~ La CARTE ~

Cuisses de Grenouilles

A partager pour l'Apéritif (pour 2 personnes)

Petite Friture, sauce Tartare maison, quartier de citron	**14.00€**
Anneaux calamars à la Romaine, sauce Tartare, sauce Piquante	**9.50€**
Planche Charc. Savoyarde (Jambon fumé, saucisson sec, sauc.Fumé)	**19.00€**
Planche Foie Gras Canard (2 tranches, Confit d'Echalote, Toasts)	**22.00€**

Nouveau mi-Juin à fin août **Apéritif dinatoire et TAPAS variés les soirs de 18h30 à 20h00**

Demandez notre carte !

Salades et Entrées

	Choix Salades Petite=Entrée	/ Grande=PLAT repas
Salade Caesar (Salade, Poulet croustillant, Croûtons, Parmesan, Œuf, Noix Cajou)	**15.50€**	**20.00€**
Salade Gourmande (Salade, Magret de Canard fumé, Dés Foie Gras, Pointes Asperges vertes, Noix)	**19.00€**	**24.00€**
Salade Printanière (Salade, Truite fumée, Asperges vertes, Avocat, Œuf de Caille, Radis)	**17.50€**	**22.00€**
Salade de la Mer (Salade, Noix St Jacques, Gambas, Filets Perche, Chips Crevette, Tomates cerise)	--	**25.00€**
Asperges vertes sauce Mousseline	**10.50€**	

Terrine de Canard du Chef Confit d'échalote, Cornichon, Olive noire **10.50€**

Foie Gras Canard Sud-Ouest maison au pain d'Epices

1 tranche 40 g.....**18.00€** 2 tranches 40 g .....**26.00€**

Tartare de Saumon au couteau, Avocat et Perles de Citron **18.00€**

(Saumon cru mariné, Avocat, Tomate confite, Citron vert, Ciboulette)

Cassolette de St Jacques sauce Homardine **18.00€**

Ravioles et Risottos (servis avec une Salade verte)

Gratin de Ravioles Reblochon fermier + S.v	**22.00€**
Poêlée de Ravioles et Légumes du Soleil + S.v	**18.00€**
Risotto au Poulet, Champignons et Parmesan + S.v	**17.00€**

BURGERS

Base des Burgers : Steak haché pur bœuf 150g, Poitrine Fumée, Salade, Tomate, sauce burger.

Baconburger (sans fromage)	**19.00€**
Burger Savoyard au Reblochon	**21.00€**
Burger Dauphinois au St Marcellin	**22.00€**
Burger au Chèvre	**22.00€**

Spécialités Savoyardes

Fondue Savoyarde minimum 2 personnes – servie avec **une Salade verte**

Fondue Savoyarde 4 Fromages / + charcuterie savoy.	**22.00€ / 29.00€**
Tartiflette au Reblochon fermier + Salade verte	**22.00€**

Moules

Moules à la Marinière (Corde-France) - **Frites (700g) 19.50€**

Vin blanc, Oignon, Fumet de Poisson, Persil, Céleri.

Supplt pour Sauce au choix : 2.00€ Crème, Roquefort.

Grenouilles Spécialité maison (gros calibre)

Cuisses de Grenouille en Persillade par 9 ou par 12 , Frites 25.00€ / 29.00€

Cuisses de Grenouille Frites à volonté (sur Réservation et avant 20h30) : 38.00€

Supplément de 2.00€ pour changement de garniture

Poissons

Petite Friture - Frites + Salade verte	**18.50€**
Petits Filets de Perche en Friture -Frites + Salade verte	**25.00€**
Filet d'Omble Chevalier Meunière aux Amandes	**30.00€**
Filet de Bar sauce Vierge	**29,00€**
Tartare de Saumon au couteau 200g + Frites	**28.00€**
Noix St Jacques poêlées et Risotto aux champignons	**29.00€**
Gambas semi-décortiquées sauce Salsa – riz Thaï	**26.00€**

Viandes Origines : France, Ecosse, Irlande, Pays Bas, Allemagne ou voir panonceau actualisé.

