

A PARTAGER

SARDINETTES À L'HUILE D'OLIVE BIO 

Pain de campagne toasté, beurre demi-sel

12,00 €

SAUCISSON DE SAVOIE 200G

Pain de campagne

12,00 €

REBLOCHON RÔTI AU FOUR

Noix et miel de montagne, pain de campagne

14,00 €



Les ENTRÉES

**VELOUTÉ
DE COURGES
CAMPAGNARDES** 
**Brisures de châtaignes
et crème double**

14,50 €



**SOUPE À L'OIGNON
GRATINÉE**
**Soupe traditionnelle à
l'oignon, gratinée au
Beaufort AOP**

14,50 €

**SALADE SAVOYARDE
AU REBLOCHON AOP**
**Pommes de terre, poulet
croustillant, Reblochon de
Savoie, pommes de Savoie
IGP, pousses d'épinards**

16,50 €

Les PLATS

PLAT DE LA SEMAINE

Du lundi au vendredi, uniquement le midi.

16,50 €

CORDON BLEU DE VOLAILLE SAVOYARD « MAISON »

Filet de volaille farci au jambon, Raclette AOP, pomme purée

19,50 €

GRATIN DE CROZETS À LA TRUFFE "AESTIVUM"

Crozets gratinés à la Tomme de Savoie, jambon à la truffe d'été, crème tartufata
Disponible en version végétarienne

22,00 €

TARTARE DE SAUMON BÖMLO* 160G

**Saumon élevé sans d'antibiotiques, sans OGM.*

**Graines de sésame au wasabi, coriandre, oignons rouges, pomme verte Granny,
sauce sweet chili, pommes frites allumettes au Zaatar**

24,00 €

MOUSSELINE DE BROCHET

Sauce homardine au Génépi, gnocchis et jus vert



26,00 €

MAGRET DE CANARD LAQUÉ FRANÇAIS 300G 

Jus aux épices douces, pommes frites allumettes

29,50 €

ENTRECÔTE DE BŒUF FRANÇAIS 300G

Sauce café de Paris, pommes frites allumettes au Zaatar

32,50 €



: Retrouvez également ces mets à bord du bateau-restaurant Libellule

Pour ACCOMPAGNER

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARD À L'HUILE DE NOISETTE
POMMES FRITES ALLUMETTES AU ZAATAR
POMME PURÉE GRAND-MÈRE AU BEURRE



5,50 €
6,50 €
6,50 €

les DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES AOP DE NOTRE RÉGION 10,00 €
Pâte de coing et fruits secs

CRÈME BRÛLÉE VANILLE-MYRTILLE 8,90 €
Crème brûlée minute, écrasé de myrtilles

CHOU CRAQUELIN  9,50 €
Comme une profiterole, chantilly cacao, praliné crunchy, sorbet cœur de Guanaja, sauce chocolat

TARTE AU CHOCOLAT MANJARI 64% 9,50 €
Streusel au gruë de cacao crème glacée sapinette "Distillerie des Aravis" 

DOUCEUR POIRE-VANILLE 9,50 €
Biscuit pain d'épice, compotée poire-vanille, mousse tonka, caramel beurre salé 

CAFÉ GOURMAND 9,50 €
Café ou thé, planche de 4 gourmandises



MENU DE LA SEMAINE

Du lundi au vendredi midi
24,90 €

Menu ENFANTS

Cordon bleu de volaille "Maison"
et pommes purée ou frites allumettes

OU

Ballotine de colin et pommes purée
ou frites allumettes

Cookie aux pépites de chocolat

Pain Pérenne au levain

18,00 €

Menu

Velouté de courges campagnardes

Mousseline de brochet

OU

Magret de canard

Douceur poire-vanille

OU

Crème Brulée

46,00 €