

## Formule du midi du mardi au vendredi

<b>Plat du jour</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Entrée-plat ou plat-dessert</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Menu du jour</b>	<b>17,90 €</b>

## Les Salades

	en entrée /	en plat
<b>Salade Bergère</b> (Salade, tomate, chèvre chaud sur toasts, miel, viande séchée)	<b>8,90 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Salade Campagnarde</b> (Salade, tomate, haricots verts, pomme de terre, lardons, dés de comté, oignons rouges )	<b>8,90 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Salade Forestière</b> (Salade, tomate, tartine aux champignons gratinée, jambon cru, reblochon)	<b>8,90 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Salade de Tomate et Mozzarella</b> (tomates, mozzarella, huile de basilic, oignons rouges )	<b>8,90 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Salade Végétarienne</b> (Salade, tomate, carottes râpées, choux rouges, radis, concombre, maïs)	<b>8,20 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Salade Norvégienne</b> (Salade, tomate, saumon fumé, avocat, crevettes)	<b>8,90 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Salade Verte</b>	<b>5,00 €</b>	

## Les Entrées

<b>Tartare d'Avocat</b> au Saumon, vinaigrette aux fruits de la passion	<b>13,50 €</b>
<b>Tartare de Crevettes</b> , mangues et avocats	<b>13,50 €</b>
<b>Foie Gras Maison</b> et son chutney de figues	<b>17,00 €</b>
<b>Assiette de Charcuterie</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Assiette de Viande séchée des Alpes</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Assiette de Saumon fumé, toasts</b>	<b>15,00 €</b>

## Les Poissons

<b>Tartare de Saumon</b> à l'échalotte, toasts et pommes frites	<b>17,90 €</b>
<b>Pavé de Saumon</b> au citron, miel et gingembre, riz	<b>19,50 €</b>
<b>Tataki de Saumon</b> et riz japonais (saumon, avocats, carottes, choux rouges, algues, wakame, arachide, sésame, vinaigre de riz)	<b>22,50 €</b>
<b>Filets de Perche</b> meunière, salade verte et frites	<b>25,00 €</b>
<b>Nage de Gambas</b> au lait de coco, citron vert, gingembre, riz	<b>27,00 €</b>

## Menu enfant ( -10ans)

<b>Sirop, steak haché ou nuggets frites, boule de glace</b>	<b>9,50 €</b>
---	---------------

## Les Viandes

<b>Carpaccio de Bœuf</b> au basilic et parmesan, garni de toasts et frites	16,50 €
<b>Tartare de Bœuf</b> maison garni de toasts et frites	19,90 €
<b>Tenders de Dinde</b> aux flocons d'avoine, citron et arachides et frites	18,90 €
<b>Galettes de Poulet</b> sauce cheddar, salade verte, tomate et oignon cru	19,50 €
<b>Filet de Kangourou</b> sauce voronoff, riz basmati	20,50 €
<b>Pavé de Rumsteck</b> au poivre vert, légumes et frites	21,00 €
<b>Riz de Veau</b> en sauce de champignons de Paris, écrasé de pomme de terre	25,00 €
<b>Magret de Canard</b> sauce aux myrtilles, gratin dauphinois	26,00 €
<b>Entrecôte (300gr)</b> au beurre de cèpes, pommes frites	28,50 €

Nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne et d'Australie

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour et de garniture au choix: riz, frites ou gratin de pommes de terre

## Les Spécialités (min 2 pers.)

	prix/ pers
<b>Charbonnade ou Pierrade de Bœuf</b> (bœuf 300gr/pers)	28,00 €
<b>Charbonnade ou Pierrade Royal</b> (bœuf, dinde, canard 300gr/pers)	29,00 €
<b>Fondue Chinoise</b>	28,00 €
Lamelles de viande de bœuf, cuites dans un bouillon de poulet avec des champignons noirs, julienne de légumes et vermicelles de riz	
<b>Fondue Bourguignonne</b>	28,00 €
<b>Fondue Bressane</b>	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€ les 150gr.

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

## Les Plats à Fromage

<b>Tartiflette</b> , salade verte	17,50 €
<b>Fondue Savoyarde</b> , salade verte (min 2 pers)	18,50 €
<b>Fondue Savoyarde aux Morilles</b> , salade verte (min 2pers)	23,50 €
<b>Raclette à poêlons</b> (min 2 pers),pomme de terre, charcuterie, cornichons	26,00 €

## Les Fromages

<b>Fromage blanc nature</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Assiette de Fromages</b> (beaufort, tomme, reblochon)	<b>8,00 €</b>

## Les Desserts

<b>Ile Flottante</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Salade de Fruits Frais</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Crème Brulée</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Pana Cotta au coulis de framboise</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Tiramisu classique</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Thé Gourmand</b>	<b>9,00 €</b>

## Les Glaces

<b>La boule de glace</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Supplément Chantilly</b>	<b>1,40 €</b>
Vanille, chocolat, café, rhum et raisin, menthe chocolat, caramel fleur de Sel Citron, cassis, framboise, poire, noix de coco	
<b>Coupe Aravis</b> (sorbet framboise sorbet cassis, coulis de fruits rouges, chantilly)	<b>7,50 €</b>
<b>Coupe Bounty</b> (2 boules coco, sauce chocolat, chantilly)	<b>7,50 €</b>
<b>Dame Blanche</b> (2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	<b>7,50 €</b>
<b>Coupe Amarena</b> (2 boules vanille, cerises amarena, chantilly)	<b>7,50 €</b>
<b>Coupe Antillaise</b> (boule coco, boule rhum raisin, ananas frais, chantilly)	<b>7,50 €</b>
<b>Café Liégeois</b> (2 boules café, café, chantilly)	<b>7,50 €</b>
<b>Coupe Iceberg</b> (2 boules menthe chocolat, Get 27)	<b>8,90 €</b>
<b>Coupe Dijonnaise</b> (2 boules cassis, crème de Cassis )	<b>8,90 €</b>
<b>Coupe Williamine</b> (2 boules poires, eau de vie de poire )	<b>8,90 €</b>
<b>Général</b> (2 boules vanille, whisky)	<b>8,90 €</b>
<b>Colonel</b> (2 boules citron, vodka)	<b>8,90 €</b>