



En Entrée



Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles

Ses Pickles

10,00 €

Cassolette de Saint-Jacques et Gambas

Fondue de Poireaux, Lait de Coco et Gingembre

18,00 €

Petite Planche de Charcuterie

12,00 €

Grande Planche de Charcuterie

Notre Sélection de Charcuterie affinée, Finement Tranchée et ses Condiments

22,00 €

Notre Foie Gras des « Bruyères »

Poché Entier au Monbazillac

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

25,50 €

Salade Verte

5,00 €

Nos Salades



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



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 €

<i>Entrée + Plat + Dessert du menu</i>	38,00 €
--	---------



Menu Plaisir



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

Ou

*Cassiolette 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



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

En persillade,

Frites et Salade de Saison

30,00 €





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, Dindon 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 »



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...

26,00 €

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*

34,00 €

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

Les Fromages des 4 Coins de Savoie & d'Ailleurs

Assiette du Fromager

10.00 €

Fromage Blanc en Faisselle

6.50 €

Au choix : Nature, A la Crème Fraîche, Aux Herbes Fines,

Au Coulis de Fruits Rouges

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 Brûlée

A la Vanille Bourbon

7,50 €

Cœur Coulant Framboise

Moelleux Fondant au Chocolat Cœur Framboise

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

