

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

BROCHE DU MARCHÉ



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

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

Accompagnés au choix de riz, pommes de terre en robe des champs, frites maison, 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

Accompagné de charcuterie des Alpes, pommes de terre en robe des champs & salade verte

fromage de Savoie au lait cru servi chaud dans sa boîte

24,50

Spécialités pour 2 personnes

<i>En duo 2,4,6... personnes</i>	<i>Prix & poids par personne</i>	<i>euros</i>
Délice de reblochon 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	250gr	24,00
<i>Minimum 2,3,4,5... personnes</i>	<i>Prix & 1/2 reblochon par personne</i>	<i>euros</i>
Reblochonade au charbon de bois Accompagné de charcuterie des Alpes, pommes de terre en robe des champs & salade verte reblochon servi en poêle à faire fondre sous l'appareil	1/2 pièce	24,00
<i>Minimum 2,3,4,5... personnes</i>	<i>Prix & poids par personne</i>	<i>euros</i>
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
<i>Minimum 2,3,4,5... personnes</i>	<i>Prix & poids par personne</i>	<i>euros</i>
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
Saint Ours à la tomme de Saint Ours	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 saladine

euros

Diots de Savoie (FR) 16,90
2 saucisses de porc fumées cuites dans une sauce au vin blanc

Jarreton de cochon (FR) 16,00
confit au miel

Filet de Poulet (UE) 23,50
lardé à la crème de reblochon en marmite
filet de poulet lardé puis rôti servi avec une sauce au reblochon

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, 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

