



La Ferme de César

Côté entrées

Planche Apéro	11.50 €
Assortiment de charcuteries fines et fromages de Savoie à se partager	
Assiette de Jambon de Pays, beurre, cornichons	11.50 €
Assiette de Saumon fumé et ses toasts	12.50 €
Bouchées Pannées au Reblochon	12.50 €
Croustillants de fromage Savoyard	12.50 €
Salade verte, tomates, bricks de Raclette fondue	
Foie gras de canard mi-cuit, ses toasts briochés et sa confiture d'oignons	14.50 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées, pommes confites aux 2 poivres	18.50 €

Côté salades

Salade verte	4.50 €
Savojarde	13.50 €
Salade fraîche, jambon cru, beaufort, noix, croûtons, œuf dur	
Niçoise	13.50 €
Salade fraîche, pommes de terre, haricots verts, thon, olives, Tomate, anchois, œuf dur	
Seguin	13.00 €
Toasts de chèvre chaud, salade fraîche, lardons, tomate noix	
César	14.50 €
Salade fraîche, jambon de pays, toasts au reblochon, miel, noix, tomate	
Baltique	14.50 €
Salade fraîche, tomate, saumon fumé, œuf dur, toasts grillés	
Gourmande	15.50 €
Salade fraîche, tomate, foie gras de canard, magret fumé, gésiers, toasts	

Côté pizzas maison....

Notre pâte à pizza est pétrie chaque jour par notre Pizzaiolo.



Pizza Margherita Sauce tomate, mozzarella	11.50 €
Pizza Hawaï Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas	12.50 €
Pizza Regina Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	12.50 €
Pizza Mezzo Mezzo ½ pizza Regina, salade verte et tomate fraîche	12.50 €
Pizza Biquette Sauce tomate, mozzarella, chèvre, crème, miel	13.50 €
Pizza Texas Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf hachée, oignons émincés	13.50 €
Pizza Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, olives, cœurs d'artichaut	13.50 €
Pizza Royale Sauce tomate, jambon, champignons, olives, anchois, mozzarella	13.50 €
Pizza 4 Fromages Sauce tomate, bleu, fromage de chèvre, mozzarella, reblochon, olives	13.50 €
Pizza Savoyarde Base crème, mozzarella, lardons, oignons, jambon de pays, reblochon, pomme de terre	13.50 €
Pizza Norvégienne Base crème, saumon fumé, mozzarella, citron.	13.50 €

Tout ingrédient supplémentaire sera facturé 1.00 €

Toutes les pizzas sont également disponibles à la vente à emporter, pensez à réserver.

Côté pâteset Ravioles.....

Tagliatelles fraîches au saumon et crème fraîche, citron	14.50 €
Tagliatelles fraîches aux Saint Jacques et sa sauce maison	16.50 €
Tagliatelles fraîches au foie gras	21.50 €
Ravioles du Dauphiné gratinées au Reblochon et crème	16.50 €
Ravioles du Dauphiné gratinées au Chèvre et crème	16.50 €
Ravioles du Dauphiné gratinées au bleu d'Auvergne et crème	16.50 €

Côté viandes

Steak tartare (+/- 200 gr, à préparer soi même) Viande hachée de boeuf, œuf, câpres, échalotes, persil, sauce	16.50 €
Tartare Savoyard (+/- 200 gr de viande) Tartare préparé par le chef, juste poêlé, bardé d'une tranche de jambon de pays, chapeauté de Reblochon fondu	19.50 €
Hamburger savoyard Pain burger, steak haché de boeuf, fromage à raclette, salade, tomate, oignons, sauce.	16.50 €
Pièce de bœuf (+/- 250 gr)	18.50 €
Entrecôte (+/- 200 gr)	18.50 €
Entrecôte Cowboy (+/- 350 gr)	25.00 €
Escalope de volaille sauce crème et champignons des bois	15.50 €
Andouillette des Gônes moutarde à l'ancienne, crème	15.50 €
Filet pur de bœuf (+/- 200 gr)	26.50 €
Filet pur de bœuf médaillon de foie gras façon Rossini (+/- 200 gr)	32.50 €
Magret de canard sauce myrtilles	19.50 €
Côte de bœuf (pour 2 personnes)	28.50€ *

* prix par personne.

Accompagnements : frites, tagliatelles fraîches, haricots verts, gratin dauphinois, Ecrasé de pomme de terre.

Sauces maison : Bleu d'Auvergne crème, poivre vert et crème, champignons des bois crème, moutarde à l'ancienne crème. 2.00 €

Côté poissons

Pavé de Saumon Rose	17.50 €
Sur fondue de poireaux à la crème, avec tagliatelles fraîches	
Brochettes de Saint Jacques et Gambas grillées	23.50€
Servies avec des tagliatelles fraîches et sa sauce au vin blanc	

Côté spécialités savoyardes... et d'ailleurs.

