

LA RESTAURATION



Les Entrées

- Potage du moment 12.00 €
- Salade de pommes de terre & hareng fumé (vinaigrette moutarde à l'ancienne) 14.00 €
- Feuilleté de St Marcellin rôti (Miel & poivre de Sichuan, salade aux noix) 14.00 €
- Salade Mama (Magret fumé, tomates confites, parmesan, pignons de pin) Petite 13.00 €
..... Grande 17.00 €
- Tartare de Saumon Thaï sauce soja & ponzu Petit ≈ 110g 15.00 €
(Gingembre, combava, cebette, coriandre, graines sésame & cacahuètes) Grand ≈ 150g 25.00 €

POUR LA GRANDE VERSION LE TARTARE SERA SERVI AVEC FRITES & SALADE

Les Plats

- Plat du Jour (Uniquement le midi) 16.00 €
- Tajine de Légumes aux fruits secs (Vegan) 19.00 €
- Burger Mama, frites & salade 22.00 €
(Steack haché ≈ 150g, cheddar, tomate, sauce cocktail, lard & oignons frits)
- Tartare de boeuf ≈ 180g, sauce cocktail, frites & salade 21.00 €
- Souris d'Agneau ≈ 300g confite miel & thym, polenta crémeuse 28.00 €
- Faux filet ≈ 220g, pommes de terre grenailles & salade verte 24.00 €
(Sauce poivre vert, ou beurre au gorgonzola)

LE MENU ENFANT

Diot de Savoie ou Nugget's (100% FILET DE POULET)

ACCOMPAGNE DE FRITES

&

Sirop à l'eau (PARFUM AU CHOIX)

Glace Smarties

~~14.00 €~~
14.00 €



LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES (FONDUES UNIQUEMENT LE SOIR)

- **Tartiflette, Salade verte** 20.00 €
- **Pavé de Raclette avec Charcuterie, Pommes de terre & Salade** 22.00 €
(Feuille de Brick, Raclette, Lard, Noisettes)
- **Pavé de Reblochon avec Charcuterie, Pommes de terre & Salade** 22.00 €
(Feuille de Brick, Reblochon, Miel, Pignons de Pin)
- **Fondue Savoyarde nature, Salade** (2pers. minimum) 19.00 €
- **Fondue Savoyarde avec Charcuterie, Salade** (2pers. minimum) 23.00 €
- **Fondue aux Cèpes, Salade** (2pers. minimum) 24.00 €
- **Fondue Royale, Salade** (2pers. minimum) 28.00 €
(Fondue aux cèpes avec Charcuterie)

Prix par
pers.
Fondue

Les Desserts

- **Planchette de Fromages** 12.00 €
- **Dessert du Jour** 07.50 €
- **Salade tiède de fruits d'hiver & crumble pain d'épices** 10.00 €
- **Fondant au chocolat noir, coeur chocolat blanc** 11.00 €
- **Brioche perdue au caramel BS & pralines roses** 11.00 €
- **Cookies Gourmand** (Cookies, glace vanille, caramel bs, sauce chocolat & chantilly) 11.00 €
- **Irish Coffee** 09.00 €



Les Glaces

- Coupe 1 Boule** 03.50 €
- Coupe 2 Boules** 06.00 €
- Coupe 3 Boules** 07.50 €
- Supplément** (Chantilly ou Sauce) 01.00 €

Glaces : Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel Beurre Salé, Cookie caramel

Sorbets : Myrtille, Pêche de Vignes, Fraise, Citron Vert, Verveine, Thé vert

Coupes Créations

- **La Reine Mathilde** (Glaces Vanille & Caramel BS, Spéculoos, caramel au BS, Chantilly) 09.00 €
- **La Gourmande** (Sorbet Myrtille & Pêche de Vignes, Myrtilles, Chantilly, Meringues) 09.00 €
- **La Dame Blanche** (Glace Vanille, Chocolat & Chantilly) 08.50 €
- **Le Chocolat Liégeois** (Glace Chocolat noir, Chocolat & Chantilly) 08.50 €
- **Le Café Liégeois** (Glace Café, Café & Chantilly) 08.50 €
- **La Detox** (Sorbet citron, verveine et thé vert, citron confit) 09.00 €
- **Le Colonel** (Sorbet Citron Vert, Vodka) 08.00 €

COUPES DE GLACES

Dame Blanche

2 Boules vanille, sauce chocolat, chantilly.

Chocolat Liégeois

2 Boules chocolat, sauce chocolat, chantilly.

Café Liégeois

2 Boules café, 1 ristretto, chantilly.

Reine Mathilde

1 Boule vanille, 1 boule caramel bs, sauce caramel bs, poudre de spéculoos, chantilly.

La Gourmande

1 Boule myrtille, 1 boule pêche de vigne, confiture de myrtille, chantilly & meringue.

La Détox

1 Boule citron, 1 boule thé vert, 1 boule verveine, citron confit.

La Colonel

2 Boules citron, vodka, paille, citron.