



À MANGER

Pour l'apéro

- Houmous....4€

Entrées

- Saumon fumé maison façon gravlax, wasabi, gingembre confit et pain noir....10€
- Soupe du moment....7€
- Bowl Veggie : Kasha (mélange de céréales: Orge, Sarasin grillé et Millet) aux légumes, chou rouge, kiwi, radis red meat, endives, orange, noix de cajou, baies de Goji, touche de framboise au poivre Timut, assaisonnement au soja, sésame et coriandre....13€
- Foie gras au feu de bois Maison, Confit de Figs et Noix, Pain Noir13€

Plats

- Wok de crevettes aux petits légumes, sauce Homardine et agrumes....17€
- Noisette de Poulet en ballotine au Lard Paysan, Jus aux Cèpes...16€
- Souris d'Agneau de 7h (environ 500g) à la Sauge....19€
- Plat du Jour....13€
- Tartiflette authentique au Reblochon fermier, servie avec salade verte15€

Garniture au Choix

- Crumble de légumes d'hiver....5€
- Légumes du Jour....5€
- Mille-Feuilles de Pommes de Terre à la façon du Chef....5€

Desserts

- Tiramisù au Pain d'Epices et Marrons....6€
- Tourte Pomme Cannelle comme nos Grand-Mères...6€
- Tarte au Citron de Sicile déstructurée....6€
- Fudge au Caramel salé (Gateau fondant au chocolat, généreusement nappé de Caramel salé)....6€

Spécial Fêtes

- Foie Gras au feu de Bois Maison:15€ les 100g
- Saumon Fumé Maison : 15€ les 200g

Pour Info, plats du jour :

- Chili con Carne les mardis
- Couscous Royal les mercredis (suggestion à 20€)
- Diots et Polenta au Beaufort les jeudis
- Marmitte du Pêcheur les vendredis
- Selon l'humeur du Chef les samedis
- Suggestion du Chef les dimanches

À BOIRE

softs

- Jus de fruits français artisanaux : Tomate, Poire, Pomme, Abricot, Pêche de vigne, Framboise, Orange (25cl)3€50
- Ice Tea (25cl)2€
- Fentimans : Ginger Beer ou Ginger Ale ou Tonic Water (12,5cl)3€
- Bitter San Pellegrino (10cl)2€50

Bières Bouteilles

- Marmotte Beer : Pale Ale ou IPA3€50
- Mont-Blanc : Blanche, Rousse ou Verte au Génépi3€50
- Heineken 0,0%2€50

Vins Rouges

- Savoie : Gamay Barlet ou Pinot Vendange15€
- Rhône : Côtes du Rhône Château Bois de Lagarde...15€ ou Crozes Hermitage BIO Entrefaux20€
- Bourgogne : Givry Chanson ou Côte de Beaune Drouhin20€

Vins Blancs

- Savoie : Apremont Blard15€ ou Chignin Bergeron Vullien20€
- Bourgogne : Chablis «La Chablisienne»20€ ou Mâcon Villages BIO Verpaille20€
- Coteaux du Layon «La Roulerie»20€

Vins Rosés

- Provence : «L'Exception» Siouvette15€
- Savoie : Angerona Chautagne15€

Bulles

- Crémant de Savoie «Grande Réserve» Domaine Vendange15€
- Champagne Leblond-Lenoir1/2 bt: 30€ et 75cl : 45€
- Champagne «Grand Blanc de Blancs», Maison Gosset65€

commandes à passer entre 10h et 13h30 le midi
et entre 17h et 20h00 le soir

au 04 50 58 60 27

