

Menu Séduction



Duo Melon Jambon de Pays

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 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

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 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
Au Choix : Nature, A la Crème Fraîche,

6,00 €

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.



En Entrée



<i>Eventail de Melon et Jambon Cru de Pays</i>	15,50 €
<i>Petite Planche de Charcuterie</i>	12,00 €
<i>Grande Planche de Charcuterie</i>	22,00 €
<i>Notre Sélection de Charcuterie affinée, Finement Tranchée et ses Condiments</i>	
<i>Notre Foie Gras des « Bruyères »</i>	25,50 €
<i>Poché Entier au Monbazillac</i>	
<i>Sel de Guérande, Poivre de Séchouan, Chutney du Chef et Toasts Grillés</i>	
<i>Salade Verte</i>	5,00 €

Nos Salades

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
<i>Salade Estivale de Poulpe</i>	13,00 €	18,50 €
<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>		
<i>Salade des Alpines</i>	13,00 €	18,50 €
<i>Salade, Reblochon Fermier Fondant sur Toasts, Jambon Cru de Pays, Tomates Confites et Noix</i>		
<i>Salade César</i>	14,00 €	19,00 €
<i>Sur un Dôme de Verdure, Aiguillettes de Poulet Corn Flakes Ecaillés de Parmesan, Olives Noires, Croutons et Tomates Cerises Sauce Caesar</i>		
<i>Carpaccio de Tomates Anciennes</i>	15,00 €	20,00 €
<i>Burrata au Pesto Basilic</i>		
<i>Salade Atlantique</i>	18,00 €	26,00 €
<i>Sur un Lit de Salade Mêlée, Tomates Cerises, Noix de Saint Jacques, Grosses Crevettes Roses, Saumon Fumé</i>		



Des Bruyères

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

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



Pour les Gourmets

Potence de la Mer

32,00 €

Brochette de nos Poissons, Saint Jacques et Gambas
Aux Saveurs du Grand Large,
Grillée à la Plancha, Sauce Armoricaïne



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 €



Nos Desserts



Crème Brulée <i>A la Vanille Bourbon</i>	7,50 €
Cœur Coulant Framboise <i>Moelleux Fondant au Chocolat Cœur Framboise</i>	9,00 €
Tiramisu Citron	9,00 €
Vacherin Glacé Revisité à notre Façon <i>Sur son Coulis de fruits Rouges</i>	9,00 €
Tarte Tatin Tiède <i>Et sa Boule de Glace Vanille Bourbon</i>	10,00 €
Profiteroles au Chocolat <i>Son chocolat Chaud, sa Glace Vanille</i>	10,00 €
Pavlova aux Fruits Rouges <i>Sur un Disque Moelleux de Meringue, Sorbet Cerise, Fruits Rouges Et Chantilly</i>	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