Tartiflette ou Tartichèvre individuelle Maison.	15.50 €
Croûte Savoyarde	15.50 €
(Pain toasté, vin blanc, crème, jambon blanc, meule de tarentaise)	
Fondue savoyarde**	17.50 €*
Accompagnée de sa salade verte	
Fondue savoyarde gourmande**	21.50 €*
Accompagnée de sa salade verte et de charcuterie.	
Fondue savoyarde forestière **	22.50 €*
Aux champignons des bois, accompagnée de sa salade verte et de charcuterie.	
Vacherin Mont d'Or (pour 2 personnes) **	22.00 €*
Accompagné de salade, pomme de terre et charcuterie.	
La Pierre chaude ** (250 grs/pers)	24.50 €*
Viandes de bœuf, de volaille et de canard, sauces, frites, salade verte.	
La Fondue Bourguignonne ** (250 grs/pers)	23.50 €*
Viande de bœuf à cuire dans de l'huile, frites, salade verte, sauces.	
La Fondue Vigneronne ** (250 grs/pers)	23.50 €*
Viande de bœuf à cuire dans du vin rouge aromatisé, frites, salade verte, sauces.	
La Fondue Bressane** (250 grs/pers)	23.50 €*
Volaille à tremper dans l'œuf, à paner dans la chapelure et à cuire dans l'huile, frites, sauces.	
La Raclette Royale au Brezain **	21.50 €*
Pomme de terre, charcuterie, cornichons, fromage à raclette, salade verte.	
La Reblochonade sur Brasero**	22.50 €*
Pomme de terre, reblochon, charcuteries, salade verte, cornichons.	
Supplément assiette de charcuterie	8.50 €
** A partir de 2 personnes. * Prix par personne	

Côté Piou-Piou Jusqu'à 10 ans

10.00 €

Spaghettis bolognaise **ou**
Pizzetta jambon / fromage **ou**
Jambon / frites **ou**
Nuggets / frites **ou**
Assiette raclette
Glace



Côté Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Le café ou thé très gourmand (4 desserts maison)	9.00 €
La tarte tatin et sa glace vanille, caramel au beurre salé maison	7.50 €
Le tiramisu	6.50 €
Le moelleux au chocolat sur lit de crème anglaise	6.50 €
La crème brûlée	6.50 €
La crème brûlée aux myrtilles	7.50 €
La crème brûlée au Génépi	8.50 €
L'île flottante	6.50 €
La mousse au chocolat	6.50 €
La tarte myrtilles sur crème d'amandes aux zestes de citron	7.50 €
Le crumble pomme et myrtilles	7.50 €
Le Baba au Rhum , sirop aux zestes d'orange et de citron confits	8.50 €

Côté Fromages

Le fromage blanc à la crème, ou au miel, ou aux myrtilles	5.50 €
Assiette de 3 fromages de nos régions , servie avec salade et noix	6.50 €

Côté Glaces....

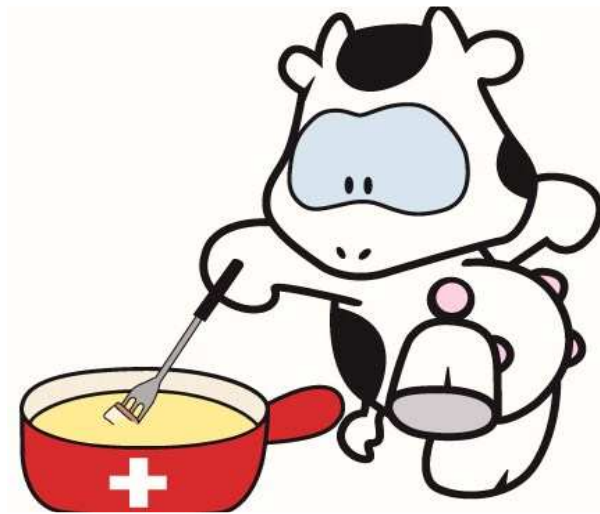


Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly	6.90 €
Pêche Melba 2 boules vanille, sirop de fraise, pêche, chantilly	6.90 €
Café ou chocolat liégeois 1 boule café ou chocolat, 1 boule vanille, sauce, chantilly	6.90 €
Coupe Amarena 2 boules vanille, cerises amarena au sirop, chantilly	6.90 €
Coupe Lemon 2 boules citron, rondelle de citron, chantilly	6.90 €
Coupe Cassis 1 boule cassis, 1 boule vanille, crème de cassis, chantilly	8.50 €
Coupe Peppermint 1 boule chocolat, 1 boule menthe-chocolat, Get 27, chantilly	8.50 €
Coupe Génépi 1 boule génépi, 1 boule vanille, alcool génépi, chantilly	8.50 €
Coupe Colonel 2 boules citron, vodka, citron	8.50 €
Coupe Général 2 boules mandarine, alcool Grand Marnier, orange fruit	8.50 €
Coupe des Iles 2 boules rhum raisins, rhum, chantilly	8.50 €
Coupe 1 boule au choix :	2.50 €
Coupe 2 boules au choix :	4.50 €
Coupe 3 boules aux choix :	5.50 €
Supplément chantilly : 1.50 €	

Parfums au choix :

Vanille, café, chocolat, fraise, pistache, menthe/chocolat, citron, caramel au beurre salé, framboise, cassis, mandarine, rhum raisins, Génépi.

LA FERME DE CESAR



Bienvenue dans le plus ancien restaurant du village, vous pourrez y déguster une cuisine de terroir familiale et généreuse dans le cadre authentique de notre ancienne ferme.

*Isabelle et Marc
La Ferme de César
73210 Montchavin Village
lafermedecesar@aol.com
☎ 0479078531*



Tous nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits Bruts.