



Menu Séduction



Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles

Ses Pickels

ou

Salade Estivale de Poulpe

Sur un Lit de Salade Mêlée, Tentacules de Poulpes, Radis Rose, Tomates Cerises, Poivrons Jaunes, Concombres, Champignons de Paris, Carottes, Asperges Vertes, Vinaigrette Citronné



Pavé de Saumon Grillé

Sel des trappeurs

ou

Eventail de Magret de Canard

Sauce Poivre Fumé



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

Salade Atlantique

*Sur un Lit de Salade Mêlée, Tomates Cerises, Noix de Saint-Jacques,
Grosses Crevettes Roses, Saumon Fumé*



Filet de Féra

Sauce Ecrevisses

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 €uros



En Entrée



| | |
|--|---------|
| Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles <i>Ses Pickles</i> | 10,00 € |
| Bruschetta Saumon <i>Sur un dôme de Verdure, Pain Grillé tartiné Fromage Frais Citronné, concombre, Jeunes Pousses Moutarde et Roquette</i> | 12,00 € |
| Petite Planche de Charcuterie | 12,00 € |
| Grande Planche de Charcuterie <i>Notre Sélection de Charcuterie affinée, Finement Tranchée et ses Condiments</i> | 22,00 € |
| Notre Foie Gras des « Bruyères » Poché Entier au Monbazillac <i>Sel de Guérande, Poivre de Séchouan, Chutney du Chef et Toasts Grillés</i> | 25,50 € |
| Salade Verte | 5,00 € |

Nos Salades

| | <i>Petite</i> | <i>Grande</i> |
|--|---------------|---------------|
| Salade Estivale de Poulpe <i>Sur un Lit de Salade Mêlée, Tentacules de Poulpes, Radis Rose, Poivrons Jaunes, Concombres, Tomates Cerises, Champignons de Paris, Carottes, Asperges Vertes, Sauce Vinaigrette Citronnée</i> | 13,00 € | 18,50 € |
| Salade des Aravis <i>Sur un Lit de Verdure, Reblochon Fondant Pané, Diots Fumés, Croutons, Tomates Cerises et Noix Sauce Vinaigrette</i> | 13,00 € | 18,50 € |
| Salade César <i>Sur un Dôme de Verdure, Aiguillettes de Poulet Corn Flakes Ecaillés de Parmesan, Olives Noires, Croutons et Tomates Cerises Sauce Caesar</i> | 14,00 € | 19,00 € |
| Carpaccio de Tomates Anciennes <i>Burrata au Pesto Basilic</i> | 15,00 € | 20,00 € |
| Salade Atlantique <i>Sur un Lit de Salade Mêlée, Tomates Cerises, Noix de Saint Jacques, Grosses Crevettes Roses, Saumon Fumé</i> | 18,00 € | 25,00 € |



Des Bryères

Nos Poissons



Selon Arrivage et Saison

Tartare de Saumon (200g)

25,00 €

*Citron Jaune de Sicile, Tartare de Tomate et Ciboulette Ciselée
Frites et Salade Verte*

Pavé de Saumon

25,00 €

*Grillé
Sel des Trappeurs
Garniture du Moment*

Filet de Féra

28,00 €

*Sauce Ecrevisses
Garniture du Moment*

Poêlée Saint-Jacques et Gambas

36,00 €

*Flambées au Cognac
Sauce Crustacé
Tagliatelles Fraîches*

CUISSES DE GRENOUILLES

30,00 €

*En persillade,
Frites et Salade de Saison*





Nos Viandes

Origine France, Allemagne ou Ecosse

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

Simplement Délicieux,
Pain aux Céréales, Steak Haché de Bœuf Angus,
Bacon, Reblochon, 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
Sauce Poivre Fumé

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 »



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 €

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

| | |
|------------------------|---------|
| 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)

13,00 €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 6,00 €
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 Framboise

Moelleux Fondant au Chocolat Cœur Framboise

9,00 €

Tiramisu Citron

9,00 €

Vacherin Glacé Revisité à notre Façon

Sur son Coulis de fruits Rouges

9,00 €

Tarte Tatin Tiède

Et sa Boule de Glace Vanille Bourbon

10,00 €

Profiteroles au Chocolat

Son chocolat Chaud, sa Glace Vanille

10,00 €

Pavlova aux Fruits Rouges

*Sur un Disque Moelleux de Meringue, Sorbet Cerise, Fruits Rouges
Et Chantilly*

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



| Crèmes Glacées | | Sorbets Plein Fruits | |
|---------------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| 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 |
| Caramel Beurre Salé | | | Pamplemousse |



Selon vos Désirs

| | |
|-------------------------------|--------|
| Coupe 1 Boule, biscuit | 3,00 € |
| Coupe 2 Boules, biscuit | 6,00 € |
| Coupe 3 Boules, biscuit | 9,00 € |
| Supplément Chantilly | 2,00 € |
| Supplément Chocolat | 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 Généri, Liqueur Généri

