

NOS EXPRESS DU MIDI "faits maison"

Du lundi au vendredi midi & hors jours fériés



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts
(décret N° 2014-797)

(pour des raisons de normes alimentaires le chef peut être amené à utiliser des fonds
ou fumets déshydratés pour la confection de ses sauces)

ENTRÉE DU JOUR

ou

ENTRÉE DU MARCHÉ



PLAT DU JOUR

ou

PIZZA DU JOUR



DESSERT DU JOUR

	euros
PLAT UNIQUE	9,90
FORMULE DUO Entrée & plat ou plat & dessert	13,90
FORMULE TRIO Entrée, plat & dessert	16,90
Supplément boisson 1 verre de vin 15 cl - bière, coca, Ice tea, limonade 25 cl	2,00

Nous nous réservons le droit d'accepter les chèques (deux cartes d'identités obligatoires)

Entrées froides

	euros	euros
	Entrées	Plats
Chiffonnade de verdure mélange de jeunes pousses	5,90	
La guillotine à saucisson saucisson sec de Savoie à se partager à l'aide d'une guillotine	7,50	
Salade mixte salade verte, tomate, œuf dur, chiffonnade de carotte, oignon rouge	8,20	11,50
Salade paysanne méli-mélo de copeaux de jambon cru et de tomme de Savoie sur lit de salade	9,90	13,90
Planche de charcuterie des Alpes Noix de jambon cru, coppa, saucisson de Savoie, filet de porc séché, pavé aux herbes, viande séchée de bœuf artisanale, panne montagnarde	12,90	
Ardoise de Saumon Fines tranches de Saumon marinées par nos soins accompagnées de toasts campagnards	12,90	17,90
Ardoise de viande séchée de bœuf artisanale spécialité à base de viande de bœuf de la Maison Baud	13,90	
Assiette "Terre & Mer" méli-mélo de Saumon mariné maison, foie gras maison sur lit de salade	13,90	19,90
Foie gras mi-cuit maison à la liqueur de Génépi des Alpes, accompagné de son confit d'oignons rouges & ses toasts campagnards	15,90	

Entrées chaudes

	Entrées	Plats
Velouté du chef selon le marché	8,90	
Beignets de pommes de terre savoyards accompagnés de leur saladine	9,90	
Salade savoyarde salade verte, œuf dur, tomate, lardons, croûtons, dés de tomme de Savoie	9,90	13,90
Salade de reblochon pané salade verte, tomate, reblochon pané puis frit & chiffonnade de jambon cru	10,50	
Salade de chèvres chauds petits chèvres frais rôtis au thym, salade & noix	10,50	14,50
Salade de chèvres chauds à la paysanne petits chèvres frais lardés puis rôtis, salade & noix	11,50	16,00
Salade des Aravis chiffonnade de salade, pommes de terre poêlées, lardons, oignon, persillade, & reblochon fondu	11,90	16,00

Burger "Maison"

Accompagnés de frites Maison & saladin.

euros

Savoyard

17,00

Focaccetta (pain), steak haché façon bouchère, sauce au reblochon, beignet de pommes de terre, salade, tomate, oignons & lard grillé

Viandes "Grillées" env. 200 gr

Accompagnées au choix de riz, pommes de terre en robe des champs, de frites maison, légumes frais du moment, gratin dauphinois maison ou saladin

euros

Filet de poulet	(UE)	18,00
Filet de rumsteck de bœuf	(Simmental UE)	23,00
Magret de canard	(IGP Sud Ouest France)	23,00
Chateaubriand (cœur de filet de bœuf)	(Montbéliard France)	28,00

Sauces au choix

Beurre maître d'hôtel

A la crème

Au poivre vert

Au roquefort

Crème forestière

Jus aux chanterelles

Sauce aux Morilles

supplément 1,50

supplément 3,50

Viandes - Minimum 2,3,4,5... Personnes

Accompagnées de frites maison, salade verte et assortiment de sauces froides

euros

Minimum 2,3,4,5... personnes

Prix & poids par personne

Pierrades

		200 gr	250 gr	300 gr	350 gr
Filet de poulet	(UE)	18,90	22,85	27,20	31,50
Filet de rumsteck de boeuf	(Simmental UE)	23,50	27,95	32,40	36,85
Magret de canard	(IGP Sud Ouest France)	23,50	27,95	32,40	36,85
Filet de poulet & Filet de rumsteck de boeuf		21,20	25,40	29,80	34,20
Filet de poulet & canard		21,20	25,40	29,80	34,20
Filet de rumsteck de boeuf & magret de canard		23,70	28,00	32,40	36,80
3 viandes		22,50	26,25	30,65	35,05
Chateaubriand (cœur du filet de bœuf)	(Montbéliard France)	28,50	/	/	/

