



Menu Séduction

Terrine de Faisan Raisin et Pistache

Ses Condiments

ou

Aumonière de Chèvre Chaud

*Sur un Lit de Salade Variée,
Aumonière de Chèvre Chaud au Miel,
Tomates Confites et Noix*



Pavé de Lieu Jaune

Beurre Citronné

ou

Suprême de Volaille Fermière

Crème de Truffes



Duo de Fromages Affinés

ou

Fromage Blanc Faisselle

Crème ou Coulis

ou

Vacherin Glacé Revisité à notre Façon

Sur Coulis de Fruits Rouges

ou

Tiramisu Café

Entrée + Plat

33,00 €

Plat + Dessert du menu

33,00 €

Entrée + Plat + Dessert du menu

38,00 €



Des Bruyères

Menu Plaisir



*Foie Gras des Bruyères, Parfumé au Monbazillac,
Sel de Guérande, Poivre de Séchouan
Chutney du Chef
ou*

*Asperges et Jambon Serrano
Sauce Mousseline*



*Filet de Féra
Coulis Ecrevisses
ou*

*Médailon de Veau
Crème de Morilles*



*Assiette du Fromager
Notre Trilogie de Fromages Affinés
ou*

*Tous « Nos Desserts »
ou
Toutes « Nos Coupes Glacées »
Supplément 3,00 €*



52,00 euros



Spécialités Régionales

Une délicieuse cuisine savoyarde où se mêlent saveurs traditionnelles et produits de terroir, avec des spécialités fromagères et la charcuterie sélectionnée par nos soins.

Nos Fondues Savoyardes

Laissez-vous tenter par nos Fondues, 100% Fromage de Savoie au lait cru, servies avec Salade Verte de Saison
..... **Même pour une Personne**



La « Tradition »

Alliance de Fromages d'Appellation d'Origine Protégée Beaufort, Emmental, Abondance et Cœur de Savoie Fondus dans du Vin Blanc de Savoie

20,00 €

La « Tradition » aux Cèpes

C'est une Fondue particulièrement Savoureuse...

24,50 €

Petite Planche de Charcuterie Fine

10,00 €

Grande Planche de Charcuterie Fine

20,00 €

Nos Diots Fumés de Savoie au Vin Rouge,

Frites de Polenta

18,00 €

Notre Raclette, Un Vrai Régail

Minimum 2 personnes (En Intérieur)



Raclette BREZAIN en demi-lune

Raclette Fumée au Feu de Bois de Hêtre et Genièvre, qui à la cuisson vous donnera un gout très fin et subtil.
Charcuterie Tradition, Condiments, Pommes de Terre et salade

28,50 €

Midi Express



Uniquement le Midi, Sauf Samedi, Dimanche et Jours fériés

Plat du Jour



Fromage Frais de Campagne en Faisselle

Nature ou Herbes Fines ou Crème Fraîche ou Coulis Fruits Rouges

ou

Glace ou Sorbet 2 Boules au Choix

ou

Tartelette aux Fruits

Plat du Jour

16,00 €

Plat du Jour + Dessert

20,00 €

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans



Burger ou Croustillants de Poulet ou Fish and Chips

Frites ou Riz ou Légumes



Up Haribo ou Tartelette aux Fruits ou Glace 2 Boules

12,50 €uros

Les Fromages des 4 Coins de Savoie & d'Ailleurs

Assiette du Fromager

10,00 €

Fromage Blanc en Faisselle

Aux Herbes Fines, Au Coulis de Fruits rouges

5,00 €

Au Choix : Nature, A la Crème Fraîche,

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement dues au marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut momentanément. L'établissement décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou échange d'effets personnels ou de vêtements, même si, par délicatesse et pour votre confort, le personnel vous a aidé à les déposer. Dans tous les cas, ceux-ci restent sous votre seule responsabilité et surveillance.

Prix nets en euros, taxes et service compris.



En Entrée



<i>Terrine de Faisan, Raisin et Pistache</i> Ses Condiments	10,00 €
<i>Asperges Jambon Serrano</i> Sauce Mousseline	15,00 €
<i>Petite Planche de Charcuterie</i>	10,00 €
<i>Grande Planche de Charcuterie</i> Notre Sélection de Charcuterie affinée, Finement Tranchée et ses Condiments	20,00 €
<i>Notre Foie Gras des « Bruyères »</i> Poché Entier au Monbazillac Sel de Guérande, Poivre de Séchouan, Chutney du Chef et Toasts Grillés	25,00 €

Nos Salades



	Moyenne	Grande
<i>Aumonière de Chèvre Chaud</i> Sur un Lit de Salade Variée, Tomates Confites, Pommes, Noix et Aumonière de Chèvre Chaud au Miel	13,00 €	16,00 €
<i>Salade Campagnarde</i> Sur un Champ de Vert Pâturage, Rondelles de Diots de Savoie, Pomme de Terre, Noix, Dés de Beaufort et de Pomme, Tomates Confites	15,00 €	18,00 €
<i>Salade Gourmande</i> Sur un Dôme de Verdure, Haricots Verts, Tomates Confites, Foie gras, Gésiers Confits, Magret Fumé, Pignons de Pins	18,50 €	23,00 €
<i>Salade Atlantique</i> Sur un Lit de Salade Mêlée, Noix de Saint Jacques, Grosses Crevettes Roses, Saumon Fumé	18,50 €	23,00 €



