

LA CARTE

Entrées

Petites

Grandes

Feuilleté de caillette chaude

(Pâté de porc, blettes, épinards et pâte feuilletée)

Dés de tomme de Chartreuse, tomates cerises, salade verte

8,00€

12,00€

Aumônières de jambon cru de Savoie

Fromage de chèvre et fromage frais, noix

8,00€

12,00€

Foie-gras maison cuit au Porto blanc

Pain d'épices, figues marinées

12,00€

17,00€

Nous vous proposons des petites entrées pour que vous puissiez composer un menu complet

La grande majorité de nos produits est issue du terroir et du circuit court

Le chef vous prépare des plats traditionnels donc certains peuvent demander plus de temps (ex : les grenouilles)

Vous pouvez emmener vos plats non terminés ainsi que le vin

Merci de votre visite

LA CARTE

Poissons

Truite meunière (élevage Français)

(Flan ou écrasé de légumes du moment, gratin dauphinois)

Truite aux amandes (crème et citron)

Cuisse de grenouilles, salade verte et gratin dauphinois



14,50€

16,50€

19,50€

Viande de Chartreuse (Boucherie Guerre)

Faux-filet 220 g à 250g sauce au poivre (Frites maison et salade verte)

17,00€

(Gratin dauphinois et salade verte)

19,00€

Suprême de pintade, sauce au vin blanc (Garniture forestière et gratin dauphinois)

16,00€

(trompettes de mort, cèpes et champignons de paris)

Desserts et fromages



Fromage blanc du Habert

3,50

Tartelette aux myrtilles

5,00€

(avec coulis fruits rouges ou crème)

3,90

Tartelette aux noix

6,00€

Fromage sec de Chartreuse

5,00

Tiramisu aux framboises

5,00€

Crème brûlée à la Chartreuse jaune

6,00€

Crème chocolat noir (pistaches, amandes effilées, noix, noisettes et oranges confites)

6,50€



Formule planche

Chartreuse :

½ Reblochon pané cuit au vin blanc, frites maison, jambon cru, salade 18,00€

Dauphinoise :

Andouillette (boucherie Guerre) au St Marcellin,
Frites maison et salade verte



19,00€

Entremont :

Jambon cru et saucisson paysan tranchés
Cuit dans un gratin dauphinois, salade verte

15,00€

Ravioles au choix :

(Accompagné de jambon cru et de salade verte)

Emmental 16,00€

Cèpes 18,00€

Morilles 19,00€

Fondue pour une personne

Spécialité Savoyarde aux 4 fromages

(Beaufort, Comté, Emmental, Abondance)

Nature 18,00€

Cèpes 20,00€

Morilles 22,00€

Supplément charcuterie

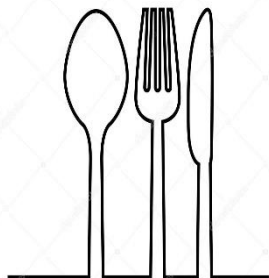
4,00€

Un temps à fondue



MENU DU MIDI

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés



Plat du jour	9,00€
Entrée et dessert	11,00€
Entrée et Plat / Plat et Dessert	12,00€
Entrée, Plat, Dessert	13,50€

MENU ENFANT – de 12ans

8,50€

Sirop au choix

Steak haché **ou** Pavé de saumon (frites maison ou légumes)

Ou

Gratin de ravioles et salade verte

Et

2 boules de glaces artisanales au choix

