

Nos Viandes

Carpaccio de Bœuf garni de toasts et frites	15,90 €
Tartare de Bœuf , garni de toasts et frites	17,90 €
Suprêmes de Caille rotie au Coteau de layon et aux raisins Chasselas, gratin	18,50 €
Escalope de Dinde montagnarde (jambon, reblochon, crème)	19,50 €
Pavé de Bœuf sauce roquefort, légumes frites	20,50 €
Pavé de Bœuf façon Rossini (foie gras, sauce périgourdine), gratin	27,50 €
Magret de Canard sauce au Choix, gratin dauphinois	24,00 €
Entrecôte Charolaise (300gr min) Beurre Maitre d'hôtel , pommes frites, légumes	29,00 €

Nos sauces aux choix: béarnaise, poivre, morille (supl.4€), roquefort

Nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne

Nos Spécialités (min 2 pers.)

	prix / pers
Charbonnade ou Pierrade de Bœuf (bœuf 300gr/pers)	28,00 €
Charbonnade ou Pierrade Royal (bœuf, dinde, canard 300gr/pers)	30,00 €
Fondue Chinoise	28,00 €
Lamelles de Viande, cuites dans un bouillon de poulet avec des champignons noirs , légumes et vermicelles de riz	
Fondue Bourguignonne	28,00 €
Fondue Bressane	28,00 €
Morceaux de blanc de dinde trempés dans du jaune d'œuf, de la chapelure, et cuits dans l'huile	

Le supplément de viande 6,50€ les 150gr.

Toutes les spécialités sont servis avec une salade et une garniture aux choix ,frites , gratin dauphinois, ou Riz

Nos Plats au Fromage

Fondue Savoyarde (min 2pers), salade verte	19,50 €
Fondue aux Cèpes , (min 2pers), salade verte	23,50 €
Fondue moitié moitié (vacherin fribourgeois et gryère), (min 2pers), salade verte	23,00 €
Raclette au lait cru à poêlon (min 2p), charcuterie, pomme de terre ,salade	28,00 €
Tartiflette (pomme de terre, oignon, lardons, reblochon)	17,90 €

Nos Risottos

Risotto aux champignons et parmesan	17,50 €
Risotto au foie gras et magret fumé	21,00 €
Risotto aux gambas poêlées	24,00 €