Des Bryères



Nos Poissons

Selon Arrivage et Saison

Pavé de Lieu Jaune

Beurre Citronné

24,00 €

Filet de Féra

Coufis Ecrevisses

28,00 €

Poêlée Saint-Jacques et Gambas

Flambées au Cognac

Sauce Crustacé

Tagliatelles Fraîches

32,00 €

CUISSES DE GRENOUILLES

En persillade,

Frites et Salade de Saison

30,00 €



Pour les « Végés »

Nos Tagliatelles Fraîches

Tomates Confites, Pointes d'Asperge, Trévisse, Cœur d'Artichaut,

Pétales de Parmesan

Crème d'Artichaut

16,50 €



Nos Viandes

Origine France, Allemagne ou Ecosse

Suprême de Volaille Fermière Crème de Truffes	24,00 €
Burger « Angus » façon « Bruyères » Simplement Délicieux, Pain aux Céréales, Steak Haché de Bœuf Angus, Chorizo, Raclette Fumée, Oignons Crispy Galette de Pomme de Terre, Sauce Burger, Servi avec Frites et petite Salade de Saison	25,00 €
Médailлон de Veau Crème de Morilles	28,00 €
Potence Bouchère Belle Brochette « Mixed Grill » Assortie de Frites sur un Lit de Salade Mêlée (Bœuf, Diot Fumé, Magret, Poitrine Fumée, aux deux Sauces, Béarnaise et Poivre Vert)	29,00 €
Magret de Canard de France Environ 300 grammes Sauce Poivre Vert	30,00 €
Filet de Bœuf Grillé Environ 230 grammes Crème de Morilles ou Sauce Poivre Vert ou Béarnaise	32,00 €

Notre Tartare Gargantua Exceptionnel (Minimum 300g) 100% Pur Bœuf, Haché et Préparé minute à votre Goût Servi Frites et Salade de Saison	27,00 €
Tartare César Notre Gargantua poêlé « Aller - Retour »	28,00 €



Des
Bruyères

Nos Desserts



<i>Crème Brulée</i>	7,50 €
<i>Cœur Coulant au Chocolat</i> <i>Moelleux Fondant</i>	9,00 €
<i>Vacherin Glacé Revisité à notre Façon</i> <i>Sur son Coulis de fruits Rouges</i>	9,00 €
<i>Tiramisu Café</i>	9,00 €
<i>Tarte Tatin Tiède</i> <i>Et sa Boule de Glace Vanille de Madagascar</i>	9,50 €
<i>Profiteroles au Chocolat</i> <i>Son chocolat Chaud, sa Glace Vanille de Madagascar</i>	10,00 €
<i>Salade de Fruits</i>	10,00 €

Café ou Thé Gourmand

Accompagné d'un assortiment

Pâtisseries et Mignardises

Que du Plaisir !!!

10,00 €



La Sensualité de Nos Glaces



Retrouvez tous nos Parfums

<i>Crèmes Glacées</i>		<i>Sorbets Plein Fruits</i>	
Café	Noix de Coco	Ananas	Framboise
Chocolat Noir	Pistache	Cerise	Fruit de la Passion
Génépi	Rhum Raisin	Citron Jaune	Mangue
Menthe Chocolat	Vanille de Madagascar	Fraise	Orange
			Pamplemousse



Selon vos Désirs

<i>Coupe 1 Boule, biscuit</i>	3,00 €
<i>Coupe 2 Boules, biscuit</i>	6,00 €
<i>Coupe 3 Boules, biscuit</i>	9,00 €
<i>Supplément Chantilly</i>	2,00 €
<i>Supplément Chocolat</i>	2,00 €

Nos Classiques

11,00 €

Belle Dame Glace Vanille, Meringue, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

Café Liégeois Glace Café, Café, Biscuit, Chantilly

Chocolat Liégeois Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly



Nos Créations

11,50 €

Colorado Glace Rhum-Raisins, Café, Sauce Café, Amandes effilées, Biscuit, Chantilly

Bounty Glace Noix de Coco, Chocolat, Chocolat Chaud, Coco râpée, Biscuit, Chantilly



Nos Originales

11,50 €

Délices d'Agrumes Glace Citron, Orange, Pamplemousse, Orange Fruit, Biscuit, Chantilly

Exotic Glace Passion, Mangue, Ananas, Coulis de Fruits Exotiques, Biscuit, Chantilly

Nos Exotiques

11,50 €

Tutti Frutti Glace Fraise, Framboise, Cerise, Coulis de Fruits Rouges, Biscuit, Chantilly

Galapagos Glace Rhum-Raisins, Coco, Passion, Meringue, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly



Nos Fantaisies Alcoolisées (4cl)

15,00 €

Colonel Glace Citron, Vodka

Iceberg Glace Menthe, Get 27

Impérial Glace Orange, Liqueur de Mandarine

Mont Blanc Glace Génépi, Liqueur Génépi

