

# The ORIGINALS

## HUMAN HOTELS & RESORTS



Valérie, Eric et leur équipe

vous souhaitent la Bienvenue au restaurant La Boussole.

Nous sommes heureux de partager avec chacun d'entre vous l'investissement et la motivation de nos équipes.

C'est en effet en étroite collaboration avec la Team Beauregard que nous travaillons pour vous offrir un accueil personnalisé.

Nous avons la conviction que le futur sera local et responsable!

Plus notre monde se standardise et devient global, plus l'envie de vivre des expériences authentiques et humaines est grande.

C'est pour cela qu'aujourd'hui notre priorité est de vous offrir l'excellence de l'accueil, des produits de qualité, un service attentionné et une carte qui est réfléchie autour du respect de l'environnement et de la santé.

Nous avons pris de grandes décisions pour 2019, notamment sur l'abandon de certaines boissons de grandes consommations, au profit de producteurs locaux, mais aussi la mise en place d'une eau micro-filtrée Maison, afin de limiter nos déchets et notre empreinte carbone, ou encore la sélection d'un café Bio et écoresponsable afin d'aider des populations trop longtemps exploitées, ect...

Tous ces changements sont certainement que quelques gouttes d'eau qui ne changeront pas les problèmes rencontrés dans notre société de consommation actuelle....

Mais n'est-il pas de notre devoir, en tant que professionnels de la restauration, de montrer l'exemple!



# A la carte cet hiver...

Création de notre Chef Thomas Streit

## A partager...

### Planche des Producteurs

1 pers 12.00€ 2 pers 20.00€

Charcuteries artisanales et fromages de nos producteurs

*A selection of local artisan cheeses and charcuteries*

### Planche Healthy,

1 pers 10.00€ 2 pers 18.00€

Olives et crème d'Olives de Kalamata servis avec crackers sans gluten, Chèvre de la Closette

Crudités et fruits de saison

*A selection of Healthy food*

## Nos entrées...12.00€ (E)



### Velouté de châtaignes, escalope de Foie Gras

sup 5.00€

poêlée châtaignes rôties au beurre

*Velvety chestnut, cutlet of foie gras, chestnuts fried in butter*

### Espuma de Brie

Pommes confites et crumble de noix

*Brie espuma (cheese), candied apples and walnut crumble*

### Cassolette d'escargots persillés, gratinés aux amandes

*Cassolette of marbled snails, gratin with almonds*



### Déclinaison de racines multicolores acidulées,

œuf basse température et pesto de roquette

*Declination of multicolored roots (season vegetables), egg cooked low temperature, rocket pesto*

**Du pain sans Gluten est à disposition sur demande**

**Les Plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

Boissons non comprises, prix TTC service compris.

Pour une meilleure qualité de service, merci de commander vos desserts en début de repas et nous préciser vos allergies



Plat sans Gluten

# Nos Plats... 20.00€ (P)

⊗ **Pavé de Cabillaud rôti, déclinaison de céleri cru et cuit, émulsion au Yuzu**  
*Piece of roasted cod, mixt of cooked and raw celery*

⊗ **Assiette du Jardin**  
Légumes du moment crus et cuits, graines, céréales, Taboulé de Tofu épicé, œuf basse température  
*Plate of garden, special vegetarian, mixt of cooked and raw vegetables, tofu, seeds, eggs.*

**Pièce du boucher, échalotes confites au vin rouge**  
Frites de Polenta et sucrine croquante  
*Piece of butcher, candied shallot with red wine, Polenta Fries, salad*

⊗ **Magret de canard caramélisé en croûte de Praline Rose**  
Mousseline et chips de panais  
*Caramelized duck breast with pink praline powder, mashed parsnip.*

# Nos douceurs...8.00€ (D)

**Ardoise savoyarde**  
*Assortiment de fromages de nos producteurs et cromesquis de Chèvre de la Closette*  
*A selection of local artisan cheeses*

