

# A la carte cet automne...

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...



### Velouté de céleri rave à la vanille Bio de la réunion

13.00€

Éclats de noisettes grillées et Œuf de Savoie Fermier basse température

*Celery soup flavoured with natural vanilla pods from Reunion island, grilled hazelnut, poched Savoie farm egg at a low temperature*



### Terrine de Porc de Montagne

13.00€

Condiment de noix et moutarde ancienne, pickles d'Automne

*Terrine of local Pork, walnuts and mustard condiment, fall pickles*

### Ballotine de Foie Gras de canard

18.00€

Condiment de coing au vinaigre de cidre, pain de Seigle Bio toasté

*Possible sans gluten sur demande *

*Duck Foie Gras, quince confit, organic rye bread*



### Truite de Savoie Fumée par nos soins

16.00€

Crème d'aneth, Poireaux fondants et vinaigrette au Sésame noir


*Homade smoked Trout of Savoie, melting leeks, black sesame vinaigrette*

**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 Poissons

-  **Pavé de Merlu, beurre mousseux de mandarine** **19.50€**  
Farandoles de légumes d'Automne  
*Piece of Hake, foamy mandarin butter, medley of fall vegetables*
-  **Pêche du jour et sa déclinaison de choux fleur cru et cuit** **25.00€**  
Emulsion iodée  
*Fillet of the day fishing, served with different texture of cabbages, iodine emulsion*

## Nos viandes

-  **Suprême de Poulet Fermier des Dombes** (Miéral Volailles, en Bresse) **19.50€**  
Larme de courge Butternut, fricassée de champignons et son jus  
*Breast of farm Chicken, Butternut puree, Mushrooms fricassee*
-  **Pièce de Bœuf origine France, sélection du Chef** **25.00€**  
Purée de Pommes de Terre, jus à la truffe, échalotes confites.  
*Piece of beef, France Origin, mashed potatoes, truffle sauce, candied shallots*
- Le Beau'Rger** **21.00€**  
Pain burger aux céréales, steak haché Bœuf de Montagne , Brézain, Lard de Pays, sauce béarnaise maison, servi avec salade et frites maison
-  **Possible Sans Porc et Sans gluten sur demande**  
*Burger created with local chopped steak, local smoked cheese, local bacon, salad and homemade french fries*

## Nos plats végétariens

- L'assiette Chaude** **20.00€**  
Farandole de légumes d'automne cuits basse température  
Couscous de Tofu lactofermenté au curry Breton ou Chèvre rôti de La Closette  
Féculent du jour, graines et petites herbes folles,  
*Roasted goat cheese or Tofu couscous, fall vegetables, toast, baby leaf, seeds*
- Le Buddha Bowl** **16.00€**  
Composé selon l'humeur du Chef ! Complet et vitaminé....  
Un féculent, une légumineuse, des légumes crus et cuits, des oléagineux, une tapenade, un assaisonnement à base d'huile d'olive « Fruité vert » de Kalamata  
*A nice plate composed of all you need to be strong!  
One starch, One legume, raw and law cooked vegetables, artisanal olive cream of Kalamata...*

**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

# Nos douceurs...

**Ardoise savoyarde** 9.00€

*Assortiment de fromages de nos producteurs  
A selection of local artisan cheeses*

**Café et gourmandises** 10.00€

*Coffee and a selection of small desserts*

**Champagne et gourmandises** 15.00€

*Champagne and a selection of small desserts*

**Brioche Perdue,** 8.50€

Pommes de Savoie Confites et son jus, glace Cassis

*Pudding of brioche, candied Savoie Apples, blackcurrant sorbet*



**Le Citron Bio** 8.50€

Financier noisette, Crèmeux de citron Bio de Kalamata, meringue citron

*A dessert around a special organic lemon, hazelnut biscuit, cream and meringue of lemon*

**Tartelette Chocolat caramel, Comme un « Snykers »** 9.50€

Sablé maison, crèmeux chocolat, coulant caramel beurre salé, arachides caramélisées