Tartare de Bœuf Charolais coupé aux couteaux - Frites	**23.00€**
Carpaccio de Bœuf - Frites / + Mozza Burrata	**21.00€ / 26.00€**
Cigalines de Porc (Araignées) aux herbes de Provence	**16.00€**
Steak Bœuf Bavette (160 à 180g) Frites	**19.50€**
Escalope de Poulet Savoyarde (Reblochon, Lard fumé) /Frites	**19.50€**
Magret de Canard rôti (250g) aux Myrtilles	**24.00€**

«Viandes d'exception, sélection Qualité Gourmande »

Bavette Aloyau Aberdeen Angus (180 à 200g ++)	**23.50€**
Chateaubriand Filet de Bœuf (180 à 190g++)	**32.00€**
Noix d'Entrecôte Angus (240 à 260g ++)	**34.50€**

Nos SAUCES maison : Supplt 3.00€ : Beurre M.Hôtel, Poivre Vert, Roquefort, Echalote.

1 Garniture au choix par plat – Garniture supplémentaire : 5.00€

Frites, Gratin Dauphinois, Pomme de Terre sautées, Légumes frais, Riz Thaï, Riz/Légumes.

Menu PROMENADE 39.50€

ou 2 Plats (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) : 34.00€

Salade Printanière
(Salade, Truite fumée, Asperges verte, Avocat, Œuf de Caille, Radis)
Terrine de Canard maison et sa garniture
Soufflé au Fromage, Sauce Roquefort
Asperges vertes sauce Mousseline

***

Bavette Aloyau Aberdeen Angus ***(sauce au choix)***
Burger Savoyard au Reblochon – Frites
Magret de Canard ***(sauce au choix)***
Filet de Truite sauce beurre blanc
Petits Filets de Perche en Friture – Frites

***

Moelleux au Chocolat, Crème Brûlée,
Fromage Blanc, Ile Flottante,
Glace deux Boules (20 parfums)
Cygne du Lac
(Glace vanille, Chantilly, Meringue, Curaçao)
Assiette 2 Fromages (Reblochon, Tomme de Savoie)

Menu GOURMAND 49.50€

ou 2 Plats (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) : 42.00€

Foie Gras de Canard maison, Chutney et Toasts
Cassolette de St Jacques, sauce Homardine
Tartare de Saumon, Avocat et Citron vert
Salade Gourmande
(Salade, Magret fumé, Dés de Foie gras, Figue, Noix)
Asperges vertes sauce Mousseline

***

Filet d'Omble Chevalier aux Amandes
Filet de Daurade Royale sauce Vierge
Cuisses de Grenouilles en persillade
Noix d'entrecôte persillée Aberdeen Angus
Chateaubriand Filet de Bœuf ***(Sauce au choix)***

***

Sauces au choix : Echalote, Poivre vert, Roquefort, Beurre Maître d'Hôtel.

Baba au Rhum + Boule Rhum Raisins
Cœur Fondant (Chocolat Chaud -Vanille, Crème Anglaise)
Tiramisu Café
Coupe glacée au choix (voir carte), **Pavlova glacée**
Assiette 3 Fromages
(Reblochon, Tomme de Savoie, Beaufort)

Coupe Amaréna

1 <u>Garniture</u> au choix par plat – Garniture supplémentaire : 5.00€
Frites, Gratin Dauphinois, PdT sautées, Légumes frais , Riz Thaï, Riz/Légumes.

