Bleu IMPERIAL

À PARTAGER

SARDINETTES À L'HUILE D'OLIVE BIO 12,00 €
Beurre demi-sel, pain pérenne

SAUCISSON DE SAVOIE 200G 12,00 €
Beurre demi-sel, pain pérenne

REBLOCHON RÔTI AU FOUR 13,50 €
Noix et miel de montagne, pain pérenne



REBLOCHON FAÇON BOÎTE CHAUDE 26,00 €
Charcuterie, beignets de pommes de terre et salade mâche

Les ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 14,50 €
Soupe traditionnelle à l'oignon, gratinée au Beaufort AOP

CROÛTE SAVOYARDE À L'APREMONT 16,50 €
Pain toasté, moutarde de dijon raclette beaufort, champignons des bois

SALADE SAVOYARDE AU REBLOCHON AOP 16,50 €
Beignets de pommes de terre, poulet cuit à basse température, reblochon de Savoie pané, pommes de Savoie IGP, mâche vinaigrette moutarde à l'ancienne, oeuf poché

SAUMON GRAVLAX MARINÉ 16,00 €
Citron vert, grenade et sauce aigrelette

TERRINE DE CAMPAGNE DE LA MAISON VIRET 16,00 €
Pickles de légumes, salade de mâche

Les SIDES

SALADE DE MACHE, VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE 5,50 €

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE 6,50 €

BEIGNETS DE POMMES DE TERRE SAVOYARDS 6,50 €

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU SEL DE GUÉRANDE ET PIQUILLOS 6,50 €

LES POMMES FRITES « CROUSTILLER » Pour nous, les meilleures du monde. 8,50 €

FORMULE DE LA SEMAINE

PLAT DE LA SEMAINE + CAFÉ GOURMAND **24,90 €**
Du lundi au vendredi midi

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

Les PLATS

BAULETI AUX CÊPES, VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 22,00 €
Service à parmesan et crème d'ail

BURGER DU BLEU 22,50 €
Bun maison, steak haché de bœuf VBF, raclette, confit d'oignon, sauce chimichurri, beignets de pommes de terre, salade de mâche

BURGER MONTAGNARD 22,50 €
Bun maison, steak haché de bœuf, raclette, confit d'oignon, beignets de pommes de terre

BOUDIN NOIR AU PIMENT D'ESPELETTE AOP 24,00 €
Boudin noir du Pays-Basque, écrasé de pommes de terre au piquillos, crème d'ail

CORDON-BLEU DE POULET VF "MAISON" XL 24,00 €
Filet et mousseline de poulet pané, viande séchée des Alpes, raclette IGP, salade mâche

TARTARE DE SAUMON BÖMLO, SAUCE THAÏ 24,00 €
Pickles d'oignons rouges, cacahuètes, coriandre et gingembre frais, sésame torréfié, pommes frites « Croustiller »

MAGRET DE CANARD 300 G « FRANÇAIS » LAQUÉ 29,50 €
Jus aux épices douces, échalotes et oignons frits, pickles d'oignons rouges, graines de moutarde, beignets de pommes de terre savoyards

BROCHET, SAINT-JACQUES ET CREVETTES BLACK TIGER 32,00 €
Mousseline de brochet, noix de Saint-Jacques et crevettes Black Tiger à la plancha, tombée d'épinards et sauce homardine, pickles d'oignons

ENTRECÔTE DE BŒUF « FRANÇAISE » 250 G SAUCE BÉARNAISE 39,00 €
Entrecôte de bœuf planchée, sauce béarnaise, pommes frites « Croustiller », salade de mâche

Pour tout changement de garniture, un supplément de 3 € sera appliqué.

Les FROMAGES & DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES 12,00 €
Beaufort AOP, abondance AOP, reblochon fermier AOP, Comté 18 mois AOP, Tomme de Savoie IGP et fleurs des alpes

CHOU CRAQUELIN FAÇON PROFITEROLES 9,50 €
Glace vanille, chantilly mascarpone, praliné amande, streusel cacao, chocolat chaud

COUPE GLACÉE D'AUTOMNE 9,50 €
Crème glacée aux éclats de marrons, glace vanille, chantilly mascarpone, meringue craquante, chocolat blanc et poudre d'orange

ENTREMETS FORCLAZ LIBELLULE 9,50 €
Crumble, biscuit moelleux, compotée de myrtilles sauvages, mousse et crème de marron

CRÈME BRULÉE VANILLE ET POMMES TATIN 9,50 €
Pommes confites caramélisées, sorbet au cidre



ÎLE FLOTTANTE NOISETTE MANDARINE 10,50 €
Fraîcheur de mandarine, crème anglaise à la noisette, blanc en neige

CAFÉ GOURMAND 10,50 €
Cookie myrtille, crème glacée aux marrons, chantilly mascarpone, macaron fruit de la passion