Entrées

Velouté du moment 7.50€
Aux légumes de saison.

Saint-marcellin rôti 8.50€
Miel de Savoie, noix, toasts grillés.

Pâté en croûte artisanal 10€
De la charcuterie du Nivolet, servi avec ses condiments.

Tataki de thon 12.50€
Thon snacké au sésame, sauce soja.

Foie gras de canard mi-cuit 15€
Chutney de saison, pain d'épices.

Salade savoyarde Petite 9€ Grande 18€
Salade, reblochon de Savoie pané, jambon cru, noix torréfiées.

Tous nos prix sont affichés toutes taxes comprises (TTC) et incluent le service.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces de : céleri, arachides, lait de vache, oeufs, blé, soja, noix, poissons et fruits de mer, céréales riches en gluten.
La carte détaillant la liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes est disponible sur demande.

Plat végétarien *Fait maison*

Plats

Suprême de volaille fermière 22€
Rôti, jus corsé.

Smash burger façon savoyarde 23€
Steak caramélisé façon smash, tranche de beaufort, salade, tomates, pickles.

Ribs de porc 27€
Parfumé aux quatre-épices.

Filet de Boeuf 30€
Accompagné de sa sauce maison.

Friture d'ablettes 19€
Citron, persil, sauce tartare.

Fish and chips croustillant 19.50€
Filet d'églefin en tempura, sauce tartare.

Poisson du moment Nous consulter
Selon arrivage.

Risotto végan 14€
Patates douces rôties, bouillon de légumes.

Risotto 16.50€
Patates douces rôties, beaufort.

Moelleux du Revard 30€
Façon "Mont d'Or", salaisons de la charcuterie du Nivolet, pommes de terre vapeur.

Desserts

Assiette de fromages 9€

Carpaccio de poire 8.50€
Fines tranches de poire et sorbet à la mandarine.

Profiteroles 10€
Deux choux craquelin, glace vanille, sauce chocolat.

Coulant au chocolat noir 10€
Coeur fondant à la groseille.

Délices autour du café 10€
Chouquette, panna cotta, gourmandise du moment.

Glaces

Sorbets
Fraise, framboise, passion, citron, mandarine, myrtille.

Crèmes glacées
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum-raisin, pistache, noix de coco.

1 boule/ 2 boules/ 3 boules : 3€/ 5€/ 7€

Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix : riz, purée de patates douces, frites ou légumes de saison.
Tout accompagnement supplémentaire sera facturé 2 €.

Supp. chantilly : 1€

Régalez-vous en toute conscience : nos plats sont élaborés à partir de produits respectueux de l'environnement, témoignant de notre engagement en faveur d'une restauration responsable.