

GRIGNOTAGES



- Diét de Savoie brioché** 12,00
Brioche saucage Diét de Savoie
- Mûre** « Perle blanche n°4 » à la pièce 3,50
Diét - Perle blanche n°4 à la pièce
- Terrine de campagne** « Marius et Jeannette » 14,50
1180 g, pain toasté
- Fillettes de fruits d'hiver maison** à la fleur de sel, pain toasté 14,50
Attention à ne pas confondre avec le fromage, attention à la date
- Bombas croquantes**, marseillaise savante 12,00
Croûte pain, sauce marseillaise
- Terrine de foie gras ni-cut** à la fleur de sel, pain toasté 15g 24,00
Attention à ne pas confondre avec le foie de volaille, attention à la date
- Planche de charcuteries**, « sélection Lille » 15,00
Charcuterie sèche - « 6 charcuteries »
- Planche de fromages** des caves d'affinage de Savoie 16,50
Attention à ne pas confondre avec le fromage, attention à la date
- Croque monsieur** à la truffe et bouquet 16,00
Croque monsieur de pain de campagne avec truffe et bouquet

STARTERS

ENTRÉES

- Les huîtres** « Perle blanche n°4 » par 6 21,00
Diét - Perle blanche n°4 par 6
- Pâté en croûte** de « Daniel Debert» 13,00
Champion du Monde de Pâté-Croûte 2018, Pâté de légumes et oignons à la grenadine. Pâté en croûte de « Daniel Debert - Meilleur Ouvrier de France 2018. Pâté de légumes et oignons à la grenadine.
- Ouf parfait**, crème de châtaignes, Chops de lard poivré et petits croûtons 15,00
Parfait: œuf, crème, châtaignes, chops de lard poivré, petits croûtons.
- Croûte de bar BIO façon** « Lille », petits légumes croquants 18,00
Croûte de bar, petits légumes croquants.
- Tarte fine aux cépes et asperges confites**, jus réduit au vin rouge et à la mûre 17,00
Tarte fine aux cépes et asperges, jus réduit au vin rouge et à la mûre.
- Salade César** à la volaille fermière L 16,00 - XL 22,00
César à la volaille fermière.
- Salade Lille**, bouillotte, ouf parfait « bio », croûtons, jambon truffé, légumes croquants L 16,00 - XL 22,00
Salade Lille, bouillotte, ouf parfait « bio », croûtons, jambon truffé, légumes croquants.



MAINS

PLATS

- Pâtés de veau** à l'ail noir, confit 12 heures, légumes cuisis, purée maison 27,00
Pâtés de veau avec l'ail noir confit 12 heures, légumes cuisis, purée maison.
- Filet de bœuf Angus**, jus au rhubarbe et framboise de Savoie, frites maison et pommes frites 34,00
Angus beef steaks, jus au rhubarbe et framboise de Savoie, frites maison et pommes frites.
- Filet de bar bio**, beurre blanc à la citronnelle, légumes d'hiver et purée gratin-mère 29,00
Filet de bar bio, jus au beurre blanc à la citronnelle, légumes d'hiver et purée gratin-mère.
- Suprême de volaille fermière aux merelles**, purée maison 28,00
Suprême de volaille fermière aux merelles, purée maison.
- Côte de cochon** « Daniel », jus de viande au rhubarbe et framboise de Savoie, purée maison et légumes d'hiver 26,00
Côte de cochon, jus de viande au rhubarbe et framboise de Savoie, purée maison et légumes d'hiver.
- Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau et haché**, fumet à la mûre, légumes d'hiver et purée gratin-mère 26,00
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau et haché, fumet à la mûre, légumes d'hiver et purée gratin-mère.
- Ravioles au reblochon de la mère Houry**, crème de choux-fleur et merguez de porc séché au vinaigre 25,00
Ravioles au reblochon de la mère Houry, crème de choux-fleur et merguez de porc séché au vinaigre.
- Pâtés Mafaldine aux truffes Molanessorum** 34,00
Pâtés Mafaldine aux truffes Molanessorum.
- Risotto d'épaulard au Beaufort**, pain d'annatto 28,00
Risotto d'épaulard au Beaufort, pain d'annatto.
- Garnitures**, purée maison, salade verte, légumes d'hiver 4,00
Garnitures, purée maison, salade verte, légumes d'hiver.



LOCAL SPECIALITIES

SPÉCIALITÉS



- La tartiflette au Reblochon** 24,00
Tartiflette au Reblochon, jus de viande.
- Fondue Savoyarde** et macaron de salade 26,00
Fondue Savoyarde et macaron de salade.
- Fondue Savoyarde à la truffe** et macaron de salade 34,00
Fondue Savoyarde à la truffe et macaron de salade.
- Ravioles fermières de la cave d'affinage de Savoie**, charcuterie « Lille », macaron de salade 30,00
Ravioles fermières de la cave d'affinage de Savoie, charcuterie « Lille », macaron de salade.

OUR GOURMET PIZZAS BY PAOLO

PIZZAS CRÉATIVES par Paolo depuis 1980

Marquetti durs :

- Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, champignons, anchois, olives, basilic.
- Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, champignons, anchois, olives, basilic.
- 14,00

Boîte de la pizza :

- Boîte de la pizza, sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, champignons, anchois, olives, basilic.
- 18,50

Nona Lille :

- Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, champignons, anchois, olives, basilic.
- 17,00

4 fromages pour une lune de miel :

- Cheese, sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, champignons, anchois, olives, basilic.
- 18,50

Tout feu tout flammes : Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, champignons, anchois, olives, basilic.

C'est la truffante : Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, champignons, anchois, olives, basilic.

La cource aux miracles : Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, champignons, anchois, olives, basilic.

Toute la carte est disponible à la vente à emporter ou en livraison à domicile. At 10€ en plus pour la livraison de nuit.

DESSERTS BY FLORA

DESSERTS

Les desserts par notre chef pâtissier Flora

- Le café gourmand** 12,00
Café gourmand.
- Chocolat**, biscuit chocolat, croissant et crème chocolat, mousses chocolat 11,00
Chocolat, biscuit chocolat, croissant et crème chocolat, mousses chocolat.
- L'entremet myrtilles**, cacahuètes, chocolat blanc, sablé cacahuètes, confit myrtilles, mousses chocolat blanc 11,00
L'entremet myrtilles, cacahuètes, chocolat blanc, sablé cacahuètes, confit myrtilles, mousses chocolat blanc.
- Le choux carrément vanille**, cœur crème brûlée, crème légère à la vanille 11,00
Le choux carrément vanille, cœur crème brûlée, crème légère à la vanille.
- La tarte carrément citron** Confit de citron, crème vanille, citron et blanc manger 11,00
La tarte carrément citron, Confit de citron, crème vanille, citron et blanc manger.
- Le classique tarte aux myrtilles**, à la crème d'amande 11,00
Le classique tarte aux myrtilles, à la crème d'amande.
- Le Noël blanc aux marrons confites**, mousses de marrons, sablés et menthe 11,00
Le Noël blanc aux marrons confites, mousses de marrons, sablés et menthe.
- Les gourmandises de Flora à partager**, assortiments de 9 mignardises maison 24,00
Les gourmandises de Flora à partager, assortiments de 9 mignardises maison.

MENU DES BAMBINS

Menu pour les enfants de 3 à 10 ans

Mini pizza ou Mini ravioles au reblochon ou Filet de volaille française ou demi filet de bar bio accompagné au choix de frites, purée ou légumes Yaourt Savoie à la myrtille Gaufre de Bruxelles au sucre, chocolat ou chantilly 16,00