



# En Entrée



<i>Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles</i> Ses Pickles	10,00 €
<i>Œuf en Meurette</i> Sauce Mondeuse de Savoie	10,00 €
<i>Tartare de Bar</i> Bohémienne de Légumes, Citron Vert	15,00 €
<i>Petite Planche de Charcuterie</i>	12,00 €
<i>Grande Planche de Charcuterie</i> Notre Sélection de Charcuterie affinée, Finement Tranchée et ses Condiments	22,00 €
<i>Notre Foie Gras des « Bruyères »</i> <i>Poché Entier au Monbazillac</i> Sel de Guérande, Poivre de Séchouan, Chutney du Chef et Toasts Grillés	25,50 €
<i>Salade Verte</i>	5,00 €

# Nos Salades



	Petite	Grande
<i>Salade des Alpaves</i> Salade, Reblochon Fermier Fondant sur Toasts, Jambon Cru de Pays, Tomates Confites et Noix	13,00 €	18,50 €
<i>Salade César</i> Sur un Dôme de Verdure, Aiguillettes de Poulet Corn Flakes Ecaillés de Parmesan, Olives Noires, Croutons et Tomates Confites Sauce Caesar	13,00 €	18,50 €
<i>Salade Vitaminée des Bruyères</i> Sur un Lit de Salade, Endives, Crevettes, Avocat, Segments d'Orange et de Pamplemousse, Oignon Rouge, Sauce Soja Agrumes	14,50 €	19,50 €
<i>Salade Gourmande</i> Sur un Dôme de Verdure, Tomates Confites, Foie gras, Magret Fumé, Pignons de Pins	16,00 €	25,00 €



Des  
*Bruyères*

## Nos Poissons



*Selon Arrivage et Saison*

*Pavé de Lieu Jaune*  
Sauce Citronnée

26,00 €

*Filet de Saint-Pierre*  
Sauce Safranée

28,00 €

*Poêlée Saint-Jacques et Gambas*  
Flambées au Cognac  
Sauce Crustacé  
Tagliatelles Fraîches

36,00 €

### **CUISSES DE GRENOUILLES**

*En persillade,  
Frites et Salade de Saison*

30,00 €





# Nos Viandes

Origine France, Allemagne ou Ecosse

<b>Burger « Angus » façon « Bruyères »</b>	25,00 €
<i>Simplement Délicieux, Pain aux Céréales, Steak Haché de Bœuf Angus, Bacon, Raclette, Oignons Crispy, Galette de Pomme de Terre, Sauce Burger, Servi avec Frites et petite Salade de Saison</i>	
<b>Jumeau de Veau Confit</b>	27,00 €
<i>Sauce Mondeuse</i>	
<b>Suprême de Pintade</b>	27,00 €
<i>Jus de Truffe</i>	
<b>Filet de Bœuf Grillé</b>	35,00 €
<i>Environ 230 grammes Sauce Morilles ou Sauce Mondeuse</i>	

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



## 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**

12,00 €

#### **Grande Planche de Charcuterie Fine**

22,00 €

### **Notre Raclette, Un Vrai Régal**

*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*

32,00 €



# Menu Séduction



**Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles**

Ses Pickels

ou

**Salade des Alpagnes**

Salade, Reblochon Fermier Fondant sur Toast, Jambon Cru de Pays,  
Tomates Confites et Noix



**Pavé de Lieu Jaune**

Sauce Citronnée

ou

**Jumeau de Veau Confit**

Sauce Mondeuse



**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

Plat + Dessert du menu

33,00 €

33,00 €

**Entrée + Plat + Dessert du menu**

**38,00 €**



# Menu Plaisir



*Foie Gras des Bruyères, Parfumé au Monbazillac,  
Sel de Guérande et Poivre de Séchouan*

*ou*

*Tartare de Bar*

*Bohémienne de Légumes*

*Citron Vert*



*Filet de Saint Pierre Poêlé*

*Sauce Safranée*

*ou*

*Filet de Bœuf*

*Sauce Morilles*



*Assiette du Fromager*

*Notre Trilogie de Fromages Affinés*

*ou*

*Tous « Nos Desserts »*

*ou*

*Toutes « Nos Coupes Glacées »*

*Supplément 3,00 €*

*ou*

*Café ou Thé Gourmand*



**52,00 euros**

# 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

Dessert du Jour

Plat du Jour

16,00 €

Plat du Jour + Dessert

20,00 €

## Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans



Petit Burger ou Croustillants de Poulet ou Fish and Chips

Frites ou Riz ou Légumes



Push Up Haribo ou Glace 2 Boules

ou Fromage Blanc (Nature ou Coulis de Fruits Rouges)

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.



## Nos Desserts



### Crème Brulée

*A la Vanille Bourbon*

7,50 €

### Cœur Coulant au Chocolat

*Moelleux Fondant*

9,00 €

### Tiramisu Café

9,00 €

### Vacherin Glacé Revisité à notre Façon

*Sur son Coulis de fruits Rouges*

9,00 €

### Tarte Tatin Tiède

*Et sa Boule de Glace Caramel Beurre Salé*

10,00 €

### Gourmandise du Jour

7,00 €

### Profiteroles au Chocolat

*Son chocolat Chaud, sa Glace Vanille de Madagascar*

10,00 €



### Café ou Thé Gourmand

*Accompagné d'un assortiment*

*Pâtisseries et Mignardises*

*Que du Plaisir !!!*

12,00 €

# La Sensualité de Nos Glaces



## Retrouvez tous nos Parfums

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



## Selon vos Désirs

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

## 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 Généripi, Liqueur Généripi