Menu ENFANT jusqu'à 10 ans

13.00€

Sirop à l'eau, Diabolo, Coca-cola 15cl

****

Steak haché – Frites

ou Petits Filets de Perche en friture - Frites

ou Nuggets de Filet de Poulet – Frites

****

Deux boules de Glace (Parfum au choix)

ou Crêpes au Sucre ou Chocolat

ou Push-up Haribo

MENU VOYAGEUR « VITE CHOISI, SERVI AU PLUS VITE »

27.00€

Baconburger (supplt Reblochon +2.00€)

Steak haché pur bœuf 150g, Poitrine Fumée, Salade, Tomate, sauce burger

Ou

Plats : Petite Friture - Frites + Salade verte

ou

Escalope de Poulet Savoyarde (Reblochon, Lard fumé) /Frites

*****

Desserts : **Fromage blanc faisselle** *(Coulis Fruits Rouges, Miel, Crème ou Nature)*

Crêpes : 2 jolies crêpes *(au Sucre, au Chocolat ou Coulis Fruits rouges)*

Glace 2 boules *:* Café, Caramel beurre salé, Chocolat noir, Noix Coco, Vanille.

Abricot, Cassis, Citron, Citron vert, Fraise, Framboise., Litchi, Mangue, Passion.

Nos suggestions Végé

Grandes Salades sans garniture animale Prix Carte – 5.00€	
Poêlée de Ravioles et Légumes du Soleil + S.v	18.00€
Gratin de Ravioles au Reblochon fermier + Salade Verte	22.00€
Risotto aux Champignons et Parmesan + Salade Verte	17.00€
Soufflé au Fromage sauce Roquefort + garniture au choix + Salade Verte	16.00€
Tartiflette (sans lardons) au Reblochon fermier + Salade Verte	19.00€

Les Coupes Gourmandes

Tropicale
1 boule Noix de coco, 1 bl citron vert, 1 bl mangue, jus d'Ananas 11.00 €

Fruits Rouges
1 boule Fraise, 1 bl Framboise, 1 bl Cerise, Chantilly 11.50 €

Dame Blanche
2 boules Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly 11.50 €

Poire Belle Hélène
Poire Fruit ,1 bl Poire, 1 bl Vanille, Chocolat chaud, Chantilly 12.50 €

Les « Melba » 10.50 €

- **Pêche :** 1 bl Pêche de Vigne, 1 bl Vanille, Coulis Fruits rouges, Pêche, Chantilly
- **Fraise :** 1 boule Fraise, 1 bl Vanille, Coulis de Fruits, Fraises, Chantilly
- **Framboise :** 1 boule Framboise, 1 Vanille, Coulis de Fruits, Framboises, Chantilly

Les Liégeois 10.50 €

- **Café :** 1 boule Café, 1 ble Vanille, Café , Chantilly
- **Chocolat :** 1 boule Chocolat Noir, 1 ble Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly
- **Caramel :** 1 boule Caramel Beurre Salé, 1 ble Vanille, Sauce Caramel, Chantilly

Coupes Alcoolisées

Colonel 11.00 €
2 boules Citron, Vodka

Antillaise
1 boule Rhum Raisin, 1 bl Noix de Coco, Raisins, Rhum, Chantilly 11.50 €

Chartreuse
2 boules Chartreuse, Liqueur de Chartreuse 13.00 €

Iceberg
1 boule Chocolat, 1 Menthe Choc, Get 27, Chocolat Chaud, Chantilly 13.00 €

Savoyarde
2 boules Génépi, Liqueur de Génépi 11.50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération

Assiettes *Prestige*

Ananas Frais

Cygne du Lac / Canard du Lac (version glace Chocolat)
Glace Vanille, Meringue, Chantilly, Crème Anglaise, Curaçao 10.50 €

Pavlova Glacée
Meringue, Sorbets F.Rges, Chantilly, Fruits rouges frais 12.50 €

Cèpe de la Dent du Chat
3 boules Vanille, Chocolat Chaud, Meringue, Chantilly) 12.00 €

Nougat Glacé
Glace Nougat, Coulis Fruits Rouges, Fruits Confits, Amandes, Chantilly 11.50 €

Coupe Amaréna
2 bl de glace Amarena,1 bl cerise ou Fges, Cerises Amarena, Chly, Amandes 12,50 €

Baba au rhum
Baba, Rhum, Boule Rhum raisin, Fruits Confits, Raisins, Chantilly 12.50 €

Cœur Fondant au Chocolat
Moelleux Choc, Boule Vanille, Crème Anglaise, Chocolat Chaud, Amandes 11.50 €

