**MENU rapide à 20€**

¼ de vin ou un soda ou une bière pression

Hamburger savoyard (pain aux céréales maison, steak haché, Abondance, Reblochon, jambon cru, tomate, salade, oignons)

servi avec une salade et des frites

Café

MENU « Tout Maison » à 25€

Terrine maison (selon disponibilité)

(homemade terrine)

Atriaux faits maison (spécialité chablaisienne)

servi avec Spatzles

(sorte de paupiette faite avec foie, cœur et gorge de porc)

Mousse glacée au genépi

MENU ESTIVAL à 30€

Carpaccio de bœuf (câpres et copeaux de parmesan)

Joues de porc au vin de pêche et gratin dauphinois

(pork cheeks with peach cream and gratin dauphinois)

Ou filets de rougets à l’italienne, frites

(red mullet fillets in tomato sauce)

Dessert au choix

CARTE

ENTREES:

Terrine du chef *(homemade terrine)* 6.50€

Assiette de charcuterie *(raw ham and sausages)* 6.90€

Carpaccio (avec câpres et copeaux de parmesan) 5.80€

Œuf cocotte savoyard (reblochon, lardons, oignons, crème) 5.90€

Salade composée *(mixed salad)* 5.20€

PLATS :

Filet de truite à chair rose aux amandes 15.80€

*(trout fillet with almonds)* servi avec frites

Double carpaccio (câpres et parmesan rapé) et frites 14.00€

Gratin de ravioles du Royans (crème, noix, lardons, Abondance)18.50€

Os à moelle gratiné et gratin dauphinois *(marrowbone)* 16.00€

SPECIALITES SAVOYARDES :

Assiette de la Yaute 15.00€

( saucisson maison, jambon cru de Savoie, terrine maison, Abondance, Reblochon, tomme de Savoie)

Berthoud (ramequin d’Abondance gratiné à l’ail, muscade, vin blanc et madère) servi avec pommes de terre, charcuterie et salade 19.00€

Fondue savoyarde « 3 fromages » (2pers.mini) 17.00€/pers.

Avec assiette de charcuterie 22.90€/pers.

Escalope savoyarde gratinée, servie avec frites 19.50€

(escalope de volaille, lard, crème, reblochon, Abondance)

*(poultry escalope, bacon, cream, reblochon, Abondance)*

DESSERTS MAISON:

Mousse au chocolat 4.80€

Crème brulée 4.90€

Tiramisu 5.80€

Mousse glacée au genépi 4.80€

MENU ENFANT : 9.50€

Un sirop au choix,

Oeuf au plat ou tranche de jambon, et frites

Glace.

ACCOMPAGNEMENTS SEULS:

Salade verte: 3.50€; frites: 3.50€; gratin dauphinois: 5.00€

ET SUR RESERVATION UNIQUEMENT *(on booking only*) :

Beignets de pomme de terre *(potato fritters)* 19.00€

Servi avec salade verte et charcuterie

Cuisses de grenouilles en persillade *(frog legs*) 25.00€

Servi avec pommes de terre sautées et tomates provençales

Farcement et diots 25.00€

**PIZZAS**

REINE : tomate, jambon, champignons, fromage, olives 10.00€

*(tomato, ham, cheese, mushrooms, olives)*

FLAMENCO: tomate, oignons, chorizo, poivrons, fromage, olives 11.50€

*(tomato, onions, chorizo, peppers, cheese, olives)*

BOLOGNESE: tomate, viande hachée, fromage, olives 12.50€

*(tomato, minced meat, cheese, olives)*

VEGETARIENNE: tomate oignons, poivrons, aubergines, champignons, fromage, olives 13.00€

*(tomato, onions, peppers, eggplant, mushrooms, cheese, olives)*

4 FROMAGES: tomate, chèvre, roquefort, mozza, parmesan, olives 12.50€

*(tomato, goat cheese, roquefort, mozzarella, parmesan, olives)*

CHEF: tomate, câpres, thon, anchois, fromage, olives 13.50€

*(tomato, capers, tuna, anchovy, cheese, olives)*

*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\**

SAVOYARDE: crème, jambon cru, oignons, lardons, Abondance, olives

*(cream raw ham, onions, bacon, Abondance cheese, olives)* 13.00€

BIQUETTE: crème, chèvre, miel, lardons, olives 13.00€

*(cream, goat cheese, honey, bacon, olives)*

GRENOBLOISE: *(cream, onions, potatoes, bacon, roquefort, nuts and nut oil)*

crème, oignons, patates, lardons, roquefort, noix, huile de noix 14.50€

FROMAGERE: crème, chèvre, Roquefort, mozza, parmesan, olives 12.50€

*(cream, goat cheese, roquefort, mozza, parmesan, olives)*

FLAMME: crème, oignons, lardons, crème épaisse, olives 12.00€

*(cream, onions, bacon,thick cream, olives)*

TARTIFLETTE: crème, oignons, lard, pommes de terre, reblochon 13.50€

*(cream, onions, bacon, potatoes, reblochon)*