

RESTAURANT HÉRITAGE

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

PLANCHES À PARTAGER

Planche de la Terre

Pâté croûte · Saucisson · Jambon cru · Jambon blanc · Bœuf séché · Cornichons · Beurre

18,00 €

Planche de Fromages

Brie de Meaux · Reblochon · Tomme de la Dent du Chat · Beaufort

18,00 €

ENTRÉES

Terrine de Mont Charvin7,90 €
terrine de campagne, cornichons

Saint-Marcellin rôti au miel9,90 €
saint-marcellin fondu au four, miel, noix
Supplément truffe + 5,90 €

Escargots x1217,90 €
escargots de chez nous, beurre persillé à l'ail

SALADES

L'Éphémère15,90 €
au gré de l'inspiration du chef

Salade chèvre chaud15,90 €
salade, toasts de chèvre chaud, miel, lard, noix

Salade César15,90 €
salade, poulet crispy, parmesan, sauce césar

PÂTES

Gnocchi tomate, stracciatella, basilic15,90 €
sauce tomate fraîche, stracciatella, basilic frais, huile d'olive

La vraie carbonara19,90 €
guanciale, œuf, pecorino

Linguine à la truffe19,90 €
crème de truffe, parmesan, truffe fraîche

V I A N D E S

Andouillette	18,90 €
<i>environ 200 g, sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Burger savoyard	17,90 €
<i>pain boulanger, steak 150 g, salade, tomate, oignon confit, reblochon, jambon cru, mayonnaise</i>	
Côte d'agneau	28,00 €
<i>environ 250 g</i>	
Entrecôte	32,00 €
<i>environ 350 g</i>	

C Ô T É V É G É T A R I E N

Parmigiana	14,90 €
<i>aubergines gratinées, sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic frais</i>	
Burger végété.....	17,90 €
<i>pain boulanger toasté à l'huile d'olive et à l'ail, poêlé de légumes, burrata, roquette, sauce du chef</i>	

P O I S S O N S & F R U I T S D E M E R

Moules à volonté.....	19,90 €
<i>roquefort ou marinière</i>	
Grenouilles — uniquement le week-end.....	24,50 €
<i>portion de 12 pièces</i>	

S P É C I A L I T É S S A V O Y A R D E S

Croziflette	19,90 €
<i>crozets de sarasin de Savoie, lardons, oignons, crème, reblochon fondu</i>	
Diot au vin blanc.....	19,90 €
<i>diots de Savoie mijotés au vin blanc, oignons</i>	

M E N U E N F A N T

Menu enfant	9,90 €
<i>Nuggets · Frites · Sirop au choix</i>	

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

Frites maison	
<i>à la graisse de bœuf</i>	
Poêlée de légumes du moment	<i>aubergine, courgette, poivron, oignon, tomate, ail</i>
<i>4,50 € supplément accompagnement · Supplément truffe 5,90 €</i>	
Sauces.....	3,00 €
<i>poivre, bleu, moutarde</i>	

FROMAGES

Assiette de fromages.....12,90 €
reblochon, brie, beaufort

DESSERTS

Baba au rhum6,90 €
brioche moelleuse imbibée au rhum, crème fouettée

Tiramisu6,90 €
mascarpone, biscuit cuillère, café

Affogato ++6,90 €
boule de glace vanille, café, biscuit cuillère

Profiteroles7,90 €
chou, boule de glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat

Pavlova.....7,90 €
meringue, boule de glace aux fruits, fruits frais, crème fouettée

Dessert du jour7,90 €
selon l'inspiration du chef

COUPES GLACÉES

Coupe fraîcheur.....9,90 €
Citron vert, Fruit de la passion, Framboise, coulis fruit rouge, fruits frais, crème fouettée

Coupe gourmande.....9,90 €
Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Caramel beurre sel de Guérande, coulis caramel, pop-corn, crème fouettée
Supplément crème fouettée 1,50 €

GLACES AU CHOIX

Vanille Bourbon de Madagascar · Chocolat noir Suisse · Fraise senga sengana · Framboise · Fruit de la passion · Menthe chocolat · Café pur arabica · Caramel, beurre sel de Guérande · Chartreuse · Citron vert · Pêche de vigne

1 boule 3,00 € 2 boules 5,00 € 3 boules 6,50 €

SNACKING — 14 H À 18 H

Les salades, planches et desserts sont également disponibles l'après-midi.

Salé

Croque-monsieur classique14,90 €
pain de mie, jambon, emmental fondu, béchamel
Supplément truffe + 5,90 €

Pinsa16,90 €
base crème, saumon fumé, mozzarella, roquette, tomate cerise

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris.