

LES ENTRÉES

Oeuf parfait au lard paysan grillé, crème légère au reblochon	LOC	12,50€
Mozzarella di Buffala et tomates de couleurs, <i>pesto de roquette, roquette, olives noires, herbes aromatiques, artichauts</i>	LC	14,30€

A PARTAGER

Terrine de Campagne (à partager) <i>Pain toasté et condiments</i>	C	13,30€
Planche du Bûcheron <i>Charcuterie de Montagne Le Planay et Fromage des Bauges (à partager)</i>	L	16,50€
Sardines "Belles de Marseille" <i>Planche avec sardines au choix, pain toasté et beurre de Savoie</i>	LC	8,50€
Saucisson de Savoie		9,10€

LES SALADES

Buddha Bowl au Saumon (LR), vinaigrette au tahini <i>Avocat, riz, crudités, fèves, mélange de graines, saumon label rouge, kiwi</i>	G	14,60€
Buddha Bowl au Poulet Rôti (LR), vinaigrette au tahini <i>Avocat, riz, crudités, fèves, mélange de graines, poulet rôti (LR), kiwi</i>	G	13,80€
La Montagnarde <i>Mélange de salades, tomates, croutons, lard paysan grillé, oeuf parfait, pommes, noix, Margéraz</i>	LMOCF	15,30€
La Provençale <i>Mélange de salades, artichauts, copeaux de parmesan, petites sèches en persillade</i>	MLP	15,80€

MENU ENFANT

1 sirop ou 1 jus de fruit ou 1 soda
+
Poelée de ravioles à la crème ou burger ou steak haché
(frites et légumes du marché)
+
1 glace

11,00€

LES ALLERGENES

A : arachides

O : oeuf

C : céréales, gluten

G : graines sésame, lin

L : lait et produits laitiers, lactose

M : moutarde

F : fruits à coque

P : poisson, crustacé

Toutes les viandes sont origine France ou Savoie

NOS SPECIALITES

Gratin de Ravioles du Dauphiné Tomates Basilic O M L	17,20€
<i>Tomates cerises, mozzarella di Buffala, salade verte</i>	
Boîte Chaude, Moelleux du Revard M L	25,50€
<i>Jambon cru de Savoie, mélange de salades, Pommes Grenailles vapeur</i>	
Côtelettes d'Agneau d'Aiton au miel de Savoie et épices L	29,80€
<i>Purée de pommes de terre à l'ancienne, poêlée de légumes</i>	
Poulet Fermier Rôti aux Ecrevisses, légumes d'été L P	22,50€

PLATS A PARTAGER

Epaule d'Agneau d'Aiton (2/3 pers) M	69,60€
<i>Pommes grenailles, mélange de salades</i>	
Le Poulet fermier d'Ardèche (2/4 pers) M	56,00€
<i>Pommes grenailles, mélange de salades</i>	
Côte de Boeuf Savoie (2 pers) ≈ 1 kg M	73,80€
<i>frites, mélanges de salades</i>	

BOEUF DES SAVOIE

Tartare de Boeuf au couteau, frites O M	20,50€
Big Tartare de Boeuf au couteau, frites O M	39,00€
Tartare du Bistrot, (tartare de boeuf au couteau préparé) L	21,80€
<i>Parmesan, tomates cerises, herbes aromatiques, olives noires, tomates confites, frites</i>	
Le Burger Savoyard L M C G	22,20€
<i>Boeuf haché, coleslaw, lard paysan, crème de reblochon, oignons confits, salade, frites</i>	
Faux Filet grillé 250 gr	22,40€
<i>Frites et Poêlée de Légumes du Marché</i>	
Faux Filet Bucheron grillé 400 gr	44,00€
<i>Frites et Poêlée de Légumes du Marché</i>	
Filet de Boeuf grillé	30,40€
<i>Pommes grenailles et Poêlée de Légumes du Marché</i>	
Sauce au Bleu des Bauges à l'ail des Ours L	3,40€
Crème de Reblochon L	3,20€

Toutes les viandes sont origine France ou Savoie

PLATEAU DU FROMAGER

Faisselle à la crème	L	4,90€
Faisselle au coulis de fruits rouges	L	4,90€
Trio de fromages secs	F L M	8,60€

LES DOUCEURS

Dessert du jour		7,50€
Tartelette (au choix)	C L	8,20€
Mousse au Chocolat noir, petit sablé au thé Matcha	L C O	7,60€
Mi-cuit au Chocolat 70%, beurre salé, insert au chocolat blanc	L O C	8,90€
Cèpe Glacé	L O	8,50€
<i>Meringue, glace vanille, sauce caramel beurre salé, coulis de chocolat</i>		
Cheese cake au citron, biscuit sablé à la pistache, noisettes caramélisées	L C O F	9,80€
Café gourmand, 4 douceurs	O L C	9,20€
Thé gourmand, 4 douceurs	O L C	9,80€

LES GLACES

L'Artisan glacier Renzo, Viviers du Lac

Vanille, Café, Chocolat noir, Noix de Coco

Citron vert, Fraise, Framboise, Passion

1 Boule		3,60€
2 Boules		6,50€
3 Boules		8,00€
Café Liégeois	LCFO	8,60€
<i>1 boule vanille, 2 boules café, 1 espresso, crème fouettée</i>		
Chocolat Liégeois	LCFO	8,60€
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée</i>		
Dame Blanche	LCFO	8,60€
<i>3 boules vanille, coulis de chocolat, crème fouettée</i>		
Coupe 3 boules avec alcool		11,00€

LES ALLERGENES

A : arachides

O : oeuf

C : céréales, gluten

G : graines sésame, lin

L : lait et produits laitiers, lactose

M : moutarde

F : fruits à coque

NOS VINS AU VERRE 12cl

Apremont

4,70€



Chardonnay ou Roussette

4,80€

Chignin Bergeron

5,60€

Coteaux du Layon - Babin-Billy

5,50€



Coteaux d'Aix en Provence

4,70€

Mondeuse Arbin

5,40€



Vin du Mois (France)

4,80€

Vin du Monde

5,00€



A PARTAGER



Planche du Bûcheron L

16,50€

Charcuterie de montagne Le Planay et fromage des Bauges

Saucisson de Savoie au choix

9,10€

Sardines "Belles de Marseille" L C

8,50€

planche avec sardines au choix, pain grillé et beurre de Savoie

Terrine de Campagne C

13,30€

pain toasté et condiments