

# 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



## PLAT DU JOUR



## DESSERT DU JOUR

	euros
<b>PLAT UNIQUE</b>	9,90
<b>FORMULE DUO</b> Entrée & plat <b>ou</b> plat & dessert	13,90
<b>FORMULE TRIO</b> Entrée, plat & dessert	16,90
<b>Supplément boisson</b> 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
<b>Chiffonnade de verdure</b> mélange de jeunes pousses	5,90	
<b>La guillotine à saucisson</b> saucisson sec de Savoie à se partager à l'aide d'une guillotine	7,50	
<b>Salade mixte</b> salade verte, tomate, œuf dur, chiffonnade de carotte, oignon rouge	8,20	11,50
<b>Salade paysanne</b> méli-mélo de copeaux de jambon cru et de tomme de Savoie sur lit de salade	9,90	13,90
<b>Planche de charcuterie des Alpes</b> Noix de jambon cru, coppa, saucisson de Savoie, filet de porc séché, pavé aux herbes, viande séchée de bœuf artisanale, panne montagnarde	12,90	
<b>Ardoise de Saumon</b> Fines tranches de Saumon marinées par nos soins accompagnées de toasts campagnards	12,90	17,90
<b>Ardoise de viande séchée de bœuf artisanale</b> spécialité à base de viande de bœuf de la Maison Baud	13,90	
<b>Assiette "Terre &amp; Mer"</b> méli-mélo de Saumon mariné maison, foie gras maison sur lit de salade	13,90	19,90
<b>Foie gras mi-cuit maison</b> à la liqueur de Génépi des Alpes, accompagné de son confit d'oignons rouges & ses toasts campagnards	15,90	

## Entrées chaudes

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

## Burger "Maison"

Accompagnés de frites & saladine.

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, légumes frais du moment, gratin dauphinois maison ou saladine

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

# Poissons

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

## 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 l'ancienne Concassée de tomate, vin blanc, herbes fraîches, aromates	19,50

# 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

Aux morilles

pain grillé, sauce aux morilles, fromages, le tout gratiné

20,90

## Moelleux du Revard flambé au génépi des Alpes

24,50

**Accompagnés de charcuterie des Alpes, pommes de terre en robe des champs & 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**

**Accompagnés 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

**Accompagnés 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

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

**Prix & poids par personne**

**euros**

## Fondues

**200 gr**

**300 gr**

<b>Savoyarde aux quatre fromages</b> Abondance, Beaufort, meule de Savoie, Cousin	16,50	24,75
<b>Poivre vert</b> savoyarde aux grains de poivre vert entiers	18,00	27,00
<b>Paysanne</b> savoyarde au lard fumé	18,50	27,70
<b>Reblochon</b> moitié savoyarde, moitié Reblochon	19,50	29,20
<b>Saint Ours</b> à la tomme de Saint Ours	19,50	29,20
<b>Suisse moitié-moitié</b> Vacherin Fribourgeois, gruyère Suisse	19,90	29,80
<b>Cèpes</b> savoyarde aux cèpes	19,90	29,80
<b>Chanterelles</b> savoyarde aux chanterelles	20,00	29,90
<b>Morilles</b> savoyarde aux morilles	20,50	30,70

**Pour accompagner votre fondue :**

<b>Pommes de terre en robe des champs</b>	2,30
<b>Guillotine de Savoie</b> saucisson sec de Savoie 120 gr env. à se partager à l'aide d'une guillotine	7,50
<b>Planche de charcuterie des Alpes</b> Noix de jambon cru, coppa, saucisson de Savoie, filet de porc séché, pavé aux herbes, viande séchée de bœuf artisanale, panne montagnarde	12,90
<b>Ardoise de viande séchée de bœuf artisanale</b> 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, légumes frais, gratin dauphinois maison ou saladin

euros

### Pot au feu de la Ferme des Alpes

(FR)

16,50

Paleron de bœufs & ses petits légumes

### Diots de Savoie

(FR)

16,90

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

### Côte de cochon de montagne gratinée

(FR)

17,00

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

### 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

15,00

Accompagnée de charcuterie des Alpes & salade verte

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

### Beignets de pommes de terre savoyards "maison"

18,00

Accompagnés de charcuterie des Alpes & salade verte

Supplément de Beignets de pommes de terre

9,00

### Assiette savoyarde

21,90

charcuterie des Alpes, pomme de terre farcie au reblochon et lardée,

1 diot, tomme panée, beignet de pomme de terre & salade verte

## 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

### Emincé de poulet à la crème



10,00

### Filets de Perches "Meunière" 100 gr



11,50