



A PARTAGER

| | |
|--|---------|
| SARDINETTES À L'HUILE D'OLIVE BIO | 12,00 € |
| Pain de campagne toasté, beurre demi-sel | |
| SAUCISSON DE SAVOIE 200G | 12,00 € |
| Pain de campagne | |
| REBLOCHON RÔTI AU FOUR  | 14,00 € |
| Noix et miel de montagne, pain de campagne | |



les ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| VELOUTÉ DE COURGES CAMPAGNARDÉS  | 14,50 € |
| Brisures de châtaignes et crème double | |
|  | |
| SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE  | 14,50 € |
| Soupe traditionnelle à l'oignon, gratinée au Beaufort AOP | |
| SALADE SAVOYARDE AU REBLOCHON AOP | 16,50 € |
| Pommes de terre, poulet croustillant, Reblochon de Savoie, pommes de Savoie IGP, pousses d'épinards | |

Pour ACCOMPAGNER

| | |
|---|--|
| SALADE DE POUSSES D'ÉPINARD À L'HUILE DE NOISETTE |  5,50 € |
| POMMES FRITES ALLUMETTES AU ZAATAR |  6,50 € |
| POMME PURÉE GRAND-MÈRE AU BEURRE |  6,50 € |

FORMULE DE LA SEMAINE
Plat de la semaine + café gourmand
Du lundi au vendredi midi
24,90 €

Menu ENFANT

Cordon bleu de volaille "Maison" et pomme 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 campagnardées
OU
Salade savoyarde

Mousseline de brochet
OU
Magret de canard

Douceur poire-vanille
OU
Crème Brûlée

46,00 €

Bleu IMPERIAL



les PLATS

| | |
|--|---------|
| PLAT DE LA SEMAINE | 16,50 € |
| Du lundi au vendredi, uniquement le midi. | |
| CORDON BLEU DE VOLAILLE SAVOYARD « MAISON » | 19,50 € |
| Filet de volaille farci au jambon, Raclette AOP, pomme purée | |
| GRATIN DE CROZETS À LA TRUFFE "AESTIVUM" | 22,00 € |
| Crozets gratinés à la Tomme de Savoie, jambon à la truffe d'été, crème tartufata | |
| Disponible en version végétarienne  | |
| TARTARE DE SAUMON BÖMLO* 160G | 24,00 € |
| *Saumon élevé sans antibiotiques, sans OGM. Graines de sésame au wasabi, coriandre, oignons rouges, pomme verte Granny, sauce sweet chili, pommes frites allumettes au Zaatar | |
| MOUSSELLINE DE BROCHET | 26,00 € |
| Sauce homardine au Génépi, gnocchis et jus vert | |
|  | |
| MAGRET DE CANARD LAQUÉ FRANÇAIS 300G  | 29,50 € |
| Jus aux épices douces, pommes frites allumettes | |
| ENTRECÔTE DE BŒUF FRANÇAIS 300G | 35,00 € |
| Sauce café de Paris, pommes frites allumettes au Zaatar | |

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 grué 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 | |



une petite soif ?



Carte des boissons



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

ENGLISH



VERSION