

DÉJEUNER

PLANCHETTES

Charcuterie de Savoie	14
Fromages de nos alpages	16
Charcuterie de Savoie & fromages de nos alpages	18
De la mer : rillettes de saumon, tarama blanc, accras de morue, truite fumée	20

ENTRÉES

Oeuf cocotte à la vigneronne Sauce au vin rouge de Savoie	13
Burratina crémeuse, tomates confites & olives noires Kalamata	19
Foie Gras du Chef, chutney poire-figue & pain de campagne toasté	22

SALADES

Salade du Ruitor au jambon de pays & croustillant de chèvre au miel	20
Salade de saison feuilles de chêne, potimarron butternut rôtis, poire conférence, pomme cuite, betterave multicolore, grenade, noix & oignons frits	21
Salade César traditionnelle au poulet fermier & copeaux de parmesan	22
Poke Bowl Saumon mariné, riz, avocat, concombres mangue & oignons rouges	24

PÂTES

Linguine ou Penne De Cecco Sauce Arrabiata, Bolognese, Carbonara	18
Ravioles de Royan gratinées aux fines herbes & copeaux de jambon de pays	19
Lasagnes saumon-épinards & ricotta	21

Inspirations du Jour

Velouté ou Soupe à volonté - 14
Risotto - 21

Menu Enfant -10 ans

Plat + Dessert + Sirop
Le midi : 14€ - Le soir : 16€

PLATS

Croque-Monsieur Savoyard Béchalé au fromage de nos alpages	16
Cocotte de légumes rôtis	20
Traditionnelle Tartiflette de Savoie au Reblochon fermier	24
Burger du Ruitor & frites : steak pur bœuf, confit d'oignons rouges, sucrine & lard croustillant, fromage à raclette ou cheddar	25
Burger Argentin & frites : pièce de boeuf grillée, jambon blanc, sucrine, oeuf, tomate, emmental, sauce chimichurry	26
Rôti de lotte, risotto au thym frais, beurre de Savagnin	26
Tartare de bœuf & frites Préparé à votre table	26
Tartare de bœuf méditerranéen & sa burrata Frites	29

La Table.



MAISON FENESTRAZ

Les Rendez-Vous de La Table 19€ - Uniquement le midi

Lundi

Parmentier de canard

Mardi

Potée Savoyarde

Mercredi

Bourguignon

Jeudi

Croziflette Savoyarde

Vendredi

Marmite du pêcheur façon bouillabaisse

Samedi

Traditionnelle choucroute Alsacienne

Dimanche

Pot-au-feu rustique et son os à moelle

GRILL ARGENTIN

MIDI & SOIR

Suprême de volaille fermier	22
Bavette de bœuf	25
Magret de canard	28
Côtelettes d'agneau	32
Entrecôte de bœuf 220 gr	35
Entrecôte maturée 220 gr	39
Filet de bœuf 220 gr	38
Ris de veau dans le plus pur style Argentin	39
Côte de bœuf 1,100 kg Servie pour 2 personnes - 30 à 40 min d'attente	95

Nos viandes ont été sélectionnées par notre propriétaire M. Raoul Fenestraz et sont servies avec une sauce maison au choix : poivres, béarnaise, chimichurry ou bordelaise. Elles sont accompagnées d'un mesclun de salade verte & au choix : d'une mijotée de légumes ou de frites ou d'une purée maison.

DESSERTS

Dessert du jour	9
Traditionnelle crème brûlée à la vanille	9
Parfait glacé cassis & marron	9
Mi-cuit au chocolat	11
Nos Verrines : - Mousse de fromage blanc, compotée de fruits rouges & streusel - Mousse au chocolat, praliné & noix de pecan - Tiramisu	11
Paris-Méribel : pâte à choux fourrée de ganache chocolat blanc caramélisé & touche de framboise	11
Café ou thé gourmand	12,5
Coupe Colonel 3 boules sorbet citron & vodka	13

DÎNER

ENTRÉES

Oeuf cocotte à la vigneronne Sauce au vin rouge de Savoie	13
Burratina crémeuse, tomates confites & olives noires Kalamata	19
Foie Gras du Chef, chutney poire-figue & pain de campagne toasté	22

PLATS

Cocotte de légumes rôtis	20
Rôti de lotte, risotto au thym frais, beurre de Savagnin	26
Plat du soir	28
Tartare de bœuf méditerranéen & sa burrata Frites	29

Menu Gourmet

Velouté ou soupe

Entrée

Plat

Buffet de Fromages

Dessert

Menu sans fromage : 58
Menu Complet : 62

Proposé tous les soirs sauf les jeudis

RESTAURANT
Savoyard
DU RUITOR

Uniquement le soir

SPÉCIALITÉS

Tartiflette Reblochon fermier	24
Boîte chaude de Savoie Charcuterie & pommes de terre	26
A partir de 2 personnes : (prix par personne)	
Raclette au lait cru au racloir Servie avec charcuterie de Savoie & pommes de terre	28
Fondues de La Table : - savoyarde aux 3 fromages - aux cèpes - à la truffe	25 30 38

Tous nos plats sont accompagnés d'un mesclun de salade verte.

PIERRADE DU RUITOR

3 Viandes
Bœuf, canard & volaille

Accompagnée d'une sélection de sauces maison, frites, oignons, poivrons, champignons & oeufs de caille.

Tous nos plats sont faits maison par notre Chef & sa brigade

Spécialités du chef Plats Végétariens Plats sans gluten

Prix en Euros, taxes & service compris.



MAISON FENESTRAZ
DEPUIS 1966