

UNIQUEMENT LE MIDI

| | |
|---|------------|
| Le plat du jour | 16€ |
| <i>Today's special</i> | |
| Le Menu du jour : Plat + Dessert | 19€ |
| <i>Menu of the day : Main course and desert</i> | |

LES ENTREES ET LES SALADES

| | Petite | Grande |
|---|--------------|------------|
| Planche de charcuterie | 8€ | 18€ |
| <i>Plate of delicatessen</i> | | |
| Planche Savoyarde | 11€ | 21€ |
| <i>Plate of delicatessen and cheese</i> | | |
| Le classique « œufs/mayo » | 6,5€ | |
| <i>Eggs with mayonnaise</i> | | |
| Foie gras de Canard confit aux 5 baies, 19,5€ | | |
| <i>Gelée de pommes et chutney</i> | | |
| <i>Duck foie gras with mixed berries, apple jelly and chutney</i> | | |
| Velouté de potimarron, 10€ | | |
| <i>Capuccino de Beaufort et lard fumé croquant</i> | | |
| <i>Pumpkin soup with Beaufort cheese and crispy bacon</i> | | |
| 6 escargots de Savoie en coquille persillée 9€ | | |
| <i>6 parsley snails from Savoie</i> | | |
| | Entrée | Plat |
| Salade César | 10,5€ | 19€ |
| <i>Romaine, poulet croustillant, lardons, parmesan et sauce aux anchois</i> | | |
| <i>Romain salad, grilled chicken, bacon, parmesan cheese and anchoivies sauce</i> | | |
| Salade Périgourdine | 11,5€ | 21€ |
| <i>Salade, chèvre chaud, noix, miel, foie gras et gésiers confits</i> | | |
| <i>Salad, goat cheese, walnuts, honey, candied gizzards, foie gras</i> | | |
| Salade Savoyarde | 10€ | 18€ |
| <i>Salade, œuf dur, jambon cru, tomates, croq'Reblochon</i> | | |
| <i>Salad, hardboiled egg, raw ham, tomatoes, toast with Reblochon cheese</i> | | |

LE MENU DES P'TITS HIBOUX 12€

- K** **Steak haché ou nuggets (servi avec frites)**
Ou risotto de coquillettes au jambon
Ou galette jambon-fromage
- I** **Beef steak or nuggets (served with French fries)**
Or pasta risotto with ham or pancake with ham and cheese

- D** **1 crêpe 1 ingrédient ou 2 boules de glace au choix**
1 crepe 1 ingredient or two bowls of ice cream on choice

- S** **1 jus de pomme ou 1 sirop ou 1 limonade ou 1 ice tea ou 1 coca**
1 apple juice or 1 syrup or 1 lemonade or 1 ice tea or 1 coca

LES SPECIALITEES SAVOYARDES POUR 2 PERSONNES MINIMUM

(Prix par personne)

uniquement le soir / only for diner

| | |
|---|------------|
| La raclette de Savoie au lait cru | 26€ |
| <i>Charcuterie, pommes de terre et salade</i> | |
| <i>Raclette cheese, delicatessen, potatoes</i> | |
| La raclette fumée | 28€ |
| <i>Charcuterie, pommes de terre et salade</i> | |
| <i>Smoked raclette cheese, delicatessen, potatoes</i> | |
| La fondue Savoyarde aux 3 fromages, salade | 22€ |
| <i>The classical fondue with 3 local cheeses</i> | |
| La fondue aux Morilles et vin jaune, salade | 26€ |
| <i>The same with morels and yellow wine</i> | |
| La Pierrade | 29€ |
| <i>Bœuf, veau, magret, légumes et gratin Savoyard</i> | |
| <i>Meats cooked on an hot plancha : beff, veal, duck fillet, vegetables and potatoes gratin with cheese</i> | |

PIERRADE SUR COMMANDE 24H A L'AVANCE

LES PLATS

| | |
|--|--------------|
| Le tartare de bœuf préparé, frites, salade | 23€ |
| <i>Beef tartar prepared, French fries, salad</i> | |
| Croustillants de pied de cochon, 22€ | 22€ |
| <i>Mijotée de lentilles aux aromates et graines de moutarde</i> | |
| <i>Crispy pigs' feet crispy, aromatic lentils with mustard seeds</i> | |
| L'entrecôte de bœuf 300g, 28€ | 28€ |
| <i>sauce poivre, frites, salade</i> | |
| <i>Rib eye 300g, pepper sauce, French fries, salad</i> | |
| La lasagne « maison » de légumes, gratinée 18€ | 18€ |
| <i>Butternut confit, pesto de roquette et Tomme de Brebis</i> | |
| <i>Homemade lasagna with candied butternut, arugula pesto and sheep cheese, oven cooked</i> | |
| Le « Chouette burger » : | 23€ |
| <i>Steak haché, Tomme de Savoie, compotée d'oignons, tomates, lard grillé, sauce béarnaise, salade et frites</i> | |
| <i>Burger with beef steak, Tomme cheese, tomatoes, bacon, onions, Béarnaise sauce, salad and French fries</i> | |
| Le risotto de coquillettes, 18€ | 18€ |
| <i>au jambon de pays, façon « Carbonara »</i> | |
| <i>Risotto of pasta, with raw ham, like a Carbonara</i> | |
| A la truffe noire du Périgord - with black truffle 28€ | 28€ |
| La Tartiflette, salade 20€ | 20€ |
| <i>Potatoes, bacon, onions, cream and Reblochon cheese</i> | |
| La Croziflette, salade 21€ | 21€ |
| <i>Local pasta, bacon, onions, cream, and Reblochon cheese</i> | |
| La Croûte Savoyarde, salade 17,5€ | 17,5€ |
| <i>Bread, onions, mushrooms, white wine, cream and local cheese</i> | |



