

Les Viandes

Carpaccio de Bœuf au basilic et parmesan, garni de toasts et frites	18,50 €
Escalope de Dinde à la Crème et Champignons, riz basmati	19,00 €
Tartare de Bœuf , garni de toasts et frites	21,00 €
Rost-beef froid sauce tartare, frites	24,00 €
Vitello Tonnato (fines tranches de veau nappées d' une sauce au thon et capres) frites	25,00 €
Pavé de Rumsteak au poivre vert, légumes et frites	25,00 €
Pavé de Rumsteak aux morilles, légumes et frites	28,50 €
Souris d'Agneau confite au thym et romarin pommes sautées	28,50 €
Magret de Canard au vinaigre de framboise, gratin dauphinois	30,00 €
Entrecote (300gr env) sauce au choix, légumes et frites	34,00 €

Sauce au choix : Poivre vert, champignons de Paris, sauce morille (sup 5€), béarnaise

Nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne et de Nouvelle Zélande

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
Charbonnade ou Plancha de Bœuf (bœuf 300gr/pers)	30,00 €
Charbonnade ou Plancha Royale (bœuf, dinde, canard 300gr/pers)	32,00 €
Fondue Chinoise	30,00 €

Lamelles de viande de bœuf, cuites dans un bouillon de poulet avec des champignons noirs, julienne de légumes et vermicelles de riz

Fondue Bourguignonne	32,00 €
Fondue Bressane	32,00 €

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 servies avec une salade et une garniture au choix: frites, gratin dauphinois, ou riz

Les Plats au Fromage

Tartiflette , salade verte	20,00 €
Fondue Savoyarde (comté 250gr), salade verte (min 2 pers)(prix/p)	24,00 €
Assiette de charcuterie pour accompagnement	14,00 €
Assiette de Viande séchée des Alpes pour accompagnement	15,00 €

Menu enfant (-10ans)

Sirop, steak haché ou nuggets ou perche frites, boule de glace	12,00 €
---	---------