

ENTREES de 8.50€ à 12.00€

SALADE PAYSANNE

(Salade, lardons, croutons, fromage, tomate, œuf, oignon)

***SALADE MARINE**

(Salade, chutes de saumon, crevettes, concombre, tomate, oignon)

SALADE LANDAISE

(Salade, magret de canard, toasts, foie gras, tomate, noix)

***SALADE DE L'HOTEL**

(Salade, cœur d'artichauts, thon, tomate, olives, œuf)

SALADE MONTAGNARDE

(Salade, viande séchée, œuf, olives, tomate, oignon, fromage)

SALADE PERIGOURDINE

(Salade, gésiers de volaille confits, tomate, œuf, croutons, oignon, noix)

***SALADE DU PECHEUR**

(Salade, noix de st jacques, crevettes bouquet, échalote, salicornes, tomate)

***SALADE DE CHEVRE CHAUD**

(Salade, tomate, noix, toasts de chèvre, olives oignon)

***TARTARE DE SAUMON SUR LIT DE TOMATES ET SALICORNES**

***SALADE VERTE**

POISSONS de 19.00€ à 24.00€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture

- * **FILET DE FERA EN PAPILOTTE (selon arrivage)**
- * **FILETS DE SOLE TROPICALE MEUNIERE**
- * **PIERRADE DE LA MER (filet de sole saumon grosses crevettes
St Jacques)**
- * **GROSSES CREVETTES GRILLEES**
- * **CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLEES (12)**
- * **FILETS DE PERCHES MEUNIERE**

VIANDES

- BROCHETTE DE BŒUF AUX HERBES**
- PAVE DE RUMSTEACK SAUCE POIVRE**
- COTES D'AGNEAU AUX HERBES (3)**
- ENTRECOTE GRILLEE**
- MAGRET DE CANARD SAUCE FRAMBOISE**
- PIERRADE DE BŒUF**
- PIERRADE DE VIANDES (bœuf dinde canard)**

SPECIALITES de 11.00€ à 25.00€

mes
Sélections
du Terroir

Toutes nos spécialités sont servies avec salade verte

POTENCE

(viande rouge flambée au whisky et sa garniture de riz)

RACLETTE

(Jambon cru noix de jambon viande séchée fromage à raclette pommes de terre)

RACLETTE AU REBLOCHON

(Jambon cru noix de jambon viande séchée reblochon pommes de terre)

*** FONDUE SAVOYARDE**

(Emmental comte beaufort fribourgeois)

*** FONDUE AUX CEPES**

(Emmental comte beaufort fribourgeois cèpes)

*** FONDUE ROYALE**

(Fribourgeois)

TARTIFLETTE

(Pommes de terre lardons oignon reblochon)

CROZIFLETTE

(Crozets lardons oignon reblochon)

DIOTS DE SAVOIE AU VIN BLANC frites ou crozets

(Saucisse de porc fumée cuite au vin blanc fond de sauce oignon)

ASSIETTE DE JAMBON CRU DE SAVOIE

ASSIETTE MONTAGNARDE

(Jambon cru noix de jambon viande séchée)

BOITE CHAUDE

(Crèmeux du jura pommes de terre jambon cru viande séchée)

***MENU**

de 14.00€ a 30.00€

SALADE PAYSANNE

(Salade lardons croûtons fromage tomate œuf oignon)

OU

SALADE DE BEIGNETS DE FROMAGES

(Salade tomate beignets de fromages chauds)

DIOT DE SAVOIE AVEC CROZETS AU FROMAGE

OU

EMINCE DE POULET A LA PROVENCALE AVEC TAGLIATELLES

GLACE 2 BOULES

OU

FROMAGE BLANC



MENU

SALADE PERIGOURDINE

(Salade gésiers de volailles confits tomate œuf croûtons oignons noix)

OU

SALADE NICOISE

(Salade pommes de terre haricots vert thon tomate olives poivron anchois oignon)

OU

SALADE MONTAGNARDE

(Salade viande séchée œuf olives tomate fromage)

COTES D'AGNEAU AUX HERBES (2)

OU

BROCHETTE DE BŒUF AUX HERBES

OU

TUBE D'ENCORNET FARCI

ILE FLOTTANTE

OU

2 BOULES DE GLACE ET CHANTILLY

OU

CREME BRULEE

Tout changement au menu comporte un supplément

Prix nets service non compris

« Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition. Sur présentoir »

MENU

***SALADE MARINE**

(Salade chutes de saumon crevettes concombre tomate oignon sauce crème citron basilic)

