

NOTRE MENU

TAPAS À PARTAGER



FRITURE DE PERCHES , sauce tartare	16.00
CUISSES DE GRENOUILLES en persillade	16.00
PLANCHE DE CHARCUTERIES	13.50
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES	15.50
NEMS DE POULET MAISON , sauce nems & caramel de soja	14.00
TEMPURA DE CREVETTE	14.00



LES ENTRÉES ET LES SALADES



CROQUILLES D'ESCARGOT , salade composée		14.00
SALADE CESAR	Entrée : 14.50	Plat : 19.00
SALADE VERTE, SAUCE CESAR, CROUSTILLANT DE POULET, PARMESAN, OEUF		
SALADE ASIATIQUE.	Entrée : 14.50	Plat : 19.00
CHOUX CHINOIS, NEMS, CREVETTE, CAROTTES, CACAHUÈTES GRILLÉES, SOJA, CORIANDRE,		

LES PLATS



CUISSES DE GRENOUILLES en persillade.	24.00
Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes.	
FRITURES DE FILET DE PERCHE , sauce tartare.	24.00
Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes.	
PIECE DE BOEUF (env 200g), FRITES MAISON & LEGUMES..	24.50
SAUCE AU CHOIX: Beurre maitre d'hotel ou Roquefort	
TARTARE DE BOEUF , FRITES MAISON & SALADE VERTE.	22.00
préparé aux cornichons, câpres, échalotes, ketchup, Worcester	
MOULES , FRITES MAISON , arrivage frais de bouchots du mont St Michel	18.00
MARINIÈRE	19.00
CURRY ou ROQUEFORT	19.00
LAVARET ENTIER , arrivage frais du lac du BOURGET, Riz et légumes	26.00
sauce vierge (huile d'olive, pignon de pin, olives, tomates)	

LES BURGERS



SUR LA BASE D'UN PAIN RUSTIQUE, SALADES, TOMATES, OIGNONS ROUGES, CORNICHONS & FRITES MAISON

BURGER VEGETARIEN.	17.50
Galette de blé, épinard et emmental, reblochon, sauce crème ciboulette	
BURGER SAVOYARD.	21.00
steak haché 150g, reblochon, sauce crème ciboulette	
CROUSTY BURGER.	21.00
Croustillant de poulet, cheddar, sauce crème ciboulette	

POUR LES ENFANTS

POISSON PANÉ , frites maison	8.00
CROUSTILLANT DE POULET , frites maison.	8.00

FROMAGES & DESSERTS



FAISSELLE.	4.50
Nature ou crème ou coulis de fruits rouges ou miel	
ASSIETTE DE FROMAGES SEC	4.50
TARTE DU MOMENT	7.00
ENTREMET CROUSTILLANT AU CHOCOLAT	8.00
ASSIETTE GOURMANDE	9.00