

Entrées



| | Petite | Grande |
|--|--------|---------|
| Salade Océane (salade verte, avocat, crevettes cocktail, pamplemousse et orange, saumon fumé) | 9,00 € | 14,00 € |
| Salade Paysanne (salade verte, lardons, croutons, dés de fromage, œuf poché) | 8,50 € | 13,00 € |
| Cappuccino de courge et sa chips de lard | 7,00 € | |
| Œuf Cocotte sur duxelle de champignons | 8,00 € | |
| Assiette de saumon fumé maison et ses toasts | 9,50 € | |

Menu Enfant



| | |
|---|---------|
| Plat de la carte ½ portion (sauf entrecôte) ou steak haché maison + 1 sirop + 2 boules de glace ou 1/2 part de tarte ou de gâteau | 10,00 € |
|---|---------|

Spécialités



| | |
|---|--------------------------------|
| Cartiflette, salade verte | 14,00 € |
| Fondue savoyarde (mini 2 pers) | 18,00 € / personne |
| Fondue complète servie avec pommes de terre et charcuterie (mini 2 pers) | 22,00 € / personne |
| Reblochonade (servie avec salade verte, pomme de terre et charcuterie) | 18,00 € |
| Pierrade au bœuf (charolais) 210 gr / personne | mini 2 22,50 € / personne |
| Pierrade aux 3 viandes 210g / personne (bœuf charolais, canard, volaille) | mini 2 pers 20,50 € / personne |
| La Pierrade est servie avec nos sauces maison: tartare, cocktail, mayonnaise et moutarde à l'ancienne | |
| Supplément viande 100 g | 10,00 € |
| Supplément charcuterie pour 1 personne | 6,00 € |

Plats



Viandes

| | | |
|--|-----------------|-----------------|
| Tartare de bœuf (coupé au couteau) (préparé ou non) (France) | 20,00 € 180g | 23,00 € 230g |
| Bavette Aloyau Black Angus , sauce échalotes (Irlande) | | 18,00 € |
| Entrecôte grillée charolaise 250gr (France) | | 23,00 € |
| Magret de canard grillé 250gr (France) | | 18,00 € |
| Ris de veau sauce morilles (France) | | 23,00 € |

Sauces

| | |
|--|--------|
| Sauce échalotes, tartare, beurre maître d'hôtel, poivre et roquefort | 1,50 € |
| Sauce morilles | 3,00 € |

Poissons

| | |
|--|---------|
| Filets de perches meunière ou crème | 23,00 € |
| Cassolette de Saint-Jacques aux écrevisses sauce crustacés | 24,00 € |

Garnitures au choix

Légumes
Tagliatelles fraîches
Gratin dauphinois

Pommes de terre au four, crème à la ciboulette
Frites maison

Nos plats sont préparés à la commande et nécessitent une préparation qui peut demander un peu d'attente.

Pizzas



| | |
|---|---------|
| Marguerite: sauce tomate, mozzarella | 7,00 € |
| Reine : sauce tomate, mozzarella, champignons , jambon | 8,00 € |
| 4 Saisons : sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, œuf | 8,50 € |
| Végétarienne : sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, courgettes, oignons | 8,50 € |
| 4 fromages : sauce tomate, mozzarella, reblochon, chèvre, roquefort | 9,00 € |
| Cartiflette : crème, mozzarella, pomme de terre, oignons, lardons, reblochon | 9,00 € |
| Napolitaine : sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres | 9,00 € |
| Paysanne: sauce tomate, mozzarella, lardons, œuf, oignons | 9,00 € |
| Andalouse : sauce tomate , mozzarella, chorizo | 9,00 € |
| Bolognaise : sauce tomate , mozzarella, viande bolognaise | 9,50 € |
| Norvégienne: crème, mozzarella, saumon fumé, oignons | 10,00 € |
| Roquefort: crème, mozzarella, roquefort, noix | 9,00 € |
| Jarbay: crème, mozzarella, magret fumé | 9,50 € |
| Raclette: sauce tomate, mozzarella, jambon, pomme de terre, raclette | 9,00 € |
| Provençale : sauce tomate, oignons, poivrons, anchois | 9,00 € |

Pâtes

| | |
|--|---------|
| Lasagnes , salade verte | 15,00 € |
| Tagliatelles carbonara, bolognaises ou sauce roquefort | 13,00 € |
| Tagliatelles sauce morilles | 16,00 € |

Nos plats sont préparés à la commande et nécessitent une préparation qui peut demander un peu d'attente.

Fromages

| | |
|--|--------|
| Fromage blanc nature, coulis de fruits rouges, crème | 5,00 € |
| Assiette de fromages | 5,00 € |

Desserts Maison



| | |
|--|--------|
| Coupe de fruits frais | 5,00 € |
| Cheese Cake | 6,50 € |
| Crème brûlée | 6,50 € |
| Profiteroles (3 choux, glace vanille, chocolat fondu) | 6,50 € |
| Dessert du jour | 6,50 € |
| Tarte de saison | 6,50 € |
| Café ou thé Gourmand | 7,00 € |

Glaces

Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Framboise, Cassis, Citron,
Caramel beurre salé, Rhum raisin, passion, poire, myrtille, génépi

| | |
|---|--------|
| Coupe 1 boule | 2,00 € |
| Coupe 2 boules | 4,00 € |
| Chocolat Liégeois : 2b.chocolat, 1b.vanille, nappage chocolat, chantilly | 6,00 € |
| Café Liégeois: 2b.café, 1b.vanille, nappage café, chantilly | 6,00 € |
| Coupe Bargy : 1b .cassis, 1b.myrtille,1b . fraise, coulis fruit rouges, chantilly | 6,00 € |
| Dame blanche: 3b. vanille, nappage chocolat, chantilly | 6,00 € |
| Colonel : 3b.citron, vodka | 7,00 € |
| Coupe Génépi : 3 b génépi, alcool génépi | 7,00 € |
| Coupe Jarbay : 1b. rhum raisin ,1b.vanille ,1b caramel beurre salé, rhum blanc | 7,00 € |