OU

***CALMARS A LA ROMAINE et ses tartares de légumes**

OU

ASSIETTE DE JAMBON CRU

***FILETS DE SOLE TROPICALE MEUNIERE**

OU

***GROSSES CREVETTES GRILLEES**

OU

ENTRECOTE GRILLEE SAUCE BEARNAISE

***ASSIETTE DE SALADE ET FROMAGE**

***TARTE TATIN ET CHANTILLY**

OU

***CARPACCIO D'ANANAS ET COULIS DE FRAMBOISES**

MENU

SALADE LANDAISE

(Salade magret de canard toasts foie gras tomate noix)

OU

ASSIETTE DE JAMBON CRU

OU

*** TARTARE DE SAUMON**

PAVE DE RUMSTEACK SAUCE POIVRE

OU

*** TAGLIATELLES AUX ST JACQUES**

OU

*** FILETS DE PERCHES CREME DE CITRON**

*** SALADE VERTE**

*** FROMAGE**

*** PROFITEROLES AVEC CHANTILLY**

OU

*** NOUGAT GLACE ET SON COULIS**

OU

TARTE AUX MYRTILLES (A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)

Nos assiettes gourmandes

Prix nets de 14.00€ a 25.00€

ASSIETTE REMONTE PENTE :

Salade, beignets de fromage chauds, oignon, tomate, noix, jambon cru

AUTOUR DU BOEUF :

Tartare de bœuf, carpaccio de bœuf, pièce de bœuf grillée

Accompagné de frites, salade verte et sauces

AUTOUR DU SAUMON :

**Tartare de saumon, carpaccio de saumon, tranche de saumon grillée*

Accompagné de salicornes, tartare de tomates et tartare de courgettes

ASSIETTE SAVOYARDE :

Jambon cru viande séchée salade verte pommes de terre au four avec crème fraîche tomme reblochon

MENU ENFANT - 12 ANS 7.50 €

**STEACK HACHE AVEC FRITES OU HARICOTS VERT
OU**

**NUGGETS DE POULET AVEC FRITES OU HARICOTS VERT
OU**

CROZIFLETTE

(Crozets, lardons, oignon, reblochon)

GLACE 2 BOULES

OU

FROMAGE BLANC

AVEC : DIABOLO (LIMONADE ET SIROP)

OU

ICE TEA

OU

EAU DE SOURCE ET SIROP

DESSERTS de 5.00€ à 10.00€

PLATEAU DE FROMAGE

COUPE DE FROMAGE BLANC

CREME BRULEE

*MOUSSE AU CHOCOLAT
FRUITS DE SAISON*

ILE FLOTTANTE

*NOUGAT GLACE
SUR COULIS DE FRAMBOISE*

*TARTE TATIN ET SA GLACE
AVEC CHANTILLY*

*TARTE AUX MYRTILLES CHAUDE
ET CHANTILLY*

*PROFITEROLES AU CHOCOLAT AVEC
1 BOULE DE GLACE ET CHANTILLY*

*CARPACCIO D'ANANAS AVEC COULIS DE
FRAMBOISE ET SORBET MANDARINE*

*FONDUE AU CHOCOLAT
ET SA FARANDOLE DE FRUITS
(A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)*

GLACES

SUNDAE FRAISE

Glace vanille et fraise, coulis, crème fouettée

PECHE MELBA

Glace vanille, pêche, coulis, crème fouettée

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat, crème fouettée

POIRE BELLE HELENE

Glace vanille, poire, chocolat, crème fouettée

CHOCOLAT ou CAFE ou CAMEL LIEGEOIS

Glace café ou chocolat ou caramel, nappage, crème fouettée

COUPE MONTELMAR

Glace nougat coulis de framboises, crème fouettée

COUPE COLONEL

Sorbet citron, vodka

COUPE DE LA FORET

Glace fraise framboise cassis, fruits rouges, crème fouettée

COUPE DIJONNAISE

Sorbet cassis, crème de cassis, crème fouettée

COUPE BOULE DE NEIGE

Glace noix de coco, Malibu, crème fouettée

COUPE ICEBERG

Glace menthe, get 27, crème fouettée

COUPE WILLIAMINE

Sorbet poire, alcool de poire

COUPE ANTILLAISE

Glace rhum raisin, ananas, rhum brun, crème fouettée

COUPE DES ILES

Sorbet ananas, passion coco, ananas, Malibu, crème fouettée

PARFUM AU CHOIX LA BOULE

Vanille, fraise, chocolat, café, citron, framboise, cassis, coco, mandarine, menthe, pistache, praliné, rhum-raisin, caramel, poire, nougat, ananas, passion

SUPPLEMENTCREME FOUETTEE

