



Des  
*Bruyères*

## En Entrée



*Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles*

Ses Pickles

10,00 €

*Terrine de Poissons aux Petits Légumes*

Sauce Cocktail

10,00 €

*Cassolette de Saint-Jacques et Gambas*

Lait de Coco, Fondue de Poireaux, Curry et Gingembre

18,00 €

*Petite Planche de Charcuterie*

12,00 €

*Grande Planche de Charcuterie*

22,00 €

Notre Sélection de Charcuterie affinée, Finement Tranchée  
et ses Condiments

*Notre Foie Gras des « Bruyères »*

25,50 €

*Poché Entier au Monbazillac*

Sel de Guérande, Poivre de Séchouan, Chutney du Chef et Toasts Grillés

*Salade Verte*

5,00 €

## Nos Salades

|   | <i>Petite</i> | <i>Grande</i> |
|---|---------------|---------------|
| <i>Croustillant du Dauphiné</i>   | 11,00 €       | 16,00 €       |
| Sur un Lit de Verdure, Brick au Saint-Marcellin et Miel,<br>Noix et dés de Pommes   |               |               |
| <i>Salade César</i>   | 13,00 €       | 18,50 €       |
| Sur un Dôme de Verdure, Aiguillettes de Poulet Corn Flakes<br>Ecaillés de Parmesan, Olives Noires, Croutons et Tomates Confites<br>Sauce Caesar |               |               |
| <i>Salade Végé</i>  | 14,50 €       | 19,50 €       |
| Avocat, Radis, Mâche, Carottes Rappées, Endives<br>Et Tomates Confites<br>Sauce Yaourt Agrumes  |               |               |
| <i>Salade Atlantique</i>  | 18,00 €       | 26,00 €       |
| Sur un Lit de Salade Mêlée, Noix de Saint Jacques,<br>Grosses Crevettes Roses, Saumon Fumé  |               |               |



Des  
*Bruyères*



# Nos Viandes

*Origine France, Allemagne ou Ecosse*

**Burger « Angus » façon « Bruyères »** 25,00 €

*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*

**Magret de Canard Entier Rôti** 30,00 €

*Environ 350 grammes  
Caramel d'Épices*

**Filet de Bœuf Grillé** 35,00 €

*Environ 230 grammes  
Sauce Morilles*

**Potence Bouchère** 30,00 €

*Belle Brochette « Mixed Grill » 400g de Viande  
Assortie de Frites sur un Lit de Salade Mêlée  
(Bœuf, Dindon Fumé, Magret, Poitrine Fumée, aux deux Sauces,  
Béarnaise et Poivre)*



**Notre Tartare Gargantua** 27,00 €

*Exceptionnel (Minimum 300g)  
100% Pur Bœuf, Haché et Préparé minute à votre Goût  
Servi Frites et Salade de Saison*

**Tartare César** 28,00 €

*Notre Gargantua poêlé « Aller - Retour »*



# Des Bryères

## Nos Poissons



Selon Arrivage et Saison

### *Médailles de Lotte au Lard Fumé Paysan*

*Jus Corsé au Romarin*

25,00 €

### *Pavé de Skrei*

*Sauce Ciboulette*

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 €



# Menu Séduction

*Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles*

*Ses Pickels*

*ou*

*Croustillant du Dauphiné*

*Sur un Lit de Verdure, Brick au Saint-Marcellin et Miel,  
Noix et dés de Pommes*



*Médailillon de Lotte au Lard Paysan*

*Jus Corsé au Romarin*

*ou*

*Eventail de Magret de Canard*

*Caramel d'Epices*



*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 Citron*

*Entrée + Plat*

33,00 €

*Plat + Dessert du menu*

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*

*Cassolette Saint-Jacques et Gambas*

*Lait de Coco, Fondue de Poireaux,  
Curry et Gingembre*



*Pavé de skrei*

*Sauce Ciboulette*

*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 euros

## 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.



Des  
*Bruyères*

## Nos Desserts



|  |         |
|--|---------|
| <b>Crème Brulée</b><br><i>A la Vanille Bourbon</i>   | 7,50 €  |
| <b>Cœur Coulant Framboise</b><br><i>Moelleux Fondant au Chocolat Cœur Framboise</i>          | 9,00 €  |
| <b>Tiramisu Citron</b>   | 9,00 €  |
| <b>Vacherin Glacé Revisité à notre Façon</b><br><i>Sur son Coulis de fruits Rouges</i>       | 9,00 €  |
| <b>Tarte Tatin Tiède</b><br><i>Et sa Boule de Glace Vanille Bourbon</i>                      | 10,00 € |
| <b>Gourmandise du Jour</b><br><i>Uniquement en semaine du mardi au vendredi</i>              | 7,00 €  |
| <b>Profiteroles au Chocolat</b><br><i>Son chocolat Chaud, sa Glace Vanille de Madagascar</i> | 10,00 € |



**Café ou Thé Gourmand**  
Accompagné d'un assortiment  
Pâtisseries et Mignardises  
**Que du Plaisir !!!**

12,00 €



## 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 €