

# Les Tapas des « Potes »

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE

## Tapas

**PLANCHE MIXTE** : charcuterie-fromage **18€**(petite)

**30€** (grande)

**PLANCHE CHARCUTERIE** **15€** (petite)

**25€** (grande)

**SPECIAL CHEESE** : cromesquis et fromage **15€**

**POTATOES MAISON** : sauce cheddar ou reblochon **10€**

**PLANCHE AOP** : charcuterie fromage et tapas **35€**

# La carte de l'Antre O Potes

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE

## Salades Repas e Poke Bowls



**Tomate côtelée à la plancha:** vinaigre balsamique blanc vanillé, mozzarella buffala et roquette **12,90€**

**Salade Caesar :** émincé de poulet rôti, croustons, tomates confites, anchois, parmesan **14,50€**

**Salade de sucettes de reblochon pané :** jambon de Parme, galette de pommes de terre, chips de poitrine fumée **14,90€**

**Poke Bowl saumon :** saumon , salade, chou rouge, radis, tomates cerises, carottes, betteraves rouges, quinoa, avocats, mangues, vinaigrette thai **15,90€**

## Burgers



SERVIS AVEC DES POTATOES

**Burger cheddar :** steak haché, tomates, confit d'oignons, crème de cheddar **18,50€**

**Burger savoyard :** steak haché, tomates, confit d'oignons, beignets de pommes de terre, crème de reblochon **18,90€**

**Burger de canard :** effiloché de canard, tomates, oignons rouges, confit d'oignons, sauce brune au sirop d'érable **18,50€**

## Les Végans et Végétariens

**Poke Bowl végan :** salade, chou rouge, radis, tomates cerises, oignons rouges, carottes, betteraves rouges, quinoa, avocats, légumes antipasti, falafels, vinaigrette de thai **14,90€**

**Burger vegan :** steak de falafels, tomate, confit d'oignons, guacamole, courgettes et aubergines à l'huile vierge et potatoes **17,50€**

**Wok de légumes :** au lait de coco, légumes frais, fettucine, sauce soja **16€**



## Plats



**Tataki de bœuf** (filet de rumsteack )aux sésames et wok de légumes frais **18,90€**

**Faux-filet** sauce poivre ou sauce reblochon (+-200g) et frites **19,50€**

**carpaccio de boeuf:** tomates confites, câpres, mozzarella buffala, marinade basilic, parmesan et frites **17.50€**

**Wok Thaï de poulet** au lait de coco, légumes frais, fettucine, **16,90€**

**Patate douce** farcie à l'effiloché de canard rôti, guacamole, sauce BBQ **16,50€**

**Poutine "savoyarde"** : émincé de poulet, sauce brune au sirop d'érable, reblochon frites **18,50€**

## Poissons



**Fish and chips maison** au cabillaud et potatoes **19,50€**

**Tartare de saumon** à la mangue, citron gingembre et quinoa **19,50€**

## Tartares de bœuf au couteau maison



SERVIS AVEC DES FRITES

(200G MINIMUM)

**Tartare classic 18,50€**

**Tartare poêlé** au reblochon fondant et chips de poitrine fumée **18,90€**

**Tartare Italien** : tomates confites, câpres, mozzarella, parmesan, jambon speck **19,50€**

## Desserts



**Profiteroles géantes au chocolat 9,50€**

**Café gourmand 9,50€**

**Thé ou tisane gourmande 9.90€**

**Tiramisù 7,50€**

**Dessert du jour 7,00€**

**Tarte tatin et glace vanille 7,90€**

**Mi-cuit au chocolat maison 7,90€**

**Crème brulée maison 7,00€**

## Glaces



**Glaces:** vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, pâte à tartiner

**Sorbet :** fraise, framboise, mangue, citron

2 Boules **4,90€**

3 Boules **6,50€**

**Café liégeois :** glace café, glace vanille, café, chantilly **8,50€**

**Chocolat liégeois :** vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly **8,50€**

**Dame blanche :** glace vanille, chocolat chaud , chantilly **8,50€**

**Pâte à tartiner liégeois :** glace vanille, glace pâte à tartiner, glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly **8,90€**

**L'AOP :** glace caramel beurre salé, glace vanille, glace pâte à tartiner, spéculos, sauce caramel, chantilly **8,90€**

**Colonel :** sorbet citron, vodka **8,90€**