

## NOS APERITIFS

Vin Blanc de Savoie (Abymes)	1,50 €
Kir (Cassis, Pêche ou Mure)	2,00 €
Ricard, Pastis 51	3,00 €
Suze, Martini Blanc, Martini Rouge	3,00 €
Baby (whisky 2cl)	3,00 €
Whisky (4 cl)	5,00 €
Supplément sirop, coca cola, limonade, tranche de citron...	0,10 €

## NOS BOISSONS

Coca Cola, Orangina (33 cl)	2,50 €
Ice Tea, Perrier (33 cl)	2,50 €
Jus de Fruit	2,80 €
Badoit 50 cl, Evian 50 cl	2,50 €
Badoit 100 cl, Evian 100 cl, St Yorre 100 cl	3,00 €
Café	1,50 €
Thé, Infusion (verveine)	2,50 €

## NOS ENTREES

Salade Verte	5,00 €
Terrine maison	7,00 €
Salade Savoyarde Salade Verte, Emmental, Croûtons, Jambon de pays et Fromage de chèvre	8,00 €
Salade de Fusilli au Saumon fumé en Verdurette Pâtes, Saumon fumé, Pointes d'Asperges vertes, Crevettes et Guacamole	10,00 €
Assiette Gourmande Salade Verte, Saumon fumé Queue d'Ecrevisses, Crevettes et 80g de Tartare de Saumon	12,00 €
Cuisses de grenouilles	14,00 €

## NOS PLATS

Filet de Truite en Papillote	13,00 €
Tartare de Saumon (160g)	13,00 €
Steak Tartare (Bœuf) 180g	14,00 €
Entrecôte sauce Poivre Vert ou au bleu (220 g environ)	16,00 €
Rustici Al Porcini et sa sauce au Foie Gras (Pâtes fraîches aux Cèpes)	18,00 €
Magret de Canard sauce Poivre Vert ou au bleu (300 g environ)	18,00 €

## NOS SPECIALITES

Tartiflette et sa Salade Verte	15,00 €
Fondue Savoyarde et sa Salade Verte -minimum 2 personnes- prix par personne	16,00 €
Fondue Savoyarde aux Cèpes et sa Salade Verte -minimum 2 personnes- prix par personne	17,00 €

Prix nets

## POUR LES ENFANTS 9,00 € 7,90 €

Un grand diablo ou Sirop à l'eau

~~~

Steak Haché

**ou** Crêpe Jambon Fromage

**ou** Jambon Blanc

Accompagné de Frites

**ou** Pâtes

**ou** Légumes

~~~

Dessert du Jour

**ou** Coupe Glacée (2 boules au choix)

## NOS FORMULES DU MIDI

*Servi du lundi au vendredi, le midi uniquement, hors jours fériés*

Plat du Jour	7,50 €
Entée du jour + Plat du Jour	10,00 €
Plat du Jour + Dessert du Jour	10,00 €
Menu du jour	12,50 €
Entée du jour + Plat du Jour + Fromage Blanc ou Sec + Dessert du Jour ou 2 boules de glace au choix + ¼ de vin rouge + un Café	

## MENU DECOUVERTE 17,00 €

Salade Composée ou Terrine maison

~~~

Tartiflette

~~~

Dessert du Jour

**ou** Coupe Glacée (2 boules au choix)

Prix nets

## MENU GOURMET 25,00 €

Salade Savoyarde ou Terrine maison

~~~

Filet de Truite en Papillote

**ou** Tartare de Saumon (160g)

**ou** Steak Tartare (Bœuf) 180g

~~~

Fromage blanc ou Sec

~~~

Dessert du Jour

**ou** Coupe Glacée (2 boules au choix)

## MENU DELICE 35,00 €

Cuisses de Grenouilles **ou** Assiette gourmande

~~~

Rustici Al Porcini et sa sauce au Foie Gras  
(Pâtes fraîches aux Cèpes)

**ou** Entrecôte sauce Poivre Vert ou au bleu (220 g environ)

**ou** Magret de Canard sauce Poivre Vert ou au bleu  
(300 g environ)

~~~

Fromage blanc ou Sec

~~~

Dessert du Jour

**ou** Coupe Glacée (3 boules au choix)

Prix nets

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

Fromage Blanc	3,00 € 2,65 €
Fromage Sec	5,00 €
Dessert du Jour	4,50 €
Café/Thé Gourmand	6,00 €
(Café ou Thé accompagné d'un assortiment de desserts)	

## NOS COUPES GLACEES

Coupe 1 boule	1,20 €
Coupe 2 boules	2,00 €
Coupe 3 boules	3,00 €
Supplément Nappage (Fruits Rouge, Chocolat, Caramel)	1,00 €
Supplément Chantilly	1,00 €
Profiteroles	4,50 €
Coupe Fraîcheur (Cassis, Citron Vert, Chantilly, Nappage fruits rouge)	5,00 €
Coupe Jamaïque (Rhum-Raisin, Café, Chantilly, Nappage Caramel)	5,00 €
Sunday Fraise (Fraise, Vanille, Chantilly Nappage Fruits rouges)	5,00 €
Dame Blanche (Vanille, Chantilly Nappage Chocolat)	5,00 €
Pêche Melba (Pêche au Sirop, Vanille, Chantilly Nappage Fruits rouges)	5,50 €
Poire Belle Hélène (Poire au Sirop, Vanille, Chantilly Nappage Chocolat)	5,50 €
Colonel (Citron Vert, Vodka)	5,50 €