

# Les Entrées

- Salade de Foie de Volaille (salade, foie de volaille, lardons, cignons, croûtons)* 11 euro
- Salade de Chèvre Chaud (salade, chèvre sur toast chaud)* 10 euro
- Salade Savoyarde (salade, lardons, croûtons, tomme de Savoie, cignons)* 10 euro
- Salade des Alpes (salade, jambon cru, saucisson, toasts de reblochon)* 11 euro
- Salade Périgourdine (salade, gésiers, foie gras, lardons, noix, foie de volaille, croûtons)* 16 euro
- Salade Océane (salade, noix de saint jacques, croûtons, saumon fumé)* 13 euro
- La Planche Savoyarde (Assortiment de jambon cru, saucissons, fromage)* 11 euro
- Cassolette d'Escargots Forestière* 12 euro

*(Prix nets, Service compris)*

# Les Omelettes

<i>Omelette Nature</i>	<i>9 euro</i>
<i>Omelette au Fromage</i>	<i>9,50 euro</i>
<i>Omelette aux Lardons, Oignons et Pommes de Terre</i>	<i>10 euro</i>

*Salade Verte et Frites en accompagnement.*

# Les Pâtes Fraîches

<i>Tagliatelles Fraîches au deux Saumons</i>	<i>12 euro</i>
<i>Tagliatelles Fraîches et son éventail de Gambas</i>	<i>16 euro</i>
<i>Tagliatelles Fraîches à la Carbonara</i>	<i>11 euro</i>

*(Prix nets, Service compris)*

# Les Viandes

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, de tagliatelles fraîches, de riz ou de gratin savoyard au choix.*

<i>Côte de Bœuf et sa sauce (1 personne)</i>	<i>20 euro</i>
<i>Entrecôte au Grill (environ 250 grammes)</i>	<i>15 euro</i>
<i>Planche du Grillardin (assortiment de trois viandes)</i>	<i>18 euro</i>
<i>Magret de Canard sauce au poivre</i>	<i>13 euro</i>
<i>Escalope de Veau aux Morilles</i>	<i>15 euro</i>
<i>Côte d'Agneau aux herbes de provence</i>	<i>14 euro</i>
<i>Tartare Coupé au couteau maison</i>	<i>14 euro</i>
<i>Tartare Coupé au couteau maison et son toast de St Marcellin</i>	<i>16 euro</i>

*(Prix nets, Service compris)*

# Les Incontournables

*La Tartiflette* accompagnée de sa petite salade verte et charcuterie (pommes de terre, lardons, cignons et reblochon gratiné au four) 12,50 euro

*La Traditionnelle Fondue Savoyarde* (pour 2 personnes minimum) :

*Aux Trois Fromages* 11 euro (prix par personne)

*Aux Cèpes* 14 euro (prix par personne)

*Diot au Vin Blanc* et son Gratin de Crozets (petites saucisses savoyardes) 11 euro

# Les Spécialités du Chef

*Gratinée Norvégienne* accompagnée de salade verte (pommes de terre, saumon, saumon fumé, sauce basilic) 13 euro

*Gratin Basse Cour* accompagnée de sa salade verte (pommes de terre, gésiers, lardons, cignons, foie gras frais) 15 euro

*Tartichèvre* accompagnée de sa salade verte et charcuterie (pommes de terre, lardons, cignons, chèvre) 12,50 euro

(Prix nets, Service compris)

# Les délices de la Mer

---

*Moules Marinières accompagnées de frites* 12,50 euro

*Moules à la Bière Blanche accompagnées de frites* 13 euro

*Moules Captain Pub accompagnées de frites (poireaux, lardons, oignons, crème)* 14 euro

*Filet de Féra au basilic accompagnée de riz* 14 euro

## Pour les Enfants (moins de 10 ans)

---

9 euro

*Servi avec un jus d'orange ou un verre de coca*

*Steak haché ou Saucisses*

*Accompagnés de frites, de pâtes ou de riz*

~ ~ ~ ~

*Glace Vanille*

*(Prix nets, Service compris)*

# Les Desserts Maison

<i>Mousse Chocolat</i>	<i>6 euro</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>6,50 euro</i>
<i>La Fameuse Crème Brûlée au Génépi</i>	<i>7,50 euro</i>
<i>Tarte Tatin et sa Boule de Vanille</i>	<i>7 euro</i>
<i>Moelleux au Chocolat à l'Orange et sa Crème Anglaise</i>	<i>6,50 euro</i>
<i>Colonel (glace citron, vodka)</i>	<i>8,50 euro</i>

*(Prix nets, Service compris)*