**Possible sans gluten sur demande**

*Dark chocolate and caramel tartlet, like a « Snykers »*

**Véritable Baba au Rhum,** 9.50€

Compotée de Poires de Savoie au Miel crèmeux de la Famille Macadré (54 Clayeux),

Chantilly au Mascarpone-Vanille Bio de la Réunion

*Rum baba, stewed Savoie pear with artisanal honey, whipped cream of mascarpone perfumed with natural vanilla pods from Reunion island*

## 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

## 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

## Menu Cap 28.00€

Ou 33.00€ Fromage inclus

### **Velouté de céleri rave à la vanille Bio de la réunion**

Éclats de noisettes grillées et Œuf de Savoie Fermier basse température

Ou

### **Terrine de Porc de Montagne**

Condiment de noix et moutarde ancienne, pickles d'Automne

\*\*\*

### **Pavé de Merlu, beurre mousseux de mandarine**

Farandoles de légumes d'Automne

Ou

### **Suprême de Poulet Fermier des Dombes**

Larme de courge Butternut, fricassée de champignons et son jus

\*\*\*

### **Ardoise Savoyarde (sup)**

\*\*\*

### **Brioche Perdue,**

Pommes de Savoie Confites et son jus, glace Cassis

Ou

### **Le Citron Bio**

Financier noisette, Crèmeux de citron Bio de Kalamata, meringue citron

Café Gourmand supplément 3.00€,

Champagne Gourmand supplément 7.00€

## Menu Boussole 38.00€

Ou 43.00€ Fromage inclus

### **Ballotine de Foie Gras de canard**

Condiment de coing au vinaigre de cidre, pain de Seigle Bio toasté

Ou

### **Truite de Savoie Fumée par nos soins**

Crème d'aneth, Poireaux fondants et vinaigrette au Sésame noir

\*\*\*

### **Pièce de Bœuf origine France, sélection du Chef**

Purée de Pommes de Terre, jus à la truffe, échalotes confites.

Ou

### **Pêche du jour et sa déclinaison de choux fleur cru et cuit**

Emulsion iodée

\*\*\*

### **Ardoise Savoyarde (sup)**

\*\*\*

### **Tartelette Chocolat caramel, Comme un « Snykers »**

Sablé maison, crèmeux chocolat, coulant caramel beurre salé, arachides caramélisées

*Possible sans gluten sur demande*

Ou

### **Véritable Baba au Rhum,**

Compotée de Poires de Savoie au Miel crèmeux de la Famille Macadré (54 Clayeux),

Chantilly au Mascarpone-Vanille Bio de la Réunion

Café Gourmand supplément 3.00€,

Champagne Gourmand supplément 7.00€

## Mon Menu Healthy 26.50€



### Velouté de céleri à la vanille Bio de la réunion

Éclats de noisettes grillées et œuf de Savoie Fermier basse température

\*\*\*

### L'assiette Chaude

Farandole de légumes d'automne cuits basse température

Couscous de Tofu lactofermenté au curry Breton ou Chèvre rôti de La Closette

Féculent du jour, graines et petites herbes folles,

\*\*\*

### Financier noisette, Pommes de Savoie Confites et son jus

## 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'été, Frites maison, Grenailles Confites



\*\*\*

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

Mini Brioche perdue et Pommes de Savoie confites

## Griquotages de P'tits Loups!

**Portion de frites** 5.00€

**Portion de légumes** 5.00€

**Assiette charcuteries et fromages de nos producteurs** 8.00€

**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

# 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€

*Elaboré 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

« Nous avons le privilège de vivre dans une région où le terroir est très riche en produits de qualité. Nous essayons autant que possible de choisir des produits de filières courtes dont nous connaissons la provenance et le secret de leur fabrication. Ainsi au fil du temps et de nos rencontres notre sélection s'étoffe et nous construisons une vraie relation de confiance avec ces producteurs passionnants qui nous inspirent de nouvelles créations... »

### 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, miel de montagne, myrtilles sauvages, Ayze 74

## 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



Plat sans Gluten