



## Nos Formules PLATS + Dessert



### Assiettes Garnies / Grandes Salades + Dessert

**Assiette du Pêcheur** (Salade Verte, Saumon cuit et Saumon fumé, Poisson blanc, Noix St Jacques, Sauce Tartare) **27.50 €**

**Assiette du Berger** (Salade Verte, Jambon cru fumé de Savoie, Rosette, Saucisson fumé, Toast de Chèvre chaud, Noix) **22.50 €**

**Grande Salade San Fermin** (Salade Verte, Foie gras Canard maison, Magret cuit, Magret Fumé, Champignon) **24.50 €**

**Grande Salade du Larzac** (Salade Verte, 2 Toasts de Chèvres chauds, Lard fumé grillé, Noix) **20.50 €**

**Grande Sal.Saumon fumé Chèvre frais** (Salade verte, saumon fumé, Chèvre frais, Tomates confites, ciboulette) **24.50 €**

### Spécialités Savoyardes + Dessert 21.50 €

**Tartiflette au Reblochon de Savoie + Salade Verte**

OU

**Fondue aux 4 Fromages de Savoie + Salade Verte**

OU

**Croziflette au Reblochon + Salade Verte**

Assiette de Charcuterie : supplément 9.00€

### BURGERS + Dessert 20.00 €

Steaks hachés du Boucher 150g - servis avec des Frites.

**Le Margériaz** (Pain, Steak, Raclette, Poitrine cuite, Tomate, Salade, Oignon, Sauce)

OU

**L'Avoriaz** (Pain, Steak, Reblochon, Jambon fumé de Savoie, Tomate, Salade, Oignon, Sauce)

OU

**Le Val d'isère** (Pain, Steak, Beaufort, Jambon fumé de Savoie, Tomate, Salade, Oignon, Sauce)

### Poissons et Spécialités + Dessert

**Petite Friture - Frites + Salade 21,50 €**

**Friture Filets Perche Frites + Salade 24,50 €**

**Filet de Lavaret aux Amandes \* 25,50 €**

**Filets de Perche aux Amandes \* 26,00 €**

**Cuisses Grenouille x9 en persillade. Frites 22.50 €**

**Cuisses Grenouille x12 en persillade. Frites 26.00 €**

**Moules Marinières - Frites 21.50 €**

**Gambas grillées : 4 belles pièces 23.00 €**

### Spécialités du Sud-Ouest + Dessert

**Confit de Canard du Chef °° 19.50 €**

**Cuisse de Canard au Poivre Vert °° 21.50 €**

**Magret de Canard grillé °° 24.50 €**

°° Pommes Béarnaises : PDT, graisse canard, lardons, persil

**Cassoulet au confit de Canard maison 22.50 €**

### Nos Viandes + Dessert

**Rognon de Veau à la Paysanne \* 24.50 €**

**Entrecôte poêlée Beurre M.Hôtel\* 27.50 €**

**Pavé d'Onglet Bœuf à l'Echalote\* 23.00 €**

### Spécialités de Pâtes + Dessert

**Lasagnes bolognaises 18.00 €**

**Tagliatelles bolognaises 15.00 €**

**Tagliatelles Pesto 15.00 €**

### Desserts : Choix des Formules ci-dessus

Fromage Blanc, Glace 2 boules, Crème Caramel, Crème Brûlée, Tartes aux fruits, Tiramisu Café, Panna cotta au Coulis, Crêpes au Chocolat, Cygne du Lac, Café Gourmand : 1 café + 2 mini desserts

\* Plat servi avec 1 garniture : Gratin Dauphinois, Gratin de Courge, Légumes, Frites, Tagliatelles, Riz.

Supplément de 3.00€ par garniture supplémentaire.