




Bleu IMPERIAL



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

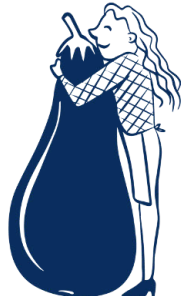
ENTRÉES

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 €

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
campagnardes
OU
Salade savoyarde
Mousseline de brochet
OU
Magret de canard
Douceur poire-vanille
OU
Crème Brûlée
46,00 €

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 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	35,00 €

les

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES AOP DE NOTRE RÉGION Pâte de coing et fruits secs	10,00 €
CRÈME BRÛLÉE VANILLE-MYRTILLE Crème brûlée minute, écrasé de myrtilles	8,90 €
CHOU CRAQUELIN  Comme une profiterole, chantilly cacao, praliné crunchy, sorbet cœur de Guanaja, sauce chocolat	9,50 €
TARTE AU CHOCOLAT MANJARI 64% Streusel au gruë de cacao crème glacée sapinette "Distillerie des Aravis" 	9,50 €
	
DOUCEUR POIRE-VANILLE Biscuit pain d'épice, compotée poire-vanille, mousse tonka, caramel beurre salé	9,50 €
CAFÉ GOURMAND Café ou thé, planche de 4 gourmandises	9,50 €



une petite soif ?



Carte
des boissons

