




Nos salades

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
 <p><i>La Sicilienne</i> (salade verte, tomates, aubergines et courgettes grillées, mozzarella di Bufala et copeaux de parmesan)</p>	6,50 €	13 €
 <p><i>La Bergère des Barrettes</i> (salade verte, tomates, tranches de lard grillées, œuf poché et chèvre pané coulant) <i>Fromage de chèvre de la chèvrerie des Barrettes d'Onnion</i></p>	6,50 €	13 €
 <p><i>L'Estivale</i> (salade verte, tomates, melon & speck, mozzarella di Bufala)</p>	6,50 €	13 €
 <p><i>Salade César</i> (salade verte, tomates, poulet, copeaux de parmesan et sauce César)</p>	7 €	14 €

Nos entrées

Froides :

 <p><i>Carpaccio de bœuf</i> (viande de bœuf crue, tranchée finement, marinée aux copeaux de parmesan, câpres capucines & saladine)</p>	11 €
 <p><i>Carpaccio de courgettes, brunoise de mangue, ananas, gambas grillées</i></p>	12 €
 <p><i>Bocal de pot au feu et sauce tartare</i></p>	12 €

Chaude :

 <p><i>Gambas à la Provençale</i></p>	13 €
--	------



Nos spécialités montagnardes :

 *Tartiflette, charcuterie et sa salade verte* 18 €

 *Beignets de pomme de terre, charcuterie, salade* 17€



et tomme blanche de la ferme de Bécadou de Mégevette (uniquement le Week-end)

❖ *Ardoise de charcuterie, fromage et sa salade verte* 10 €

Minimum pour 2 personnes :

Ces spécialités de fromage fondu sont servies avec charcuterie et salade verte.

 *Fondue nature,* 18 € / pers

 *Fondue aux cèpes,* 19 € / pers

❖ *Raclette (pommes de terre)* 18 € / pers









❖ *Reblochonade (pommes de terre)* 19 € / pers



Nos viandes



(origine union européenne)

🍷 accompagnement

	<i>Tartare de bœuf charolais au couteau, préparé par le chef</i>	<i>18,50 €</i>
	<i>Tartare de bœuf charolais thaï juste poêlé</i>	<i>19 €</i>
	<i>Entrecôte de bœuf Angus beurre maître d'hôtel</i>	<i>22 €</i>
	<i>Ballotine de volaille aux petits légumes dans son habit de courgettes</i>	<i>19 €</i>
	<i>Magret de canard entier aux pêches</i>	<i>24 €</i>
	<i>Brochette de volaille marinée au citron</i>	<i>18 €</i>
	<i>Pavé d'agneau au romarin</i>	<i>19 €</i>
	<i>Burger Savoyard ou Cheeseburger, frites</i>	<i>10 €</i>

Possibilité de beignets en accompagnement : supplément de 2 €

Nos poissons (origine union européenne) 🍷 accompagnement

	<i>Filets de perche frais (origine française et européenne selon arrivage) meunière ou crème échalote</i>	<i>25 €</i>
	<i>Dos de cabillaud poêlé au jus de volaille et dés de tomates</i>	<i>24 €</i>

*Nos plats sont faits « maison »  et préparés à la minute ;
ce qui peut engendrer une légère attente !*


Disponibles selon l'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

- ❖ *Planche de fromage (3 sortes)* 5 €

Notre menu enfant

à 10 € (jusqu'à 12 ans)

- ❖ *Sirap ou soda*
- ❖ *Salade verte et tomates ou assiette de charcuterie*
- ❖ *Steak haché ou Nuggets de poulet, frites ou légumes*
Ou beignets de pomme de terre, charcuterie

- ❖ *Glace Push up Haribo* 
ou 1, 2 boule(s) de glace
ou fromage blanc

Notre menu à 30 € :

- ✓ *Petite salade au choix (à la carte)*
- ✓ *Brochette de volaille marinée au citron*

