



~ La CARTE ~

Cuisses de Grenouilles

Spécialité Maison



P = Petit format / G = Grand format

Salades et Entrées

Entrée

Plat

Les TAPAS ! Uniquement le Soir

Version **APERO** demander notre carte de choix variés de 6.50€ à 10.00€

Version **Apéritif Dinatoire pour 2**: Ass Charc Ibérique + Ass Tapas de la Mer+ 50 cl Sangria: 23,00€/pers

Version **Assiette Repas dans la carte**, voir : **VIANDES** (18,00€) et **POISSONS** (20,00€)

Salade Chèvre chaud au Miel P 13.50€ G 19.00€
(Salade, Toast Chèvre rôti, Miel, Poitrine Fumée, Noix)

Salade Caesar P 13.00€ G 19.00€
(Salade, Poulet, Croûtons, Parmesan, Œuf, Noix de Cajou)

Salade Gourmande P 15.00€ G 20.50€
(Salade, Magret Fumé, Foie Gras, pointes Figs, Noix)

Salade de la semaine (interroger le service svp) P 13.00€ G 19.00€

Mozzarella Burrata, Couronne de Tomates multicolores G 17.00€
Huile d'Olive, Crème de Vinaigre Balsamique, Basilic frais, Pignons

Tartare de Saumon, Avocat et Perles de Citron 150g P 14.00€ G 22.50€

Assiette du Pêcheur G 25.00€
Filet Cabillaud vapeur, Crevettes , Moules et St Jacques ½ coquille rôties,
Perles Citron, Salade verte, sauce Tartare

Foie Gras Canard maison au pain d'Epices, Condiments, Toasts 25.00€

Terrine Canard maison, Confit Echalote, Condiments, Toast 10.50€

Gâteau de Foie de Volaille Sauce Financière 9.50€

Gratin de Crozets aux Légumes du Moment 7.50€

Gratin de Ravioles, Crème et Reblochon fermier 9.50€



Pâtes (PLATS servis avec une salade verte)

Lasagnes à la Bolognaise maison 15.50€

Spécialités régionales :

Crozets ou Ravioles Cuisinées l'une ou l'autre en

Gratin à la Crème et Reblochon fermier 16.50€

Gratin aux Ecrevisses et Truite 18.50€

Gratin aux légumes du Moment 14.50€

Burgers

(Base commune : Viande, Poitrine Fumée, Salade, Tomate, sauce burger)

Burger Savoyard au **Reblochon** Steak haché de Boeuf 150gr 19.00€

Burger Alpin à la **Raclette** Steak haché de Boeuf 150gr 17.00€

Burger Prestige au **Foie Gras** Steak haché de Boeuf 150gr 25.00€

Burger Escalope de Poulet à la Savoyarde (**Reblochon**) 18.00€



Moules (si arrivages bouchots trop petits, remplacement par moules de corde)

Moules de Bouchots à la Marinière - Frites 500gr ou 700gr 15.00€ / 19.00€

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

Supplément Crème: 3.00€

Sauce : 4.00€ (au choix : Curry, Roquefort, Provençale)

Spécialités Savoyardes

Fondue Savoyarde minimum 2 personnes – servie avec une Salade verte

Fondue Savoyarde 4 Fromages / + garn charc	18.00€ / 21.00€
Tartiflette au Reblochon fermier 400g ou 600g + Salade	P 16.00€ G 19.00€
Croziflette au Reblochon fermier 400g ou 600g + Salade	P 16.00€ G 19.00€
Garniture Suplt : Assiette de Charcuterie (Jambon cru, Saucisson sec, Coppa)	6.00€



Poissons

Cuisses de Grenouille en Persillade par 9 ou par 12 + Frites 21.50€ / 25.00€

Spécialité maison (gros calibre)

Petite Friture - Frites + Sal verte	17.50€
Petits Filets de Perche en Friture -Frites + Sal verte	23.00€



