

 **Menu Bambin 10,50€**

Steak haché avec Frites  
ou  
Nuggets de volaille avec Frites  
ou  
Friture Frites

\*\*\*\*

Glace

**Notre carte**

 **Nos Entrées**

Mille-Feuille de Saumon Fumé, Guacamole et Pesto au Basilic	15,50€
Mousseline de Brochet Crème Citronnée et Ciboulette	14,00€
Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Figs et ses Toasts grillés	19,50€
Tarte au Beaufort sur Lit de Salade Verte	14,00€

 **Nos salades**

Salade Gourmande Foie gras, Magret fumé, salade, tomates et noix	17,00€
Croustillant de Saint Marcellin en Feuille de Brick au Miel et Piment d'Espelette	15,50€
Salade de Chèvre Chaud aux herbes de Provence	15,50€

 **Nos Spécialités**

Gratinée de Reblochon, Pommes de terre, Charcuterie	23,00€
Gratin de ravioles aux cèpes et Salade verte	16,50€
Hamburger Savoyard Salade verte et frites Bœuf haché, poitrine fumé, fromage, oignons	17,00€
Fondue Savoyarde Salade verte et charcuterie (sauf le dimanche)	22,50€

Prix nets 2017 et service compris  
viande origine France, nouvelle Zélande et UE

## **Nos Fritures**

Petite friture Salade verte et frites sauce tartare 16,50€

### **Selon arrivage**

Friture de Perchots, Salade verte et frites sauce tartare 24,00€

Friture d'Ablettes, Salade verte et frites sauce tartare 19,50€

## **Nos Poissons Selon arrivage**

Cuisses de Grenouilles en Persillade avec Frites et Salade Verte 24,00€

Filet de Lavaret du Lac du Bourget Meunière 21,00€

Filets de Perches Meunières avec Frites et Salade Verte 19,50€

Truite Entière Meunière 19,00€

## **Nos Viandes**

Filet de Boeuf Grillé 21,00€

Filet de Boeuf à la Crème de Morilles 24,50€

Souris d'Agneau Confité au Thym et Romarin 22,00€

## **Nos Fromages**

Assortiment de Fromage sec 7,00€

Fromage Blanc à la crème ou coulis de fruit rouge 5,50€

## **Nos Desserts Maison**

Île flottante 6,50€

Tarte au Citron Meringuée 6,50€

Tartelette Maison 6,50€

Tiramisu 6,50€

Crème Brulée 6,50€

Vacherin Glacé 6,50€

Café Gourmand (Supplément 5€ dans les menus 23,50€ et 29,50€) 8,50€

Prix nets 2017 et service compris  
Viande origine France, nouvelle Zélande et UE

 **Menu 4 Saisons 23,50 €**

Tarte au Beaufort sur Lit de Salade Verte

Ou

Mousseline de Brochet Crème Citronnée et Ciboulette

\*\*\*\*

Truite Entière Meunière

Ou

Petite Friture et ses Pommes Frites

Ou

Gratin de Ravioles aux Cèpes

\*\*\*\*

Dessert au Choix

 **Menu Gourmand 29,50 €**

Mille-Feuille au Saumon Fumé Guacamole et Pesto au Basilic

Ou

Petite Friture

Ou

**Salade Gourmande**

Foie gras, Magret fumé, salade, tomates et noix

\*\*\*\*

Filet de Lavaret Meunière

Ou

Filet de Bœuf à la crème de Morilles

Ou

Petite Friture Pommes Frites

\*\*\*\*

Dessert au Choix

Tous nos plats sont accompagnés de féculents et de légumes

Prix nets 2017 et service compris  
Viande origine France, nouvelle Zélande et UE