



LA COUR 24

RESTAURANT

BAR . RESTAURANT

Ouvert 7/7

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS.

POUR COMMENCER

SAUMON FRAIS DU CHEF 15
Saumon mariné, pomme, crevettes, jus de citron, huile d'olive, aneth

PLANCHE APÉRO (à partager) 20

SALADES & BOWLS

SALADE ITALIENNE 17
Salade, tomate, burrata entière, pesto

SALADE COUR 24 19
Salade, châtaignes au miel, toast St Marcellin, miel, tomates confites, speck

SALADE CAESAR 20
Salade, aiguillette de poulet pané, tomates, croutons, copeaux de parmesan, roquefort, sauce Caesar

BOWL SANTÉ 20
Patate douce, tomates cerises, radis au vinaigre de framboise, boulgour, choux rouges, graine de sésame, sauce pesto à la menthe

BOWL THAI 21
Filet de saumon mariné, riz basmati, avocat, concombres, carottes, coriandre, graine de sésame, sauce soja

LE COIN SAVOYARD

TARTIFLETTE REBLOCHON FERMIER 22
Pomme de terre, crème fraîche, lardons fumés, oignons, gratinées au reblochon servis avec salade verte et speck

TARTIFLETTE AUX CÈPES 23
Pomme de terre, crème fraîche, lardons fumés, oignons, cèpes, gratinées au reblochon servis avec salade verte et speck

CROZIFLETTE 22
Crozets au sarrasin, crème fraîche, lardons, gratinés au fromage servis avec salade verte et speck

BOITE CHAUDE 29
Dans son écorce, le fromage est creusé en son centre pour accueillir l'assaisonnement d'une fondue, gratiné au four, pomme vapeur charcuteries et salade verte

TOMME DE SAVOIE AU FOUR 29
La tomme est creusée en son centre pour accueillir l'assaisonnement d'une fondue, gratinée au four servis avec pomme vapeur, charcuteries et salade verte

SPÉCIALITES (min 2 pers)

LA TARTANE 30 / Pers
Autour d'un chapeau, faites griller vos 3 viandes, veau, volaille, bœuf et du lard servis avec légumes tournés, frites, riz, et ses 3 sauces

POTENCE DE VIANDES 30 / Pers
Autour d'une potence, dégustez veau, volaille et bœuf grillés et flambées au cognac ou génépi, servies avec un riz crémeux aux champignons, jus de viandes et ses 3 sauces

POTENCE DE GAMBAS ET ST JACQUES 32 / Pers
Saint Jacques snackées, flambées au pastis servis avec riz crémeux

FONDUES (min 2 pers)

Mélanges de 3 fromages comté, emmental, beaufort. Servies avec charcuteries, salade verte et pain en croutons

SAVOYARDE 24,5 / Pers

REBLOCHON 30 / Pers

SAINT MARCELLIN 30 / Pers

CÈPES 30 / Pers

RACLETTES (min 2 pers)

Servies avec pomme de terre, charcuteries et salade verte

TRADITIONNELLE 30 / Pers (à volonté)

TOMME 30 / Pers

NORVEGIENNE (Servies avec saumon) 30 / Pers

NOS PÂTES

RAVIOLES AU SAUMON GRATINÉES 20

RAVIOLES AU REBLOCHON 22

CÔTÉ VIANDES..

BURGER ALPIN 24
Steak, fromage à raclette, galette de pomme de terre, tomates, oignons rouges, bacon, sauce tartare, frites

BURGER COUNTRY 24
Aiguillette de poulet pané, galettes de pomme de terre, tomates, cheddar, oignons rouges, sauce barbecue, frites

TARTARE ITALIEN 24,5
Viande de bœuf coupé au couteau, capres, oignons rouges, cornichons, burrata entière, sauce maison, frites

ENTRECÔTE GRILLÉE (280-300g) 29
Sauce poivre, reblochon ou cèpes, Servis avec frites et légumes de saison

CÔTE DE VEAU SAVOYARDE 30
À l'intérieur d'une cote de veau fendue, tomme et lard gratiné à l'emmental Servis avec frites et légumes de saison

CÔTE DE BŒUF (min 2 pers) 36 / Pers
Min 1kg, servie avec frites, salade, légumes de saison et ses 2 sauces

CÔTÉ POISSONS

FILETS DE PERCHES « MEUNIÈRE » 25
Accompagnés de frites, salade et sauce tartare

NOS PIZZAS



MARGARITA 14,5
Mozzarella, tomate, origan

REGINA 15,5
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives

VEGETARIENNE 17
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, oignons, poivrons mixtes, origan

PROSCIUTTO 17,5
Sauce tomate, mozzarella, roquette, huile d'olive, speck, copeaux de parmesan

CALZONE 17,5
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf

4 FROMAGES 18,5
Sauce tomate, mozzarella, reblochon, roquefort, copeaux de parmesan

BLANCHES

CABRI 19
Base crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette

SAVOYARDE 19,5
Base crème, mozzarella, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon

NORVEGIENNE 19,5
Base crème, mozzarella, saumon, origan

MENU P'TIT LOUP 12

Nuggets - Frites ou Steak haché - Frites

+ Compote aux fruits ou yaourt à boire

+ 1 sirop à l'eau

POUR FINIR EN DOUCEUR, Tout nos desserts sont faits maison

CRÈME BRULÉE 7,5

SOUPE DE FRAISE ET MENTHE 9

FONDANT AUX MARRONS 9

TARTELETTE MYRTILLE 9,5

TARTE CITRON REVISITÉE 10

TIRAMISU NUTELLA ET SPECULOOS 12

CAFÉ GOURMAND 12,5

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS.



BON APPETIT !

BAR . RESTAURANT

Ouvert 7/7

04.50.45.92.51

info@lacour24.com

