

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)

PLAT DU JOUR

ou

PIZZA DU JOUR



DESSERT DU JOUR

	euros
PLAT UNIQUE plat du jour ou pizza du jour	9,90
FORMULE DUO plat & boisson	11,90
plat & dessert	13,90
FORMULE COMPLÈTE plat, dessert & boisson (1 verre de vin 15 cl, bière 25cl , coca, ice tea, limonade 25cl)	15,90

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 viande séchée de bœuf artisanale spécialité à base de viande de bœuf de la Maison Baud	13,90	

Entrées chaudes

	euros	euros
	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 chèvres chauds petits chèvres frais rôtis au thym, salade & noix	10,50	14,50
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 & 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 robe des champs, de frites maison, légumes frais du moment ou saladine

euros

Filet de poulet

(UE)

18,00

Filet de rumsteck de bœuf

(Simmental UE)

23,00

Sauces au choix

Beurre maître d'hôtel, A la crème, Au Gorgonzola, Au poivre vert, Crème forestière

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

Filet de poulet & Filet de rumsteck de boeuf

21,20

25,40

29,80

34,20

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

Poissons

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

euros

Filets de Perches

Selon arrivage

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

Spécialités traditionnelles des Alpes

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

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 miché 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
<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
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 ou saladin

euros

Diots de Savoie

(FR)

16,90

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

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



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

Pizza au jambon



10,00

Filets de Perches "Meunière" 100 gr

11,50

PIZZAS

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
VENITIENNE	Tomate,mozzarella,jambon blanc,poire,gorgonzola	10,50
FERMIERE	Tomate,mozzarella,jambon blanc,fromage de chèvre,crème,origan	10,50
GORGONZOLA	Tomate,mozzarella,lardons,gorgonzola,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,olives,origan	11,00
CARBONARA	Tomate,mozzarella,lardons,crème,œuf,parmesan,origan	11,00
RACLETTE	Tomate,mozzarella,fromage à raclette,jambon cru,origan	11,50
BETANDI	Tomate,mozzarella, reblochon,lardons,oignons,crème,origan	11,50
ORIENTALE	Tomate,mozzarella,merguez,poivrons,oignons,origan	11,50
CALZONE(chausson)	Tomate,mozzarella,jambon blanc,poivrons,œuf,oignons,origan	11,50
4 FROMAGES	Tomate,mozzarella,gorgonzola,reblochon,tomme de savoie,origan	11,50
VEGETARIENNE	Tomate,mozzarella,champignons,poivrons,cœur d'artichaud,olives,origan	12,00
CARNIVORE	Tomate,mozzarella,bœuf haché,gorgonzola,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
FRAICHEUR	Tomate,mozzarella,roquette,jambon cru,mozzarelline di buffala,tomates cerises,huile à la truffe blanche,copeaux de parmesan,origan	14,00