Minimum 2,3,4,5... personnes

Prix & poids par personne

Bourguignonnes

		200 gr	250 gr	300 gr	350 gr
Filet de rumsteck de boeuf	(Simmental UE)	23,50	27,95	32,40	36,85
Chateaubriand (cœur de filet de bœuf)	(Montbéliard France)	28,50	/	/	/

Poissons

Accompagnées au choix de riz, pommes de terre en robe des champs,
de frites maison, légumes frais du moment, gratin dauphinois maison ou salade

Filets de Perches

<i>Selon arrivage</i>	euros
Meunière poêlés au beurre moussant citronné, persil	24,50
Au vin blanc poêlés & agrémentés d'échalottes, vin blanc & fines herbes	24,50
A la crème poêlés dans une réduction d'échalottes, crème citronnée, vin blanc & persil	24,50
Aux cèpes poêlés au beurre persillé avec cèpes	26,00

Pendant la période de fermeture de pêche de la féra (mi-octobre à mi-janvier),
nous vous proposons nos :

Escalopes de saumon rôties

<i>Selon arrivage</i>	euros
Façon meunière au beurre citronné, persil	19,50
A la savoyarde lard, crème fraîche, fromage d'Abondance, vin blanc	21,00

Spécialités traditionnelles des Alpes

	euros	euros
Berthouds		
Accompagnés de charcuterie des Alpes, pommes de terre en robe des champs & salade verte		
Traditionnel fromage d'Abondance, madère, ail, le tout gratiné au four		18,00
Aux chanterelles une version forestière pour le berthoud traditionnel		19,00
Tartiflettes ou "Péla en patoi"		
Accompagnées de salade verte		
Traditionnelle pommes de terre, lardons, oignon, reblochon, le tout gratiné		18,50
Forestière pommes de terre, cèpes, chanterelles, reblochon, le tout gratiné		19,50
Croûtes de pain montagnardes		
Accompagnées de charcuterie des Alpes & salade verte		
Au fromage spécialité Suisse à base de pain grillé, de crème, fromage, le tout gratiné		16,90
De la ferme des Alpes pain grillé, crème, poitrine fumée, cèpes, fromage, le tout gratiné		18,90
Moelleux du Revard flambé au génépi des Alpes		24,50
Accompagné de charcuterie des Alpes, pommes de terre & salade verte		
fromage de Savoie au lait cru servi chaud dans sa boîte		

Spécialités pour 2 personnes

En duo 2,4,6... personnes

Prix & poids par personne

euros

Délice de reblochon

250gr

24,00

Accompagné de charcuterie des Alpes,

pommes de terre en robe des champs & salade verte

crème de reblochon aux fines herbes servi dans une miche de pain à l'ancienne

Minimum 2,3,4,5... personnes

Prix & poids par personne

euros

Raclettes

Accompagnées de charcuterie des Alpes

& pommes de terre en robe des champs

250 gr

Fermière

(fromage au lait cru, Haute-Savoie)

23,00

Fumée

(au lait pasteurisé affinée en Hte Savoie)

23,00

Laitière

(au lait pasteurisé, Auvergne)

23,00

Poivre vert

(au lait cru et grains de poivre vert entiers, Hte Sa)

23,00

Minimum 2,3,4,5... personnes

Prix & poids par personne

euros

Fondues

200 gr

300 gr

Savoyarde aux quatre fromages

Abondance, Beaufort, meule de Savoie, Cousin

16,50

24,75

Poivre vert

savoyarde aux grains de poivre vert entiers

18,00

27,00

Paysanne

savoyarde au lard fumé

18,50

27,70

Reblochon

moitié savoyarde, moitié Reblochon

19,50

29,20

Suisse moitié-moitié

Vacherin Fribourgeois, gruyère Suisse

19,90

29,80

Cèpes

savoyarde aux cèpes

19,90

29,80

Chanterelles

savoyarde aux chanterelles

20,00

29,90

Morilles

savoyarde aux morilles

20,50

30,70

Pour accompagner votre fondue :