Ananas frais
Tranché, garni de fruits frais et boule sorbet Ananas 12.50 €

Profiteroles : 3 Choux pâtissiers, Glace vanille, Chocolat chaud, Chantilly 12.50 €

Photos non contractuelle

Cascade de bonheurs
pour petits et grands gourmands

Fromages

Fromage blanc faisselle (Coulis , Miel, Crème ou Nature)	**6.00€**
Assiette 2 Fromages (Reblochon fermier, Tomme de Savoie)	**8.50€**
Assiette 3 Fromages (Reblochon fermier, Tomme Savoie et St Marcellin)	**12.00€**

Desserts « Maison »

Crème Brulée Maison Vanille	**8.00€**
Café Gourmand (Café + 3 mini-desserts)	**9.50€**
Coupe de Fraises ou Framboises	**9.00€**
Crêpes au Sucre	**6.50€**
Crêpes Coulis F.Rges / Chocolat / Nutella	**7.50€ / 9.00€ / 10.50€**
Panna cotta Fruits Rouges	**6.50€**
Moelleux au Chocolat	**8.50€**
Ile Flottante Maison	**7.50€**
Baba au Rhum / *avec Boule glace Rhum Raisin*	**9.50€ / 12.50€**
½ Baba au Rhum / *avec Boule glace Rhum Raisin*	**7.50€ / 9.50€**
Cœur Fondant au Chocolat + Boule de Glace Vanille	**11.50€**
Ananas frais (Tranché et garni de fruits frais)	**11.50€**
Cygne du Lac (Ble Vanille, Meringue Chantilly, Crm Anglaise, Curaçao)	**10.50€**
Pavlova aux Fruits Rouges (Meringue, Chantilly , F.rouges , Coulis)	**10.50€**
Pavlova Glacée (Meringue, Sorbets F.rouges, Chantilly , F.rouges , Coulis)	**12.50€**

Le Moelleux

Pavlova

Glaces et Coupes glacées : les Parfums

Glaces : **1 boule** : 3.50€ **2 boules** : 7.00€ **3 boules** : 10.00€

Parfums Crèmes Glacées : Cacahuète, Café, Caramel beurre salé, Chocolat noir, Menthe-chocolat noir, Noix Coco, Nougat, Pistache, Vanille.
(alcoolisées) : Chartreuse, Génépi, Rhum-Raisins.
Sorbets : Abricot, Ananas, Cassis, Cerise, Citron Jaune, Citron Vert, Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Litchi, Mangue, Poire.
Et Push Up HARIBO (tube smarties) **5.00€**

Les Desserts des Menus

*Pour le Menu du JOUR :

Fromage blanc faisselle , Panacotta Fruits Rouges, Crème caramel maison, Glace 2 boules

* Pour le Menu Promenade :

Moelleux au Chocolat, **Crème Brûlée Maison**, Glace deux Boules, Tiramisu café
Fromage Blanc (Nature, Crème, Coulis ou Miel)
Ile Flottante Maison, Cygne du Lac, Assiette deux Fromages

* Pour le Menu Gourmand :

Baba au Rhum + boule Rhum
Pavlova Glacée
Coupe Glacée au Choix *(voir liste des Coupes)*

Cœur Fondant *(Chocolat Chaud, Glace Vanille, Crème Anglaise, Amandes)*
Assiette de Trois Fromages

Cascade de bonheurs

pour petits et grands gourmands

Fromages

Fromage blanc faisselle (Coulis, Miel, Crème ou Nature)	**6.00€**
Assiette 2 Fromages Savoie (Reblochon fermier, Tomme)	**8.50€**
Assiette 3 Fromages Savoie (Reblochon fermier, Tomme, Abondance)	**12.00€**

Desserts « Maison »

