

NOS APERITIFS

Vin Blanc de Savoie (Abymes)	1,50 €
Kir (Cassis, Pêche ou Mure)	2,00 €
Ricard, Pastis 51	3,00 €
Suze, Martini Blanc, Maritni Rouge, Porto	3,00 €
Baby (whisky 2cl)	3,00 €
Kir Royal (Cassis, Pêche ou Mure)	3,50 €
Whisky (4 cl)	5,00 €
Supplément sirop, coca cola, limonade, tranche de citron...	0,10 €

NOS BOISSONS

Coca Cola, Orangina (33 cl)	2,50 €
Ice Tea, Perrier (33 cl)	2,50 €
Jus de Fruit PAGO	2,80 €
Badoit 50 cl, Evian 50 cl	2,50 €
Badoit 100 cl, Evian 100 cl, St Yorre 100 cl	3,00 €
Café	1,30 €
Thé, Infusion (vervaine)	2,10 €

Nous vous informons que nos plats sont préparés à la minute, leur cuisson nécessite un temps d'attente que nous nous efforçons d'écouter au maximum.

NOS ENTREES

Salade Composée : Salade Verte, Tomate, Carotte, Maïs	4,00 €
Terrine maison	5,00 €
Planche de Charcuterie du Patron	6,50 €
Feuilleté d'Escargots	7,00 €
Salade au Chèvre Chaud	7,00 €
Salade Lancheton : Salade Verte, Jambon Cru, Oignons, Œuf au Plat	7,00 €
Salade Niçoise : Salade Verte, Pomme de Terre, Tomate, Œuf, Anchois, Olive	8,00 €

Assiette Express

(Steak haché 100 g, Salade Verte, Tomate, Carotte, Maïs, Œuf au plat, Brie)	10,00 €
---	---------

NOS SPECIALITES SAVOYARDES

Croute Savoyarde	11,00 €
Pain de campagne trempé dans de la crème et du vin blanc recouvert de Compté, Beaufort et Emmental, le tout gratiné au four	
Farçon Savoyard	11,00 €
Pommes de terres rapées, cuites avec de la crème des lardons et du fromage	
Tartiflette	11,00 €
Pommes de terre cuite avec de la crème, des oignons et des lardons recouvertes de reblochon fondu	
Fondue Savoyarde	13,00 €
Pain trempé dans un mélange de vin blanc, Compté, Beaufort et Emmental -minimum 2 personnes-	
	par personne
Raclette	15,00 €
Accompagné de sa charcuterie maison, cornichons et de pommes de terre -minimum 2 personnes-	
	par personne
Fondue Savoyarde aux Cèpes	16,00 €
Pain trempé dans un mélange de vin blanc, Compté, Beaufort, Emmental et Cèpes -minimum 2 personnes-	
	par personne

NOS POISSONS

Filet de Truite en papillote	10,00 €
Filet de Rouget et son coulis de Poivrons	12,00 €
Gambas sauce à l'Estragon	16,00 €

NOS VIANDES

Plat du jour du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés	7,00 €
Escalope de Volaille à la Savoyarde (Jambon Cru, Emmental et Crème)	10,00 €
Steak de Jambon sauce à la Mangue (150g)	10,00 €
Côtes d'Agneau sauce au Thym (200 g)	13,00 €
Steak Tartare (200 g)	15,00 €
Entrecôte sauce Roquefort ou Poivre Vert (220 g)	15,00 €
Magret de Canard sauce au Miel (350 g environ)	15,50 €

Toutes nos viandes sont garnies de Farçon Savoyard,
Tomate Provençale et Légume du jour

POUR LES ENFANTS

MOINS DE 12 ANS

Assiette Enfant Steak Haché (100g) et frites	5,00 €
Menu Enfant	8,00 €
Steak Haché (100g) et frites	
...	
Dessert du Jour ou 2 boules de glace au choix	
...	
Un grand sirop	

NOS MENUS

Menu du Jour 12,50 €

*du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés
(Consultez le tableau)*

Entrée du jour

~~~

Plat du jour

~~~

Fromage Blanc ou Fromage sec

~~~

Dessert du jour ou Coupe Glacée (2 boules au choix)  
1/4 de vin et café

Menu Découverte 15,00 €

Salade Composée  
ou Terrine maison

~~~

Croûte Savoyarde
ou Tartiflette
ou Farçon Savoyard
ou Escalope de Volaille à la Savoyarde
ou Filet de Truite en Papillote
ou Steak de Jambon sauce à la Mangué

~~~

Dessert du Jour  
ou Coupe Glacée (2 boules au choix)

## Menu Gourmet 23,00 €

Assiette de Charcuterie maison  
ou Salade au Chèvre Chaud  
ou Feuilleté d'Escargots

~~~

Magret de Canard sauce au Miel
ou Côtes d'Agneau sauce au Thym
ou Filet de Rouget et son coulis de Poivrons

~~~

Fromage Blanc à la Crème  
ou Fromage Sec

~~~

Dessert du Jour
ou Coupe Glacée (2 boules au choix)

Menu Délice 30,00 €

Assiette de Charcuterie maison
ou Feuilleté d'Escargots
ou Salade Niçoise
ou Salade Lancheton

~~~

Filet de Rouget et son Coulis de Poivrons (3 pièces)

~~~

Magret de Canard sauce au Miel
ou Entrecôte sauce Roquefort ou Poivre Vert
ou Gambas sauce à l'Estragon

~~~

Fromage Blanc à la Crème ou Fromage Sec

~~~

Dessert du Jour
ou Coupe Glacée (3 boules au choix et Chantilly)