

## Nos SALADES

	Petites	Grandes
Salade Verte Nature ou aux Amandes	6.00 €	
Salade Paysanne (Salade verte, Lardons, Croûtons, Emmental) .....	8.50 €	11.00 €
Salade San Fermin (Salade Verte, Tranche de Foie gras, Magret cuit, Magret Fumé, Champignons frais).....	13.50 €	19.50 €
Salade du Larzac (Salade Verte, Chèvre Chaud sur Toast de Pain Grillé, Poitrine grillée, Noix) .....	9.50 €	13.00 €
Salade Saumon et Chèvre frais (Salade Verte, Saumon Fumé, Chèvre frais, Tomate séchée) .....	<b>11.50 €</b>	<b>14.50 €</b>

## Nos ASSIETTES GARNIES

*Copieuses, ces assiettes constituent à elles seules un véritable repas*

<b>Assiette du Pêcheur</b> (Salade Verte, Terrine de Poisson, Saumon Cuit et Saumon Fumé, Noix St Jacques, Croûtons).....	18.50 €
<b>Assiette du Berger</b> (Salade Verte, Jambon Cru, Rosette, Terrine, Toast de Chèvre Chaud, Noix).....	17.50 €
<b>Assiette San Fermin</b> (Salade Verte, 1 tranche de Foie gras de Canard, Magret cuit, Magret Fumé, Champignons frais) .....	19.50 €
<b>Assiette Landaise</b> (Salade Verte, Magret Fumé, Asperges, 1 tranche de Foie Gras de Canard, Gésiers Confits, Toasts) .....	21.00 €

## Nos ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Pain d'épices «Maison» et son Toast (1 tranche Dégustation) .....	12.50 €
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Pain d'épices «Maison» (2 tranches) et ses Toasts <b>Spécialité Maison</b> ..	22.50 €
Assiette de Jambon Cru de Savoie Fumé 12 mois de sèche.....	11.00 €
Gâteau de Foies de Volaille au Coulis de Tomate crémé .....	8.50 €
Crêpe à la Savoyarde (Jambon cuit supérieur et Reblochon) .....	8.50 €

## Nos PÂTES

Tagliatelles Fraiches à la Bolognaise .....	13.00 €
Tagliatelles Fraiches à la Carbonara.....	16.00 €
Lasagnes à la Bolognaise Maison.....	13.00 €

## Nos POISSONS

Petite Friture - Frites, Salade verte et sauce Tartare.....	16.50 €
Friture de Petits Filets de Perche - Frites, Salade verte et sauce Tartare.....	19.00 €
Filets de Perche Meunière aux Amandes .....	20.00 €
Filet de Lavaret du Lac ou de Féra du Léman, Meunière aux Amandes.....	19.50 €
Moules à la Marinière (Vin blanc, Céleri, Carotte, Oignon, Echalote, Persil)..... (Crème supplt 2.50€) .....	16.50 €
Cuisses de Grenouille poêlées en persillade..... <b>Spécialité Maison</b> .....	21.00 €



Tous les vendredis soirs  
**Grenouilles à la Provençale et Frites à VOLONTÉ 25.00 €**

## Nos VIANDES

Toutes nos viandes sont issues de l'Union Européenne

Entrecôte poêlée 250g Beurre Maître d'Hôtel (Supplément 2.00 € : Sauce Poivre vert ou Roquefort).....	20.00 €
Entrecôte poêlée 250g aux Morilles.....	26.00 €
Rognons de Veau à la Paysanne – Gratin Dauphinois .....	<b>Spécialité Maison</b> ..... 19.50 €
Magret de Canard 200g grillé - Pommes Béarnaises .....	(Suppl : 2.00€ Sauce Poivre vert)..... 19.00 €
Magret de Canard 200g au Miel et aux Figues - Pommes Béarnaises .....	22.00 €
Confit de Canard Maison (1 cuisse) - Pommes Béarnaises.....	<b>Spécialité Maison</b> ..... 14.50 €
Cuisse de Canard au Poivre Vert .....	16.50 €

**Garnitures : Gratin Dauphinois, Panaché de Légumes de saison, Frites, Tagliatelles ou Riz.**

## Nos BURGERS

Steak haché du Boucher de 150g, pur Bœuf, servi avec des frites fraîches.

Le MARGERIAZ (Pain, Salade, Tomate, Steak, Oignon cuit, Raclette, Bacon grillé, Sauce) .....	13.00€
L'AVORIAZ (Pain, Salade, Tomate, Steak, Oignon cuit, Reblochon, Jambon fumé, Sauce) .....	13.50€
Le VAL d'ISERE (Pain, Salade, Tomate, Steak, Oignon cuit, Beaufort, Jambon fumé, Sauce) .....	14.50€

## Nos Spécialités SAVOYARDES

**Fondues Savoyardes minimum 2 personnes, prix par personne.**

aux 4 fromages de Savoie : Emmental IGP, Gruyère IGP, Abondance IGP, Beaufort AOP.

Fondue aux 4 Fromages, Salade verte.....	16.50 €
Fondue aux Cèpes, Salade verte .....	19.50 €
Tartiflette au Reblochon de Savoie, Salade verte.....	16.50 €