LE MENU SAVOYARD 28€



Hors boissons – excluded drinks

Assiette de charcuterie

Plate of Delicatessen

Tartiflette ou croziflette ou Croûte Savoyarde

1 crêpe simple ou

2 boules de glace au choix

1 crepe with one ingredient or 2 bowls of ice cream



Tous nos plats sont faits maisons à l'exception des terrines, des escargots, des nuggets et des frites



LES GALETTES 100% BLE NOIR



sarrasin IGP de Bretagne, moulu à la pierre
au Moulin de la Fatigue (Vitré, 35)

| | |
|---|--------------|
| La galette 2 ingrédients | 8€ |
| <i>Pancake : ham and cheese or egg and cheese or ham and egg</i> | |
| La complète Jambon, œuf, fromage 10€ | 10€ |
| <i>The plain : ham, egg, cheese</i> | |
| La Chevrette 14€ | 14€ |
| <i>Chèvre chaud, miel, noix, fromage râpé et roquette</i> | |
| <i>Pancake with goat cheese, honey, walnuts, Arugula and grated cheese</i> | |
| La Forestière 15,5€ | 15,5€ |
| <i>Champignons, persillade, œuf, poitrine fumée, crème et fromage râpé</i> | |
| <i>Pancake with mushrooms, parsley, egg, cream, bacon and grated cheese</i> | |
| La Végé 14€ | 14€ |
| <i>Butternut confit, champignons, œuf et fromage râpé</i> | |
| <i>Vege : candied butternut, mushrooms, egg and grated cheese</i> | |
| La Soubise Savoyarde 15,5€ | 15,5€ |
| <i>Diot grillé, oignons, vin blanc, crème de Reblochon, f. râpé</i> | |
| <i>Pancake with local sausage, onions, white wine, Reblochon and grated cheese</i> | |
| La « Menuires »: galette roulée à la Raclette 18€ | 18€ |
| <i>Pommes de terre, oignons, servie avec charcuteries et salade</i> | |
| <i>The special rolled pancake with Raclette cheese, potatoes, onions served with delicatessen and salad</i> | |
| La « Lac du Lou » 17€ | 17€ |
| <i>Truite marinée, crème de ciboulette, zeste de citron et fromage râpé</i> | |
| <i>Marinated trout, cream with chives, lemon zest and grated cheese</i> | |

LE MENU DES BRUYERES 39€ *

Hors boissons – excluded drinks

* Menu servi uniquement le soir / Menu only for diner

Gravlax de Truite de Savoie aux herbes,
Muesli de graines et épices, faisselle battue citron vert
Local trout in gravlax with herbs, seeds and spices muesli, cottage cheese flavored with lime

Ou

Foie gras de Canard confit aux 5 baies,
Gelée de pommes et chutney
Duck foie gras with mixed berries, apple jelly and chutney



Noix de St Jacques Bretonnes,
« Céleri/Noix » façon risotto, beurre battu aux aromates
Scallops, risotto of celery and walnuts, aromatic butter sauce

Ou

Fricassée de Ris de veau aux Morilles,
Vin jaune et pommes de terre grenailles confites
Sweetbread fricassée with morels, small potatoes, yellow wine sauce



Dessert au choix Dessert on choice

Extrait de la carte des vins

Vin blanc :

75 cl Vin rouge :

75 cl

Horaires des services :
12h-14h et 19h-21h15

Savoie AOP, Apremont Domaine Adrien Veyron (37,5cl) 18 €

27 €

Savoie, AOP Pinot noir, Domaine Grisard 2022

28,5 €

Bourgogne AOP, Bourgogne aligoté, Cave de Buxy, 2022

33 €

Bourgogne AOP, Pinot noir "Vieilles Vignes", Domaine Tripoix, 2020

47 €

Vin rosé : AOC Cornèze Le gris, Pinot noir, 2022

30 €

Bordeaux AOP Bordeaux, « Château Peynaud-Bagnac », 2018

24 €

Galettes, crêpes, menu Savoyard
en continu l'après midi