Ou

Tartare de bœuf

Ou

Pavé d'agneau au romarin

- ✓ *Dessert au choix (à la carte)*
- ✓ *Café*

Notre menu à 36 € :

- ✓ *Petite salade au choix (à la carte)*
- ✓ *Filets de perche meunière ou crème échalote*

Ou

Dos de cabillaud

Ou

Magret de canard au jus

Ⓢ accompagnement

- ✓ *Dessert au choix (à la carte)*
- ✓ *Café*



Notre menu à 42 € :

✓ *Entrée froide ou chaude au choix (à la carte)*

✓ *Filets de perche meunière ou crème échalote*

Ou

Magret de canard au jus

Ⓢ accompagnement

✓ *Dessert au choix (à la carte)*

✓ *Café*

Bon appétit

Nos desserts

- | | | |
|--|---|--------|
| ❖ | <i>Fromage blanc nature</i> | 4,00 € |
| ❖ | <i>Fromage blanc aux myrtilles</i> | 4,50 € |
|  | <i>Tiramisu aux framboises</i> | 6,00 € |
|  | <i>Crème brûlée à la vanille</i> | 6,00 € |
|  | <i>Moelleux au chocolat et sa boule de glace au choix</i> | 6,00 € |
|  | <i>Tartelette aux myrtilles</i> | 6,00 € |

Nos coupes alcoolisées :

- | | | |
|---|---|--------|
| ❖ | <i>Coupe Colonel (2 boules sorbet citron vert, vodka)</i> | 6,50 € |
| ❖ | <i>Coupe William's (2 boules sorbet poire, liqueur poire)</i> | 6,50 € |
| ❖ | <i>Coupe le Général (2 boules glace vanille, whisky)</i> | 6,50 € |
| ❖ | <i>Coupe Jet (2 boules glace menthe - chocolat, get 27)</i> | 6,50 € |
| ❖ | <i>Coupe Génépi (2 boules sorbet génépi, liqueur limoncello-génépi)</i> | 6,50 € |

- | | | |
|---|---|--------|
| ❖ | <i>Irish coffee (sucre de canne, whisky, café et chantilly)</i> | 6,50 € |
|---|---|--------|



Nos glaces

- ❖ *Coupe simple 1 boule* 1,80 €
- 2 boules* 3 €
- 3 boules* 4,50 €

Parfums crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café, pistache, rhum / raisin, menthe, noix de coco, caramel beurre salé, praliné,

Parfums glaces artisanales : lavande, génépi, myrtille et cassis

Parfums sorbets : ananas, citron vert, citron jaune avec morceaux, framboise, mandarine, mangue, orange, passion, poire.

- ❖ *Orange givrée* 5 €
- ❖ *Coupe Auberge* (glacés myrtille & vanille, myrtilles, chantilly) 6 €
- ❖ *Coupe Forêt noire* (glace vanille, griottes, chantilly, copeaux de chocolat) 6,20 €
- ❖ *Poire Belle Hélène* (glace vanille, demi poire, chantilly, chocolat) 6 €
- ❖ *Pêche Melba* (glace vanille, demi pêche, chantilly, coulis de framboise) 6 €
- ❖ *Fraise Melba* (glace vanille, fraises, chantilly, coulis de framboise) 6 € jusqu'à fin septembre
- ❖ *Dame Blanche* (glace vanille, chantilly, chocolat, copeaux de chocolat blanc) 6 €
- ❖ *Café liégeois* (glacés café & vanille, café, chantilly, pralinettes) 6 €
- ❖ *Coupe Pralinée* (glacés praliné & vanille, chantilly, caramel laitier, pralinettes) 6 €
- ❖ *Coupe fraîcheur aux agrumes* 6 €
(glacés citron jaune avec morceaux, mandarine, orange et fruits)
- ❖ *Coupe aux fruits rouges* 6 €
(glace aux fruits rouges, mélange de fruits rouges, chantilly et meringue)