Pommes de terre en robe des champs

2,30

Guillotine de Savoie

saucisson sec de Savoie 120 gr env. à se partager à l'aide d'une guillotine

7,50

Planche de charcuterie des Alpes

Noix de jambon cru, coppa, saucisson de Savoie, filet de porc séché, pavé aux herbes, viande séchée de bœuf artisanale, panne montagnarde

12,90

Ardoise de viande séchée de bœuf artisanale

spécialité à base de viande de bœuf de la Maison Baud

13,90

La cuisine de nos Grands-mères

Accompagnée au choix de riz, pommes de terre en robe des champs, frites maison, légumes frais, gratin dauphinois maison ou salade

euros

Diots de Savoie

(FR)

16,90

2 saucisses de porc fumées cuites dans une sauce au vin blanc

Côte de cochon de montagne gratiné

Pièce de 300 gr issue d'un cochon élevé à 600 m d'altitude rôti puis gratiné à la Tomme de Saint Ours

17,00

Filet de Poulet

(UE)

23,50

à la paysanne

fricassée de poulet aux lardons, oignons, chanterelles & crème mijotée en cocotte

Magret de canard

aux myrtilles sauvages

(FR)

24,50

magret grillé accommodé d'une sauce aigre-douce aux myrtilles sauvages



Pomme de terre au four façon ferme des Alpes

Accompagnée de charcuterie des Alpes & salade verte

pomme de terre farcie de fromage, lardée & rotie au four

15,00

Beignets de pommes de terre savoyards "maison"

Accompagnés de charcuterie des Alpes & salade verte

Supplément de Beignets de pommes de terre

18,00

9,00

Assiette savoyarde

charcuterie des Alpes, pomme de terre farcie au reblochon et lardée, diot, tomme panée, beignet de pomme de terre & salade verte

21,90

Menus enfants (- 12 ans)

Accompagnés de frites, d'un sirop à l'eau, d'une boule de glace & d'une gourmandise

euros

Steack haché 100 gr



10,00

Pizza au jambon



10,00

Filets de Perches "Meunière" 100 gr

11,50

PIZZAS

euros

MARGUERITE	Tomate,mozzarella,origan	9,00
JAMBON	Tomate,mozzarella,jambon blanc,olives,origan	10,00
NAPOLITAINE	Tomate,mozzarella,anchois,câpres,olives,origan	10,00
OCEANE	Tomate,mozzarella,thon,oignons,olives,origan	10,00
FERMIERE	Tomate,mozzarella,jambon blanc,fromage de chèvre,crème,origan	10,50
ROQUEFORT	Tomate,mozzarella,lardons,roquefort,crème,origan	10,50
REINE	Tomate,mozzarella,jambon blanc,champignons,olives,origan	11,00
BOLOGNAISE	Tomate,mozzarella,bœuf haché,ail,persil,basilic,origan	11,00
CHORIZO	Tomate,mozzarella,chorizo,poivrons,olives,origan	11,00
CARBONARA	Tomate,mozzarella,lardons,crème,œuf,parmesan,origan	11,00
VEGETARIENNE	Tomate,mozzarella,champignons,poivrons,cœur d'artichaud,olives,origan	11,00
RACLETTE	Tomate,mozzarella,fromage à raclette,jambon cru,origan	11,50
SAVOYARDE	Tomate,mozzarella, reblochon,lardons,oignons,crème,origan	11,50
CALZONE(chausson)	Tomate,mozzarella,jambon blanc,poivrons,œuf,oignons,origan	11,50
4 FROMAGES	Tomate,mozzarella,roquefort,reblochon,tomme de savoie,origan	11,50
CARNIVORE	Tomate,mozzarella,bœuf haché,roquefort,œuf,origan	12,00
4 SAISONS	Tomate,mozzarella,jambon blanc,champignons,oignons, cœur d'artichaud,poivrons,olives,origan	12,50
DENT D'OCHE	Tomate,mozzarella,reblochon,pomme de terre,lardons,oignons,crème,origan	12,50
NORVEGIENNE	Tomate,mozzarella,saumon frais,échalottes,crème,persil,origan	13,50
FRAICHEUR	Tomate,mozzarella,roquette,jambon cru,mozzarelline di buffala, tomates cerises,huile à la truffe blanche,copeaux de parmesan,origan	14,00