

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 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 noix et moutarde, pickles d'Automne
Terrine of local Pork, walnuts and mustard condiment, fall pickles
- Ballotine de Foie Gras de canard** 18.00€
Chutney de coing, Toast de pain Bio
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 blanc à la mandarine** 19.50€
Petites grenailles et racines 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 et son jus (Miéral Volailles, en Bresse)** 19.50€
Larme de courge Butternut, champignons du moment
Breast of farm Chicken, Butternut puree, Mushrooms fricassee
-  **Pièce de Bœuf origine France, sélection du Chef** 25.00€
Jus corsé et Purée de Pommes de Terre 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 fraîches 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
- L'assiette de Frites fraîches du Chef** 7.00€
A partager... ou pas!!!

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€
<i>Assortiment de fromages de nos producteurs A selection of local artisan cheeses</i>	
Café et gourmandises	10.00€
<i>Coffee and a selection of small desserts</i>	
Champagne et gourmandises	15.00€
<i>Champagne and a selection of small desserts</i>	
Brioche Perdue,	8.50€
Pommes de Savoie Confites au sucre muscovado, sorbet Cassis <i>Pudding of brioche, candied Savoie Apples, blackcurrant sorbet</i>	
 Le Citron-noisette	8.50€
Financier noisette, Crèmeux de citron, meringue citron <i>A dessert around a special organic lemon, hazelnut biscuit, cream and meringue of lemon</i>	
Tartelette Chocolat caramel, Comme un « Snykers »	9.50€
<i>Possible sans gluten sur demande</i>  <i>Dark chocolate and caramel tartlet, like a « Snyckers »</i>	
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 <i>Rum baba, stewed Savoie pear with artisanal holney, whipped cream of mascarpone perfumed with natural vanilla pods from Reunion island</i>	
Mais aussi les petites douceurs!	
Petit pot de glace artisanale « La Manufacture des Belles Glaces » et mignardises	6.50€
<i>(Vanille Bourbon, Barbe à Papa, Chocolat de Tanzanie, Caramel au beurre et sel de Guérande, citron vert des Amériques, Fraise Senga Sengana)</i>	
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 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 noix et moutarde, pickles d'Automne

Pavé de Merlu, beurre blanc à la mandarine

Petites grenailles et racines d'automne

Ou

Suprême de Poulet Fermier des Dombes et son jus

Larme de courge Butternut, champignons du moment

Ardoise Savoyarde (sup)

Brioche Perdue,

Pommes de Savoie Confites au sucre muscovado, sorbet Cassis

Ou

Le Citron-Noisette

Financier noisette, Crèmeux de citron , 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

Chutney de coing , Toast de pain Bio

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

Jus corsé et Purée de Pommes de Terre 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 »

Possible sans gluten sur demande

Ou

Véritable Baba au Rhum,

Comptée de Paires 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,

Pommes de Savoie Confites au sucre muscovado et sorbet cassis

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'automne, 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€

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

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