L'AUBERGE Des Bruyères

En Entrée

Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles — 10,00 €
Ses Pickles

Cassolette de Saint-Jacques et Gambas — 18,00 €
Fondue de Poireaux, Lait de Coco et Gingembre

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

	Petite	Grande
Salade Grenobloise *Sur un Lit de Verdure, Saint-Marcelin Chaud et Miel, Noix et Tomates Confites*	11,00 €	16,00 €
Salade César *Sur un Dôme de Verdure, Aiguillettes de Poulet Corn Flakes, Ecailles de Parmesan, Olives Noires, Croutons, Tomates Confites Sauce Caesar*	14,50 €	19,50 €
Salade des Alpages *Salade, Toasts Reblochon Fondant, Jambon cru de Pays, Tomates Confites et Noix*	14,50 €	19,50 €
Salade Bretonne *Sur un Lit de Salade, Endives, Pommes de Terre Tièdes, Harengs Fumés Doux, Grosses Crevettes Roses, Oignons Rouges*	16,00 €	24,00 €

L'AUBERGE Des Bruyères

Menu Séduction

Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles
Ses Pickels
Ou
Salade Grenobloise
Salade, Brick de Saint-Marcelin Chaud et Miel, Tomates Confites, Noix



Ballotine de Lieu Jaune aux Petits Légumes
Curry Vert
Ou
Jumeau de Veau Confit aux Epices Douces
Jus Corsé

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 €*

Menu Plaisir

Foie Gras des Bruyères, Parfumé au Monbazillac,
Sel de Guérande et Poivre de Séchouan
Ou
Cassolette de Saint-Jacques et Gambas
Fondue de Poireaux, Lait de Coco et Gingembre

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

L'AUBERGE Des Bruyères

Nos Poissons

Selon Arrivage et Saison

Ballotine de Lieu Jaune — 25,00 €
Sauce Curry vert
Garniture du Moment

Filet de Saint-Pierre — 28,00 €
Sauce Safranée
Garniture du Moment

Poêlée de Saint-Jacques et Gambas — 36,00 €
Flambées au Cognac
Sauce Océane
Tagliatelles Fraîches

CUISSES DE GRENOUILLES — 30,00 €
En persillade,
Frites et Salade de Saison



L'AUBERGE Des Bruyères

Nos Viandes

Origine France, Allemagne ou Ecosse

Burger Angus façon « Bruyères » — 25,00 €
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

Filet de Canard Mariné au Piment d'Espelette — 28,00 €
Environ 300 grammes

Filet de Bœuf Grillé — 36,00 €
Environ 230 grammes
Sauce Morilles

Jumeau de Veau Confit aux Epices Douces — 27.00 €
Jus Corsé



Potence Bouchère — 30,00 €
Belle Brochette « Mixed Grill » 400G de Viande
Assortie de Frites sur un Lit de Salade Mêlée
(Bœuf, Diot Fumé, Magret, Poitrine Fumée, aux deux Sauces,
Béarnaise et Poivre)

Notre Tartare Gargantua — 27,00 €
Exceptionnel (Minimum 250g)
100% Pur Bœuf, Haché et Préparé minute à votre Goût
Servi avec Frites et Salade de Saison

Tartare César — 28,00 €
Notre Gargantua poêlé « Aller - Retour »

L'AUBERGE Des Bruyères

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 » — 20,00 €
Alliance de Fromages d'Appellation d'Origine Protégée
Beaufort, Emmental, Abondance et Cœur de Savoie
Fondus dans du Vin Blanc de Savoie

La « Tradition » aux Cèpes — 26,00 €
C'est une Fondue particulièrement Savoureuse…

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 — 34,00 €
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

L'AUBERGE Des Bruyères

Nos Desserts

Crème Brûlée A la Vanille Bourbon	7,50 €
Cœur Coulant Chocolat Moelleux Fondant au Chocolat	9,00 €
Tiramisu Café Crème Anglaise	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	10,00 €
Profiteroles au Chocolat Son chocolat Chaud, sa Glace Vanille	10,00 €
Pavlova Exotique Sur un Disque Moelleux de Meringue, Sorbet Mangue, Fruits Exotiques, Coulis de Fruits Exotiques 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 Génépi, Liqueur Génépi