Filet de Truite saumonée Meunière aux Amandes	18.50€
Filet de Sandre sauce Beurre blanc	19.50€
Filets de Perche Meunière aux Amandes	25,00€
Filet d'Ombre Chevalier Meunière aux Amandes	27.00€



Filet de Lavaret du Lac ou Fera du Léman Amandes 26.00€ (suivant pêche)

POISSONS « Froid »

Assiette de Tapas de la mer (Acras, crevettes, moules, calamars, anchois....)..	20.00€ (Le Soir)
Tartare de Saumon, Avocat 250g, Perles Citron, Salade, Frites	22.50€
Assiette du Pêcheur, Salade verte et Frites	28.00€



Sauces Supplt 4.00€ : Crème citronnée, Beurre Blanc

Viandes

Toutes les viandes proposées sont issues de la Communauté européenne

Assiette TAPAS Charcuterie ibérique & Fromage Brebis	18.00€ (Le soir)
Tartare Bœuf Charolais aux couteaux Frites, Salade	21.00€
Steak Frites 160 à 180g (Bavette ou Onglet)	17.50€
Bavette à l'Echalote, ANGUS (180 à 220 g++)	21.50€
Pavé d'Onglet Bœuf ANGUS (180 à 220g ++)	21.00€
Entrecôte 250gr++ ANGUS (Sélection Bouchère)	28.00€
Chateaubriand Filet de Bœuf (180 à 220g ++)	29.00€
Rognons de Veau aux 2 Moutardes – G.Dauphinois	21.00€



Escalope de Poulet Savoyarde (Reblochon+Lard fumé)/Frites	19.00€
Escalope de Poulet Nature ou à la Crème - Frites	15.00€ / 16.50€
Magret de Canard rôti en Demi ou Entier	18.00€ / 25.00€
Cuisse de Canard Confite ou + sauce au Poivre Vert	15.00€/ 19.00€



Sauces Supplt 4.00€ : Poivre Vert, Roquefort, Echalote, Béarnaise
6.00€ : Sauce avec Morilles entières

Garnitures :

Frites, Gratin Dauphinois, Tian Provençal, Légumes du moment, Riz Basmati, Riz-Légumes.
1 Garniture par plat – Supplément garniture : 4.00€



Menu PROMENADE

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **29.00€**

Menu complet **33.00€**

Gâteau de Foie de Volaille sauce Financière

Salade Estivale

(Salade, Melon, Poivrons grillés, Tomate confite, Avocat, Olives, Crevettes)

Mozzarella Burrata et Couronne de Tomates

(Tomates multicolores, H.Olive, Crème Balsamique, Basilic frais, Pignons)

Pavé d'Onglet Bœuf sauce Roquefort

Escalope de Poulet à la Savoyarde

Rognon Veau Paysanne Gratin Dauphinois

Cuisses de Grenouilles en persillade

Filet de Perche Friture

Moelleux au Chocolat

Fromage Blanc Nature, Crème, Coulis ou Miel.

Glace deux Boules (Voir choix des parfums) ou Crème Brûlée

Cygne du Lac (+2.00€) Glace vanille, Chantilly, meringues et «lac»

Fraîcheur d'Abricot

(Abricots Cuits au Kirsch, Pistaches, Amandes et Crème fraîcheur)



Menu GOURMAND

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **35.00€**

Menu complet **40.00€**

Tartare de Saumon et Toast

Foie Gras de Canard maison, Chutney et Toast

Salade Gourmande

(Salade, Magret Fumé, Foie Gras, Figs, Noix)

½ Magret de Canard au Poivre vert

Filets d'Ombre Chevalier Meunière

Chateaubriand Filet de Bœuf (sauce au choix)

Entrecôte 250g++ Sélection Bouchère (sauce au choix)

Cuisses de Grenouilles en persillade

Baba au Rhum + Boule Rhum Raisins

Pavlova glacée aux Fruits rouges

Tartelette Framboise (Crème d'Amandes et fruits frais) et Sorbet

Coupe de glace au choix (voir carte des coupes)



Le Baba Maison

Tapas, Nouveautés de l'été !