**Café et gourmandises** sup 2.00€  
*Coffee and a selection of small desserts*

**Champagne et gourmandises** sup 7.00€  
*Champagne and a selection of small desserts*

**Tartelette au chocolat**  
Chocolat noir fumé au sapin par nos soins, cœur Orange Bio de Kalamata  
*Smoked chocolate tart, orange jam inside*

⊗ **Macaron Rose-Litchi-Framboise**  
Mousse Rose-Framboise, sorbet Litchi  
*Macaroon Rose, Litchi, raspberry.*

⊗ **Sphère Coco**  
Mousse et glace coco, sphère de meringue, fruits frais de la passion  
*Coconut mousse and ice cream, Meringue, fresh fruit of passion*

## Mais aussi les petites douceurs!

**Petit pot de glace artisanale « La Manufacture des Belles Glaces » et mignardises** 6.50€  
*(Vanille Bourbon, Barbe à Papa, Chocolat de Tanzanie, Caramel au beurre et sel de Guérande, citron vert des Amériques, Fraise Senga Sengana)*

**Chocolat chaud « Gourmand à l'ancienne »** 4.50€  
Sucette de Chocolat Origine Tanzanie 72% à faire fondre, fabrication maison

# Nos Formules...

A composer avec gourmandise!

Eaux AQUACHIARA Micro filtrée comprises à volonté.

E+P+D= 34.00€

E+P=29.00€

P+D=25.50€

E+D=20.50€

Suppléments:                   -Velouté de châtaignes 5.00€ dans chaque formule  
  - fromage 5.00€ dans chaque formule

## Le coin des P'tits Loups

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

**Menu: 13.00€**

Emincé de Volaille et son jus de viande

Ou

Filet de Poisson frais du jour sauce beurre blanc

Accompagnement au choix:

Poêlée de légumes d'hiver, Frites de polenta

\*\*\*

Petit pot de glace artisanale « La Manufacture des Belles Glaces »

(Vanille Bourbon, Barbe à Papa, Chocolat de Tanzanie, Caramel au beurre et sel de Guérande, citron vert des Amériques, Fraise Senga Sengana)

Ou

Demi-sphère Coco-passion

## Notre Menu du Marché

Hors week-end et jours fériés

Servi du lundi au jeudi midi et soir et le vendredi midi

**3 Plats 18.00€**

Entrée - plat ou plat - dessert 15.50€

Plat du jour 11.00€

Élaboré par notre Chef à base de produits frais et en fonction des produits de la saison

Chaque jour en quantité limitée afin d'assurer la fraîcheur des produits et de réduire la perte, possibilité de rupture en cours de service, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

# Nos producteurs

## **Viandes /Charcuterie:**

**Les Salaisons Baud**, porc de Savoie et Haute-Savoie, Bœuf origine Rhône Alpes et charcuteries, Villaz 74  
**Maison Miéral**, Volailles de Bresse et des Dombes, 25 Route de Chalon, 01340 Montrevel-en-Bresse

## **Les Amis producteurs:**

**La Chèvrerie de la Closette**, crottins, bûches, pyramides, Thônes 74

**Chris et Olive**, producteurs d'Huile d'olive vierge extra de Kalamata, crème d'olive, olives, oranges et citrons  
Gousses de Vanille Bio de la Réunion.

Bio de Kalamata, Kalamaki SARL, 74290 Menthon Saint Bernard  
[www.chrisetolive.fr](http://www.chrisetolive.fr)

**J&L Macadré**, miel toutes fleurs et miel crémeux, récolte artisanale et confidentielle, 54290 Clayeures

## **Vins et boissons:**

**Les Brasseurs savoyards**, limonades Bio, Bière Blonde, Epagny 74

**Maison Jean-Claude Masson et fils**, Apremont 73

**Maison Perret**, producteur de vins de Savoie, Billième 73

## **Divers:**

**Ets Menu Christiane**, confitures de pays, Ayze 74