Ananas Frais

Le Moelleux

Pavlova

Crème Brulée Maison Vanille	**8.00€**
Café Gourmand (Café + 3 mini-desserts)	**9.50€**
Coupe de Fraises ou Framboises	**9.00€**
Mini Crêpes au Sucre	**6.50€**
Mini Crêpes Coulis F.Rges ou Chocolat ou Nutella	**7.00€**
Panna cotta Fruits Rouges	**6.50€**
Tiramisu Maison	**9.50€**
Moelleux au Chocolat	**8.50€**
Ile Flottante Maison	**7.50€**
Baba au Rhum *avec Boule glace Rhum Raisin*	**12.50€**
Cœur Fondant au Chocolat + Boule de Glace Vanille	**11.50€**
Ananas frais (Tranché et garni de fruits frais)	**11.50€**
Cygne du Lac (Ble Vanille, Meringue Chantilly, Crm Anglaise, Curaçao)	**10.50€**
Pavlova aux Fruits Rouges (Meringue, Chantilly , F.rouges , Coulis)	**10.50€**
Pavlova Glacée (Meringue, Sorbets F.rouges, Chantilly , F.rouges , Coulis)	**12.50€**

Glaces et Coupes glacées : CHOIX DE PARFUMS EXCEPTIONNEL !!!

Glaces : **1 boule** : 3.50€ **2 boules** : 7.50€ **3 boules** : 10.00€

Parfums Crèmes Glacées : Café, Caramel beurre salé, Chocolat noir, Menthe-chocolat noir, Noix Coco, Nougat, Pistache, Vanille, Noisette. Chartreuse, Génépi, Rhum-Raisins.

Sorbets: Abricot, Ananas, Cassis, Cerise, Citron Jaune, Citron Vert, Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue, Pêche de vigne, Poire, Myrtille, Cerise Amaréna.

Push Up HARIBO (tube smarties) ou Cône Nestlé parfum Fraise ou Vanille Chocolat **5.00€**

Les Desserts des Menus

*Pour le Menu du JOUR :

Fromage blanc faisselle *(Coulis Fruits Rouges, Miel, Crème ou Nature)*, Panacotta Fruits Rouges, Mini Crêpes *(au Sucre, au Coulis, au Chocolat)* , Glace 2 boules *(voir Parfums)*

* Pour le Menu Promenade :

Moelleux au Chocolat, **Crème Brûlée Maison**, Glace deux Boules, Tiramisu
Fromage Blanc (Nature, Crème, Coulis ou Miel)
Ile Flottante Maison, Cygne du Lac :
Assiette deux Fromages

* Pour le Menu Gourmand :

Baba au Rhum + boule Rhum
Tiramisu au choix ou Pavlova Glacée
Coupe Glacée au Choix *(voir liste des Coupes)*
Cœur Fondant , Assiette de Trois Fromages

Nos suggestions Végé

Nos petits « plats » recomposés comme vous le voulez

1. **Salade verte et Crudités de Saison + Portion de Frites** — **18.50€**
   Salade verte, Radis, Concombre, Avocat, Tomate, Melon.

2. **Bowl Estival + Portion de Frites** — **18.50€**
   Billes de Melon, de Pastèque, de Mozza, Houmous, Guacamole, Croûtons
3. **Soufflé au Fromage, sauce Roquefort + Légumes frais du moment** — **16.50€**
4. **Gratin de Ravioles au Reblochon fermier + Salade Verte** — **22.00€**

5. **Poêlée de Ravioles et Légumes du Soleil + Salade Verte** — **20.00€**
6. **Ravioles au Pesto et Parmesan + Salade Verte** — **18.50€**
7. **Risotto aux Noix St Jacques et Fruits de Mer + Salade Verte** — **21.00€**
8. **Tartiflette (sans lardons) au Reblochon fermier + Salade Verte** — **22,00€**

Menu ENFANT jusqu'à 10 ans

13.00€

Sirop à l'eau, Diabolo, Coca-cola 15cl

****

Steak haché – Frites

ou **Petits Filets de Perche en friture - Frites**

ou **Nuggets de Filet de Poulet – Frites**

****

Boule de Glace (Parfum au choix)

ou **Mini Crêpes au Chocolat**

ou **Cône à la Fraise** ou **Vanille/Chocolat**

ou **Push-up Haribo**