

RESTAURANT HÉRITAGE

— Les recettes d'hier, cuisinées aujourd'hui —
Toute notre carte, nous vous la proposons aussi à emporter

ENTRÉES / TAPAS

Terrine Mont Charvin	7,90 €
<i>terrine de la Salaison Mont Charvin, accompagnée d'une salade verte</i>	
Saint-Marcellin rôti au miel	9,90 €
<i>saint-marcellin fondu, miel, noix, pain toasté, persil</i>	
<i>Supplément truffe + 5,90 €</i>	
Velouté de l'Héritage	11,90 €
<i>au gré de l'inspiration du chef</i>	
Diots à partager	15,90 €
<i>diots coupés en tranches, servis avec leur sauce au vin rouge</i>	
Planche Mont Charvin	18,00 €
<i>charcuterie de la Salaison Mont Charvin (terrine · saucisson · jambon cru · chorizo · bœuf séché), cornichons, beurre</i>	
Escargots × 12	19,90 €
<i>escargots de chez Julien Tournier, à Billième</i>	

SALADES

Salade César	15,90 €
<i>salade, tomate, croûtons, aiguillette de poulet pané, grana padano, pickles d'oignon rouge, persil, vinaigrette à la framboise, vinaigre balsamique</i>	

PÂTES

Gnocchi roquefort	16,90 €
<i>sauce roquefort, noix, grana padano, persil</i>	
Gnocchi à la truffe	19,90 €
<i>crème de truffe, grana padano, truffe fraîche</i>	

LES PLATS

Les burgers

Burger classique	17,90 €
<i>pain frais brioché, steak 150 g, salade, tomate, oignon confit, cheddar, cornichon, mayonnaise, ketchup · servi avec frites et salade verte</i>	
Burger savoyard	19,90 €
<i>pain frais brioché, steak 150 g, salade, tomate, oignon confit, Reblochon ou fromage à raclette (au choix), jambon cru, mayonnaise · servi avec frites et salade verte</i>	

Les plats du chef

Andouillette	20,90 €
<i>environ 200 g, sauce moutarde à l'ancienne, accompagnée de frites et salade verte · compter 15 minutes minimum de cuisson</i>	
Boudin noir aux pommes	21,90 €
<i>boudin noir de la maison Mont Charvin, accompagné de pommes caramélisées</i>	
Suprême de pintade	24,90 €
<i>servi avec une sauce aux trompettes-de-la-mort et son gratin dauphinois</i>	
Magret de canard	24,90 €
<i>sauce à l'orange et au miel, servi avec un gratin dauphinois et une salade verte</i>	
Ombre chevalier	27,90 €
<i>poisson servi entier, accompagné de gratin dauphinois et de légumes du moment</i>	

Côté végétarien

Parmigiana	16,90 €
<i>aubergines gratinées, sauce tomate, mozzarella, basilic frais, persil · servie avec une salade verte</i>	
Risotto aux morilles	24,90 €
<i>riz Carnaroli, morilles, grana padano, persil</i>	

C Ô T É S A V O I E

Les spécialités

Croziflette	19,90 €
<i>crozets de Savoie, lardons, oignons, crème, Reblochon fondu · servie avec une salade verte</i>	
Diots au vin rouge	21,90 €
<i>diots mijotés au vin rouge avec des oignons · servis avec gratin dauphinois et salade verte</i>	
Vacherin en boîte chaude	27,00 €
<i>300 g de fromage, accompagné d'une assiette de charcuterie, de pommes de terre vapeur et de salade verte · compter 25 minutes de cuisson</i>	

Les fondues — à partir de 2 personnes

Fondue nature	20 €/pers
Fondue aux cèpes	23 €/pers
Fondue aux morilles	25 €/pers
<i>Beaufort, Abondance, Comté, vin blanc, ail, noix de muscade · Servies avec pain et salade verte</i>	
<i>Supplément charcuterie : 7 €/pers</i>	

Les raclettes — à partir de 2 personnes

Raclette nature	24 €/pers
Raclette du moment	26 €/pers
<i>Servies avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade verte</i>	

M E N U E N F A N T

Le p'tit Héritage	9,00 €
<i>nuggets, frites</i>	

A C C O M P A G N E M E N T S

Frites maison · Gratin dauphinois · Légumes du moment
4,50 € l'accompagnement supplémentaire · Supplément truffe 5,90 €

FROMAGES

Assiette de fromages	12,00 €
<i>Tomme, Brie, Beaufort</i>	

DESSERTS

Baba au rhum	7,90 €
<i>brioche moelleuse imbibée au rhum, crème fouettée</i>	
Tiramisu	7,90 €
<i>mascarpone, biscuit cuillère, café</i>	
Affogato ++	7,90 €
<i>boule de glace vanille, café, biscuit cuillère · option Baileys + 3,00 €</i>	
Mousse au chocolat	7,90 €
<i>chocolat noir, copeaux de chocolat</i>	
Pavlova	7,90 €
<i>boule de glace poire, poire fraîche, meringue, crème fouettée</i>	
Île flottante	7,90 €
<i>œufs à la neige, crème anglaise, caramel</i>	

COUPES GLACÉES

Coupe hivernale	10,90 €
<i>1 boule citron, 1 boule poire, 1 boule myrtille, crumble, crème fouettée</i>	
Coupe automnale	11,90 €
<i>2 boules châtaigne, 1 boule vanille, crème de marron, brisures de meringue, crème fouettée</i>	
Coupes digestives — avec alcool	
Le Colonel	11,90 €
<i>2 boules citron, vodka</i>	
La Créole	11,90 €
<i>2 boules rhum-raisin, rhum ambré</i>	
La Poire	11,90 €
<i>2 boules poire, eau-de-vie de poire maison Dolin</i>	
Le Chartreux	12,90 €
<i>2 boules Chartreuse verte, Chartreuse</i>	
<i>Supplément crème fouettée 1,50 €</i>	

GLACES AU CHOIX

vanille Bourbon de Madagascar · chocolat noir suisse · caramel beurre sel de Guérande · café pur Arabica de Colombie · noisette · châtaigne · noix de coco · rhum raisin · Chartreuse verte · citron · framboise plein fruit · myrtille · poire

1 boule	3,00 €
2 boules	6,00 €
3 boules	9,00 €

Prix nets TTC, service compris · Origine des viandes, allergènes et produits de la mer sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé · La vente d'alcool aux mineurs est interdite

Par mesure de précaution, il est recommandé aux enfants de moins de 5 ans, femmes enceintes et personnes immunodéprimées de consommer la viande bouchée bien cuite à cœur.