

Les Entrées

Mix Serrano 15€

Jambon serrano et assortiment de charcuterie

La Soupière du Jour 11€

Soupe aux légumes frais selon le marché

Croustillant de Chèvre Chaud 15€

Brick de chèvre et salade mêlée

Tartare de Saumon au Couteau 17€

120gr de filet de saumon cru, échalotte, huile d'olive vierge



Les Plats

“ Tout simplement fait
Maison ”

Entrecôte de Bœuf Française 29€ (+/- 330 grammes)

Sauce du jour, frites et salade mêlée

Magret de Canard 24€

Magret poêlé, garniture du moment

Pavé de Saumon 24€

Et sa garniture

Veau et Linguine 20€

Sauté de veau aux légumes et ses linguines

Les Pâtes du Moment 15€

Sauce bolognaise maison

Sauce Carbonara maison

Notre carte est tributaire du marché, ce qui explique les changements de dernière minute ou la rupture occasionnelle d'un produit. Garantie de fraîcheur et gage de qualité.

*Pour les allergènes n'hésitez pas à demander aux serveurs

La Montagne

“ Tout simplement fait
Maison ”

Raclette Savoyarde

(Prix par pers - min 2 pers)

Tomme au lait cru, charcuterie du pays, pommes de terre et salade

25€

Tartiflette du Pays

Pommes de terre, lardons, oignons, tomme catalane, salade.

21€

Camembert au four

Camembert au lait cru, assortiment de charcuteries, pommes de terre vapeur

21€



Fondue Savoyarde

(Prix par pers - min 2 pers)

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon aux trois fromages fondus (Emmental, Comté, Beaufort), dans du vin blanc, accompagnés de salade, charcuterie, pommes de terre.

25€

Fondue Bourguignonne

(Prix par pers - min 2 pers)

Viande de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile, accompagné de salade, frite et ses sauces

26€

Suppléments :

Fromage à raclette	11€
Bœuf 150g	11€
Frite - pomme de terre	3€

*Pour les allergènes n'hésitez pas à demander aux serveurs



Lait



Œuf



Blé



Arachides



Fruits à coque



Poisson ou Crustacé

Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris

Les Desserts

“
Tout simplement fait
Maison
”

Crème Catalane

8€

Tiramisu

9€

Fromage Blanc au Miel des Maquis

8€

Café Gourmand (ou décaféiné)

9€

Et ses gourmandises

Fromage et Vin gourmand

12€

Assiette de fromage de nos terroirs avec son verre de vin de dégustation

Thé gourmand

9€

Et ses gourmandises



*Pour les allergènes n'hésitez pas à demander aux serveurs

Les Petits Loups

“ Tout simplement fait
Maison ”

Les Petits loups 1

Jusqu'à 12 ans



15€

Tartiflette
Accompagnée de salade

Une boule de glace au choix
Ou
Fromage blanc et son coulis

Les Petits loups 2

Jusqu'à 12 ans



15€

Soupière de légumes

Pâte bolognaise

Ou

Pâte carbonara

Une boule de glace aux choix
Ou
Fromage blanc et son coulis

*Pour les allergènes n'hésitez pas à demander aux serveurs



Lait



Œuf



Blé



Arachides



Fruits à coque



Poisson ou Crustacé

Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris

Nos Glaces



Crème glacée vanille *

Sorbet citron *

Crème glacée rhum-raisin *

Sorbet citron vert *

Crème glacée chocolat *

Sorbet framboise *

Crème glacée café *

Sorbet cassis *

Sorbet fraise *



**1 boule 3€ - 2 boules 5,5€ - 3 boules 8€
Chantilly compris**

*Pour les allergènes n'hésitez pas à demander aux serveurs