

# MENU

## LES FON DUES

### SAVOYALDES :

(AVEC CHARCUTERIE ET SALADE)

### AUX 4 FROMAGES

(max. 2 pers)

. CLASSIQUE 22€

. AUX CÈPES 25€

. AUX GINOLLES 25€

. À LA TRUFFE 28€

. AU CHOCOLAT 9€  
(prix par personne)

# A PARTAGER

- CARBACCIO DE LÉGUMES 5€
- SAUMON GRILLÉ 7€00
- FRET DE CROISSANT MANIÉ 7€50
- BRIAN DE THON 7€50
- ST-SACQUES MANIÉES À LA NOISETTE 7€00
- CROISSANTANTS D'ÉCOMET (16) 7€
- FOIE GRAS MAISON 11€00
- FIGATELLO GRILLÉ SUR TOAST 9€00
- GÂTEAU DE RAVIOLES DU JOUR 9€00
- CHARCUTERIE ET FROMAGES 10€00
- ST-TRACELIN CHAUD À LA TRUFFE 6€00

Le "GRUET" de la Prairie vous accueille du 2/02 au 2/04

- |                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| • Bûche Chaud 16€         | • RIBISSONNIER AU FROM FOND 20€ |
| • RACLETTE APÉRIF 3€      | • CROISSANT 19€                 |
| • LES FONDUES SAVOYANDES: | • LES DACRYTES:                 |
| • CLASSIQUE 22€           | • CLASSIQUE 22€                 |
| • AUX CÈPES 25€           | • GRUÉE 26€                     |
| • AUX GROSSES 25€         | (→ AUX DU PERSONNEL)            |
| • À LA TRUFFE 28€         |                                 |
- COMBI ET DACRYTES SERVIES AVEC SALADE ET CHARCUTERIE



## A Partager:

- \* Carpaccio de S<sup>t</sup> Jacques 9
- \* Crevettes, Mayo 8
- \* 5 Huitres 10
- \* Magret Mariné 8
- \* Petit Camembert au Four 11
- \* 12 Escargots 11
- \* Assiette Saucissons et Fromages 12

* Velouté / soupe	7
* Salade S <sup>t</sup> Marcellin, jambon Serano	11
* Gratin de raviolis du Jour	11
* Boite Chaude	14
* Poisson en papillote	14
* Tartare de Boeuf Préparé	13
* Carpaccio de Boeuf à l'huile de Truffe	13 <sup>30</sup>

### Desserts:

* Fondant au Chocolat	5
* Baba au Rhum	6
* Mousse de Chataignes	5
* Fondue au Chocolat	7 <sup>50</sup>
* Café Gourmand	5 <sup>50</sup>
* Fromage blanc	3 <sup>50</sup>
* Fromages	7