

A emporter

MENU 3 PLATS 25 €
(ENTRÉE + PLAT + DESSERT)
MENU 2 PLATS 21 €
(ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT)

Tous les midis de 12h à 14h.

Soir : commande avant 18h, à récupérer à 19h

Prix ttc par personne.

Liste des allergènes disponible sur demande.

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine France.

PROPOSITIONS A PARTIR DU 5 AVRIL 2021

ENTRÉES

Gratin de ravioles du Dauphiné au parmesan	9 €
Petit pâté de campagne aux noisettes et mesclun	9 €
Escabèche de féra de lac, pickles de légumes, coulis péquillos	9 €

PLATS

Burger italien, tomates confites, Mozzarella, roquette, pesto ail des ours, steak du boucher	15 €
Filet de Saint Pierre rôti au beurre d'orange, riz façon paëlla et petites seiches	15 €
Epaule d'agneau confite à la Mondeuse blanche, et purée de pommes de terre fumées au bois de hêtre, petits légumes	15 €

FROMAGES

Assiette de fromages de Savoie, pain aux noix maison	6 €
------------------------------------------------------	-----

DESSERTS

Fine tarte aux fraises, crème d'amande, coulis de fruits rouges	6 €
Pain perdu, caramel fleur de sel	6 €
Nem d'ananas rôti au miel, muffin au chocolat	6 €

MENU ENFANT 12 €

PLAT

Burger (steak, fromage, salade, tomate)
ou
Fish and Ships, pommes dauphine

DESSERT

Fondant au chocolat, crème anglaise vanille

BOISSONS

BOISSONS SOFT

Coca-Cola Zero 33cl	2.50 €
Schweppes tonic 33 cl	2.50 €
Ice Tea 33 cl	2.50 €
Orangina 33 cl	2.50 €
Perrier 33 cl	2.50 €
San Pellegrino 50 cl	2.00 €
Vittel 50 cl	2.00 €

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière blanche du Mont Blanc 33 cl	3.50 €
Bière blonde du Mont Blanc 33cl	3.50 €

Carte des vins sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération