

Nos entrées

Petite Frisette	8,50€
salade frisée, crudités, lard paysan, croutons, oeuf parfait, oignons frits	
Velouté du moment aux bons légumes du moment	5,80€
Oeuf Cocotte aux trompettes de mort	6,70€
Assiette de jambon cru de Savoie	9,60€
Salades vertes mélangées	5,80€

Partageons

La Fondue Savoyarde (min 2 pers) 250gr par pers.	26,00€/par pers.
charcuterie, salade	
La Fondue Savoyarde (min 2 pers) avec Trompettes de Mort	28,50€/par pers.
Epaule d'Agneau d'Aiton (2/3 pers)	70,00€
salade, pommes grenailles	
Pierre Chaude (min 2 pers) par personne, salade verte	27,00€/par pers.
viande de boeuf, filet de poulet, salade, frites, mayonnaise	
Saucisson pur porc de Savoie aux choix	8,50€
Sardines "Belle de Marseille" au choix	8,90€
huile d'olive, Pescadou, Pitchounette, Tropicienne ou Camarguaise	
Terrine de Campagne (185gr), pain grillé et cornichons	13,50€
Planche du Montagnard	21,50€
charcuterie de montagne (Bozel), fromage des bauges	

Nos salades XL

La Lyonnaise	16,50€
Salade frisée, croutons, lard paysan, crudités, oeuf parfait	
La Brebis piquante	17,20€
salade, pousses d'épinards, chorizo grillé, tomates cerises, tomme de brebis, croutons, oignons frits, poires	

Le principal

Tartare du Boucher, frites, salade	21,00€
tartare de boeuf au couteau, condiments, oeuf	
Le César Tartare Poêlé	23,00€
tartare de boeuf au couteau préparé, poêlé, condiments, oeuf, salade et frites	
Gratin de Ravioles à la ricotta et champignons, crème au parmesan, salade, (12')	18,80€
Faux Filet de Montbéliard grillé, beurre persillé frites, légumes	24,50€
Boite Chaude du Revard, (12')	25,90€
salade, jambon cru de Savoie, cornichons, pomme vapeur	
L'Ibérico, smash burger	21,80€
steak haché de boeuf, mayonnaise, petit pain, chorizo salade, tomate, confit d'oignons, crème de tomme de Brebis	
Le New-Yorkais Lobster (homard)	19,90€
pain brioché, homard, mayonnaise citronnée, oignons, herbes aromatiques, salade, coleslaw et frites	
Crème de Tomme de Brebis	3,50€
Bol de frites fraîches maison	5,00€
Bol de Légumes du marché frais et de saison	5,00€

TOUS NOS PLATS SONT PREPARES SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON

Les Enfants (jusqu'à 10ans)

11,00€

1 sirop à l'eau ou 1 petit jus de fruits ou 1 petit soda

Hamburger, sauce BBQ, frites, légumes du marché

OU steak haché, frites et légumes du marché

OU Ravioles de la Mère Maury

1 boule de glace au choix OU 1 faisselle

Nos Desserts

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges 5,20€

Mi-cuit au chocolat noir 70% et coeur châtaignes (8') 9,20€

Dessert du jour 7,50€

Tartelette du jour 8,20€

Choux Profiteroles, 8,80€
glace vanille, crème fouettée, chocolat chaud

Pavlova d'Automne, glace chocolat blanc(Weiss) 9,80€
crème fouettée, coulis caramel, coulis de chocolat noir

Café gourmand, 4 douceurs 9,80€

Thé ou Tisane gourmand, 4 douceurs 9,80€

Nos Glaces

Renzo, artisan Glacier, Viviers du Lac

Nos parfums: vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, citron vert, fraise

1 boule: 3,60€. 2 boules: 6,50€. 3 boules: 8,00€

Dame Blanche 9,80€

glace vanille, crème fouettée, chocolat chaud

Chocolat Liégeois 9,80€

glace vanille, glace chocolat, crème fouettée, chocolat chaud

Café Liégeois 9,80€

glace vanille, glace café, crème fouettée, 1 express

Estanco
bistronomie de terroir

