

## Entrées



	Petite	Grande
Salade Paysanne (salade verte, lardons, croutons, dés de fromage, œuf poché)	8,50 €	13,00 €
Terrine de foie gras maison	11,00 €	
Farcement poêlé (rabolet)	8,00 €	
Œuf Cocotte sur duxelle de champignons	8,00 €	
Œuf Cocotte au foie gras	10,00 €	
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) 240 gr / personne	mini 2 23,00 €	/ personne
Pierrade aux 3 viandes 240g / personne (bœuf charolais, canard, volaille)	mini 2 pers 21,00 €	/ 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 €
Burger au reblochon (steak de 150g) (France)		13,00 €

## Sauces

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

## Poissons

Cabillaud au beurre de noisettes	17,00 €
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



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