TAPAS APERO et TAPAS REPAS

Soir uniquement

TAPAS APERO Assiette de 3 mises en bouche : 150g minimum

1. Bâtonnets MOZZARELLA + ACCRAS Morue + ONION Rings + sauces..6.50€
2. ACCRAS Morue + Beignets CALAMAR + mini TAQUITOS + sauces7.50€
3. TZATZIKI + Rillettes SAUMON Fumé + HOUMOUS et Toasts.....7.00€
4. Charcuterie ibérique : Jambon Serrano, chorizo doux, chorizo fort...10.00€



TAPAS REPAS

A la Carte :

Assiette de Charcuterie ibérique et fromage de Brebis..... 18.00€

Assiette de Tapas de la mer (queues de crevettes, moules, calamars, anchois).. 20.00€

Formule « Apéritif Dînatoire » pour 2 personnes :

- 1 Assiette Charcuterie ibérique
- + 1 de Tapas de la mer
- + 1 pichet de Sangria maison 50cl..... 23€/personne

Verre de Sangria 6.50€
Pichet de 25cl 12.00€
Pichet de 50cl 18.00€

Le San Fermin tire son nom des San Fermes, célèbres Fêtes de Pampelune, capitale de la Navarre (Espagne), célébrées annuellement du 06 au 14 Juillet, et considérées comme les 3èmes plus grandes fêtes dans le monde, après le Carnaval de Rio et la Fête de la Bière à Munich. Les lâchers de taureaux sont le point fort de cette célèbre tradition qui transforme Pampelune en une fête permanente.

LES SOIREEES

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GRENOUILLES A VOLONTE	MOULES-Frites A VOLONTE	MOULES-Frites A VOLONTE	GRENOUILLES A VOLONTE
29.00€	19.00€	19.00€	29.00€
TAPAS APERO de 6.50 à 10.00€ de 19 à 21 heures	TAPAS APERO de 6.50 à 10.00€ de 19 à 21 heures	TAPAS APERO de 6.50 à 10.00€ de 19 à 21 heures	TAPAS APERO de 6.50 à 10.00€ de 19 à 21 heures
TAPAS Formule 1 Assiette 2 pers. Poisson et Fruits Mer 1 Assiette 2 pers. <u>Charcut</u> et Fromage 1 x 50cl Sangria 23.00€/pers	TAPAS Formule 1 Assiette 2 pers. Poisson et Fruits Mer 1 Assiette 2 pers. <u>Charcut</u> et Fromage 1 x 50cl Sangria 23.00€/pers	TAPAS Formule 1 Assiette 2 pers. Poisson et Fruits Mer 1 Assiette 2 pers. <u>Charcut</u> et Fromage 1 x 50cl Sangria 23.00€/pers	TAPAS Formule 1 Assiette 2 pers. Poisson et Fruits Mer 1 Assiette 2 pers. <u>Charcut</u> et Fromage 1 x 50cl Sangria 23.00€/pers
TAPAS Formule 20.00€/pers	TAPAS Formule 20.00€/pers	TAPAS Formule 20.00€/pers	TAPAS Formule 20.00€/pers

Le LUNDI ! HAPPY HOURS !!! de 19 à 20H



Menu ENFANT Jusqu'à 10 ans

12,00€

Sirup à l'eau, Diabolo, Coca-Cola

Steak Haché-Frites

ou Friture de Filets de Perche (sans arrêtes)

ou Nuggets de Filet de Poulet-Frites

Boule Glace (Parfum au Choix)

Mini crêpes au Chocolat

Push-up Haribo



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Rappel : toujours A Volonté :

Les Vendredis Soirs

Prises de commande jusqu'à 21h00 MAXI !!!!!!!!!!!!!!!



29.00 €

Cuisses de Grenouille + Frites à Volonté