small squares of veal with Beaufort long creamy sauce with garnish</i>	15,00€

MENU DU JOUR, comprenant le plat  
 d'accompagnement 25,00€  
 entrée/Plat de Noël 20,00€  
 Plat de Noël 15,00€  
 Prix hors service compris

# LA TABLE MEAT DISHES DU Origine UE BOUCHER

Tous nos plats sont accompagnés avec Légumes et Gratins du jour  
All our dishes are served with vegetables and gratin

<b>Suprême de Poulet Fermier, Poêlée Forestière</b> <i>Chicken filleted breast with mushroom sauce</i>	24,00€
<b>Magret de Canard Fermier, (IGP du Sud-Ouest), Sauce Thym Miel</b> <i>Duck breast with thyme and honey sauce</i>	29,50€
<b>Carré d'Agneau Rôti en Croûte d'Herbes</b> <i>Lamb chops with herbs baked</i>	29,50€
<b>Rognon de Veau, Sauce Moutarde à l'Ancienne</b> <i>Grilled veal kidneys with mustard sauce</i>	28,50€
<b>Traditionnel Tartare de Bœuf au Couteau (préparé devant vous)</b> <i>Chopped raw beef with condiments</i>	24,00€
<b>Ris de Veau aux Morilles</b> <i>Calf's sweetbread with morels creamy sauce</i>	38,00€
<b>Filet de Bœuf :</b>	38,00€
- <b>CroMagnon (Fais Gras Poivre, Sauce Morilles)</b> <i>Beef fillet with fais gras and morel creamy sauce</i>	32,00€
- <b>Au Poivre</b> <i>Beef fillet with pepper creamy sauce</i>	38,00€
- <b>Aux Morilles</b> <i>Beef fillet with morels creamy sauce</i>	32,00€
<b>T-Bone de Bœuf « Angus » Beurre Maître d'Hôtel (sem. 320g)</b> <i>Beef T-Bone Jersey and garlic butter</i>	48,00€
<b>Côte de Bœuf à la Fleur de Sel de Millac (sem. 1kg)</b> <i>(Pouir 3 personnes, coupée devant vous), Rib of beef for 3 persons</i>	44,00€
<b>Filet d'Omble Chevalier, Beurre Meunier</b> <i>Filet of charr, lemon butter sauce</i>	8,20€



# Les Pizzas

Pizzas Artisanales faites Maison, élaborées à partir de farines de blé exclusivement Italiennes

<b>Margherita</b>	12,00€
tomate, mozzarella <i>tomato, mozzarella</i>	
<b>Reine</b>	14,00€
tomate, mozzarella, jambon, champignons frais <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
<b>Royale</b>	15,00€
tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	
<b>Calzone (chausson)</b>	15,00€
tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	
<b>Mista</b>	15,00€
tomate, mozzarella, jambon cru Italien, parmigiano reggiano, pesto, roquette <i>tomato, mozzarella, cured ham, parmesan cheese, pesto, rocket salad</i>	
<b>Savoyarde</b>	15,00€
crème fraîche, oignons, lardons, pommes de terre, reblochon Fermier <i>cream, onions, bacon, potatoes, reblochon</i>	
<b>Alpage</b>	15,00€
crème fraîche, mozzarella, bœuf, reblochon Fermier, chèvre <i>cream, mozzarella, blue cheese, reblochon, goat's cheese</i>	
<b>Orientale</b>	15,00€
tomate, mozzarella, chorizo Italien, oignons, œuf, olives <i>tomato, mozzarella, chorizo, onion, egg, olives</i>	
<b>Provençale</b>	15,00€
tomate, mozzarella, courgettes, artichauts, pesto, olives <i>tomato, mozzarella, zucchini, artichoke, pesto, olives</i>	
<b>Curiosa</b>	15,00€
crème de champignons à la truffe, mozzarella, jambon, olives <i>mushroom cream w/ truffles, mozzarella, ham, parmesan cheese, onion</i>	
<b>L'Italienne</b>	15,00€
tomate, mozzarella Bufala, tomate cerise, crème de balsamique, roquette, olives <i>tomato, mozzarella Bufala, cherry tomato, balsamic cream, rocket salad, olives</i>	
<b>Margherita (Enfant)</b>	7,00€
tomate, mozzarella <i>tomato, mozzarella</i>	

# Spécialités

Prix par Personne -  
Prices per person

## La Boîte Chaude « Le Moelleux du Revard »

Boîte chaude servie avec charcuteries, pommes de terre, salade verte  
Hot cheese in a wood box served with cured meats, potatoes, green salad

30,00€/pers

## La Croziflette

Crêpes sôles artisanales au Sorbin, vignons, lardons, reblochon fermier, salade verte  
Local puff, meat, sliced bacon, melted cheese served with green salad

26,00€/pers

## La Tartiflette

Pommes de terre, vignons, lardons, reblochon fermier, salade verte  
Potatoes, onions, sliced bacon, melted cheese served with green salad

24,00€/pers

## La Reblochonade

Reblochon fermier gratiné servi avec charcuterie, pommes de terre, salade verte  
Melted + Reblochon + served with cured meats, potatoes, green salad

30,00€/pers

## La Fondue Savoyarde

Servie avec Charcuterie et Salade verte

- Au Beaufort et au Comté

- Aux Cèpes

Local cheese fondue with mushrooms

30,00€/pers

## La Planche Du Crémignon

Steaks de Bœuf, Magret et Volaille servis avec Salade verte, saumon fumé maison  
et Pommes de terre au Sorbin  
Assortiments of Beef, Duck and Chicken cooked by yourself in a hot stone served with  
green salad, homemade mayonnaise and potatoes

22,00€/pers

22,00€/pers

## LE MENU DES Crémignons (1)

12,00€

Steak servi avec Pommes de Terre sautées  
ou des Tartiflette au Dôme Emmentaler

Et pour qu'il y ait aussi ça  
une pizza salée et une soupe à l'ail  
Et bien évidemment un vin à l'eau

Alcool et/ou avec pommes de terre  
croustilles ou Dôme Emmentaler  
ou Dôme and sorbin

Price Menu Service compris