

Nos entrées

<i>Os à Moelle rôti et tartines grillées</i>	8,80€
<i>Oeuf Cocotte au lard paysan et crème de reblochon</i>	7,80€
<i>Assiette de jambon cru de Savoie</i>	7,00€
<i>Salades vertes mélangées</i>	6,00€
<i>La Tartine O'Chaud</i>	
Chorizo Maison Duculsey, Gorgonzola, salade, pain complet	8,80€

Partageons

<i>La Fondue Savoyarde (min 2 pers) 250gr par pers.</i>	26,00€/par pers.
charcuterie, salade	
<i>Epaule d'Agneau rôtie d'Aiton (2 pers)</i>	70,00€
salade, pommes grenailles	
<i>Pierre Chaude (min 2 pers) par personne, salade verte</i>	27,00€/par pers.
viande de boeuf, filet de poulet, salade, frites, mayonnaise	
<i>Saucisson pur porc de Savoie aux choix</i>	8,80€
<i>Sardines "Belle de Marseille" au choix</i>	8,90€
huile d'olive, Pescadou, Pitchounette, Tropicane ou Camarguaise	
<i>Terrine de Campagne (185gr), pain grillé et cornichons</i>	13,60€
<i>Planche du Montagnard</i>	26,60€
charcuterie de montagne (Bozel), fromage des bauges	

Nos salades XL

<i>La Gourmandine</i>	21,00€
magret de canard fumé, gésiers de canard, foie gras poêlé poires, salade, oeuf dur, toast	
<i>Chèvre et compagnie</i>	18,00€
fromage de chèvre rôti au miel, mélange de graines, pomme crudités râpées, crème balsamique, salade, fingers de pain toastés	

Le principal

<i>Tartare du Boucher, frites, salade</i>	21,30€
tartare de boeuf au couteau, condiments, oeuf	
<i>Gratin de Ravioles à la mozzarella, (12')</i>	19,00€
crème au citron, Ricotta à l'origan, salade verte	
<i>Faux Filet de Montbéliard grillé, beurre rouge</i>	24,60€
frites, légumes	
<i>La Boîte Fondante, (12')</i>	25,90€
salade, jambon cru de Savoie, cornichons, pomme vapeur	
<i>Le Montagnard, smash burger, frites, salade</i>	22,00€
steak haché de boeuf, mayonnaise, pancetta grillée salade, cornichons, confit d'oignons, crème de reblochon, pickles de champignons, petit pain	
<i>Le New-Yorkais Lobster (homard)</i>	20,00€
pain brioché, homard, mayonnaise citronnée, oignons, herbes aromatiques, salade, coleslaw et frites	
<i>L'Angus à Cheval, frites, salade</i>	20,80€
pain de campagne, steak haché black Angus, confit d'oignons, lard paysan grillé, sauce miel-moutarde, oeuf au plat	
<i>Mijoté de joue de Boeuf aux légumes,</i>	21,80€
<i>polenta et copeaux de Margériaz</i>	
<i>Tartiflette Paysanne</i>	21,60€
reblochon, lard paysan, oignons, salade verte	
<i>Crème de Reblochon</i>	3,50€
<i>Bol de frites fraîches maison</i>	5,00€
<i>Bol de Légumes du marché frais et de saison</i>	5,00€

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

Les Enfants

(jusqu'à 10ans)

12,00€

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

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€
Grand Cookie minute, éclat caramel et chocolat (8°)	8,80€
glace chouchou, cacahouète caramélisée, caramel au beurre salé	
Choux Profiteroles,	8,80€
glace vanille, crème fouettée, chocolat chaud	
Pavlova d'Hiver, glace Stracciatella avec rubans croquants	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

Histoires de Glaces, Artisan glacier, Vienne

Nos parfums: Chouchou (cacahouète), Stracciattella,
Double crème-myrrille-meringue

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

