



MENU PÊCHEUR : 29.90€

Supions en persillade, salade d'herbes

OU

Foie gras de canard français au sel fumé, brioche tiède

Trilogie de poissons de lacs façon belle meunière

OU

Poitrine de cochon cuite 7h, laquée miel soja

Salade de fruits frais

OU

Crème brûlée vanillée

MENU BAMBINO : 12€ Jusqu'à 10 ans

Sirop, P'tite pizza classique ou P'tit poisson ou P'tite viande, Boule de glace ou salade de fruits frais

APEREROO (A PARTAGER)

- Terrine Boc'Alpes, gros pain grillé 10€
- Cou de canard farci juste snacké (SG) 10€
- Grosses moules d'Espagne à l'escabèche 10€
- Ardoise de Pata Negra Bellota (SG) 22€
- Ventrèche de thon à l'huile vierge 16€
- Sardinillas, pain grillé et beurre salé 10€
- Croquilles d'escargots de Droisette Les 12 : 15€

(SG) Sans gluten (VG) Végétarien

Prix nets – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES ENTREES

- Tataki de Thon au sésame, mousseline d'avocat et gingembre confit (VG) 12€
- L'œuf parfait, velouté de champignons, croutons au jus de viande 12€
- Truite fumée au bois de hêtre, crème double aux herbes et billes de citron (SG) (VG) 12€
- Supions en persillade, salade d'herbes (SG) (VG) 12€
- Salade du lac (Truite fumée, écrevisses, champignons et avocat) (VG) 14€
- Foie gras de canard français au sel fumé, brioche tiède 17€
- Salade gourmande (brisure de foie gras, cou de canard farci, champignons et œuf parfait) 15€

PASTA TUTTI

- Risotto Arborio safrané, écrevisses et parmesan (VG) 20€
- Coquillettes des sales gosses (Jambon truffé, gouda truffé et truffes fraîches râpées) 25€

PIZZA

- La Classique 10€ (Tomate, jambon, fromage, œuf)
- La Forestière (VG) 14€ (Chèvre, champignons des bois, œuf, Parmesan)
- La Savoyarde 14€ (Crème, Reblochon, diots fumés, oignons et épinards)
- La Truffe (VG) 22€ (Crème, mozzarella, épinards et truffes de saison)
- La pêcheur (VG) 16€ (Crème, mozzarella, truite fumée, écrevisses, billes de citron)
- La Calzone 12€ (Tomate, ricotta, mozzarella, basilic, champignons et dés de jambon)

UN PETIT POISSON

Arrivage de nos lacs suivant la pêche – Servi en filets

- Truite de Savoie snackée, beurre blanc au chorizo 19€
- Quenelle de brochet, Nantua d'écrevisses (selon arrivage) 21€
- Féra ou Lavaret belle meunière, amandes effilées 22€
- Sandre rôti sur peau, jus de veau tranché à la Mondeuse 20€
- Grenouilles à la persillade 24€
- La pêche du moment chuchotée à l'oreille prix selon arrivage

COIN BOUCHER

Toutes nos viandes sont sélectionnées par la boucherie des Halles Chambéry

- Tartare de bœuf Charolais préparé par nos soins 19€
- Parmentier d'agneau confit, crumble parmesan 22€
- Escalope de veau forestière 21€
- Poitrine de cochon cuite 7h, laquée miel soja 20€
- Entrecôte d'Argentine persillée, cuite au grill beurre maître d'hôtel 26€
- Rognons braisés à la moutarde à l'ancienne 21€

Tous nos plats sont accompagnés de pommes grenailles ail et romarin ou légumes

d'hiver

(Garniture supp :4€)

NOS SPECIALITES

- La fondue de poissons de nos lacs au bouillon de légumes (min pour 2) 26€/pers
- Mont d'or chaud au vin jaune, charcuteries, pommes de terre et ptite salade 24€

FROMAGES

- Faisselle nature ou coulis (SG) (VG) 4€
- Ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs 8€

LES GOURMANDISES

- Poire pochée à la Roussette de Savoie, 7€
- Moelleux chocolat cœur caramel beurre salé 8€
- gelée d'épices
- Millefeuille de pain d'épices 7€
- Crème brûlée vanille 6€
- au mascarpone et pommes caramélisées
- Salade de fruits frais 6€
- Café très gourmand 9€
- Thé ou infusion très gourmand 10€

LES GIVRES

DE L'ARTISAN GLACIER RENZO

- **Glace** : Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel beurre salé, Noix de coco, Pistache, Amaréna, Chartreuse, Rhum raisin, Verveine, Yaourt, Menthe chocolat, Kinder, Schtroumph
- **Les sorbets** : Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Poire, Fruit de la passion, Ananas, Banane, Mojito, Menthe blanche, Cassis, Pêche de vigne, Orange sanguine

1 boule : 2.50€

2 boules : 4.50€

3 boules : 7€

- Café Liégeois : 2 boules café, espresso frappé sucré, grains café chocolat, chantilly 8€
- Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat noir, chocolat chaud, chantilly 8€
- After Eight : 2 boules menthe chocolat, chocolat chaud, chantilly 8€
- Dame blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées 8€
- Colonel : 2 boules citron vodka 9€
- Chacha : 2 boules Chartreuse + Chartreuse 9€
- Supplément chantilly, coulis ou chocolat chaud 1€

(SG) Sans gluten (VG) Végétarien

Prix nets – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération