

MENU FAVORI 32 €

ENTRÉE - STARTER

POÊLÉE D'ÉPINARDS FRAIS, TRUITE AUX AGRUMES
PAN-SAUTÉED, FRESH SPINACH, TROUT WITH CITRUS

OU ŒUF BIO MOLLET, PANURE AUX CÉRÉALES, CRÈME DE TOPINAMBOURS
OR ORGANIC SOFT BOILED EGG COATED WITH CEREALS JERUSALEM
ARTICHOKE CREAM

OU FOIE GRAS CUIT AU TORCHON, CHUTNEY DE POIRE ET PAIN BRIOCHÉ
CHÂTAIGNE (SUPPLÉMENT 8€) - **OR** FOIE GRAS COOKED IN A CLOTH,
PEAR CHUTNEY AND CHESTNUT BRIOCHE BREAD (EXTRA COST 8€)

LE PLAT - MAIN COURSE

GRENADIN DE VEAU MI-FUMÉ AU LARD CUIT BASSE TEMPÉRATURE, LÉGUMES
D'HIVER GLACÉS ET POMMES CHARLOTTE CONFITES - RUMP OF VEAL HALF
SMOKED WITH BACON, GLAZED WINTER VEGETABLES AND POTATOES

OU LOTTE RÔTIE CITRONNÉE, CRÉMEUX BUTTERNUTS, CHAMPIGNONS BOUTONS
ET MINI OIGNONS - **OR** CANDIED MONKFISH IN LEMON OIL CREAMY PUMPKIN
AND SMALL MUSHROOMS



OU BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES - **OR** VEGETABLE PLATE

DESSERT - SWEETS

CRAQUELIN A L ORANGE SANGUINE
OR CRISPY BISCUIT WITH BLOOD ORANGE

OU

LE FEUILLE A FEUILLE TOUT CHOCOLAT ET SORBET POIRE
OR FULL CHOCOLATE MILLEFEUILLE, PEAR SORBET

FROMAGES - CHEESES 9 €

SÉLECTION DE 3 FROMAGE AFFINÉS ET SON MESCLUN
SELECTION OF 3 RIPENED CHEESES AND MESCLUN SALAD

MENU ENFANT 14 €

(MOINS DE 10 ANS)

SUPRÊME DE VOLAILLE - FILLETED BREAST CHICKEN
OU HAMBURGER (ORIGINE FRANCE) - **OR** HAMBURGER (FROM FRANCE)

OU POISSON DU JOUR AVEC GARNITURES DU JOUR
OR FISH OF THE DAY WITH GARNISH OF THE DAY

BOULES DE GLACE - ICE CREAM
OU PÂTISSERIE DU JOUR **OR** DESSERT OF THE DAY

PRIX NETS-SERVICE COMPRIS - CHÈQUES NON ACCEPTÉS
NET PRICES - SERVICE INCLUDING - BANK CHEQUES NON ACCEPTED

LA CARTE DU GRENIER

SES MENUS & SON ARDOISE



POUR PATIENTER
TO PASS THE TIME

L'ARDOISE DE FOIE GRAS, CHIPS DE PAIN ET CHUTNEY DE POIRE
FOIE GRAS, CHIPS OF BREAD & PEAR CHUTNEY 20 €

L'ARDOISE DE CHARCUTERIES, MARMELADE D'OIGNONS ROUGES
SELECTION OF CHARCUTERIES MEAT, RED ONION MARMELADE 22 €

LE CROC SAVOYARD EN PETITES BOUCHÉES
HOMEMADE TOASTED SAVOYARD HAM & CHEESE 16 €

L'ARDOISE DE TRUITE EN GRAVELAX, CRÈME CITRONÉE
TROUT GRAVELAX-STYLE, LEMON CREAM 19 €

LES MIJOTÉES & LES GOURMANDS
SIMMERED & GOURMET DISHES

MIJOTÉE DE LOTTE ET GAMBAS, SAUCE CRUSTACÉES À LA CORIANDRE FRAÎCHE
LÉGUMES D'ANTAN OUBLIÉS - SIMMERED MONKFISH & KING PRAWNS,
SHELLFISH SAUCE WITH FRESH CORIANDER, YESTERYEAR VEGETABLES 28 €

MIJOTÉE DE JOUE DE BŒUF CONFITE, COCOS FONDANTS, OIGNONS
& CHAMPIGNONS GRATINÉS AU BEAUFORT - SIMMERED BEEF CHEEK
COCO BEANS, ONIONS & MUSHROOMS OVEN-GRILLED WITH BEAUFORT ... 28 €

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE, SUR SES POMMES DE TERRE GRATINÉES,
ET MINI LÉGUMES - ROASTED FILLETED BREAST CHICKEN ON ITS
OVEN-GRILLED POTATOES & BABY VEGETABLES 26 €

 POUR LES VÉGÉTARIENS
FOR VEGETARIANS

MIJOTÉE DE BUTTERNUT CONFIT AU FOUR, BOUILLON DE LÉGUMES
AU SAFFRAN ET LÉGUMES GLACÉS - SIMMERED BUTTERNUT PRESERVE
BROTH OF VEGETABLES, SAFFRON & GLAZED VEGETABLES 28 €

LES ACCOMPAGNEMENTS
SERVED WITH

LE GRATIN DE CROZETS - OVEN-GRILLED CROZET PASTA 12 €

 COCOTTE DE QUINOA - QUINOA IN CASSEROLE 6 €

LES FRITES DE PATATE DOUCE - SWEET POTATOES FRIES 8 €

SALADE DE MESCLUN - MIXED SALAD LEAVES 7 €

POUR NOS SUGGESTIONS MERCI DE CONSULTER L'ARDOISE.
POUR UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR OPTIMALE DES PLATS, CERTAINS PEUVENT MANQUER.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
FOR OUR SUGGESTION, PLEASE SEE OUR ARDOISE CARTE.
FOR AN OPTIMUM FRESHNESS GUARANTEE, SOME DISHES MAY MISS.
ALL OUR MEETS ARE FROM FRANCE.

LE COIN SAVOYARD (Dîner seulement)
SAVOYARD DISHES (Dinner only)

LE MONT D'OR CHAUD 500G, SERVIE AVEC : CHARCUTERIES,*
POMME DE TERRE ET SALADE VERTE - HOT MONT D'OR CHEESE,
WITH CHARCUTERIES *, POTATOES & GREEN SALAD PP 35 €

LA FONDUE BOURGUIGNONNE, POMMES DAUPHINE, SALADE ET
SAUCES MAISON (MINIMUM 2 CONVIVES) - BURGUNDY FONDUE, DAUPHINÉ
POTATOES, SALAD & HOMEMADE SAUCE (FOR 2 PEOPLE) PP 40 €

LA FONDUE VACHERIN ET GRUYÈRE, SERVIE AVEC : CHARCUTERIES,*
POMME DE TERRE, SALADE VERTE. MINIMUM 2 CONVIVES.
FONDUE HALF-HALF VACHERIN & GRUYERE, WITH :
CHARCUTERIES *, SALAD (FOR 2 PEOPLE) PP 32 €

LA FONDUE AUX CÈPES, SERVIE AVEC : CHARCUTERIES,* POMMES DE TERRE,
SALADE. MINIMUM 2 CONVIVES - FONDUE WITH MUSHROOM CÈPES, WITH
CHARCUTERIES *, POTATOES, SALAD (FOR 2 PEOPLE) PP 30 €

LA RACLETTE FUMÉE DES BAUGES, PLANCHETTE DE CHARCUTERIES,
POMME DE TERRE, ET MESCLUN (MINIMUM 2 CONVIVES)
SMOKED RACLETTE BAUGES-STYLE, CHARCUTERIES, POTATOES
& MESCLUN SALAD (2 PEOPLE) PP 35 €

→ * AVEC SUPPLÉMENT 6€ - * WITH EXTRA COST 6€

LES FROMAGES DES ALPAGES
HIGH MOUNTAIN PASTURE CHEESES

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS ET SON MESCLUN
SELECTION OF REPENED CHEESES & MESCLUN SALAD 12 €

LE FROMAGE BLANC ET SON COULIS
FRESH CREAMY CHEESE AND ITS COULIS 9 €

LES GOURMANDISES - DESSERTS

SOUFFLÉ GLACÉ AU GÉNÉPI ET SABLÉ BRETON
ICED GÉNÉPI SOUFFLÉ WITH BRITANNY SHORTBREAD 12 €

MARGUERITE ACIDULÉE :
CROQUE MERINGUE CRÈMEUX, CITRON, MOUSSE PASSION CŒUR MANGUE
CREAMY MERINGUE, LEMON MOUSSE, PASSION FRUIT MANGO 13 €

FEUILLE À FEUILLE TOUT CHOCOLAT ET SORBET POIRE
FULL CHOCOLATE MILLEFEUILLE & PEAR SORBET 13 €

LE BUFFET DE DESSERTS (AU DÉJEUNER)
BUFFET DESSERTS (ON LUNCH ONLY) 13 €

LE CAFÉ GOURMAND - GOURMET COFFEE 13 €

COUPES GLACÉES OU PATISSERIE DU JOUR
BOWL OF ICE CREAM OR DAY'S PASTRIES 9 €

PRIX PAR PERSONNE - NETS - SERVICE COMPRIS - CHÈQUES NON ACCEPTÉS
PRICES PER PERSON - NETS - SERVICE INCLUDED - BANK CHEQUES NON ACCEPTED



FÉVRIER 2019 - FEBRUARY 2019



L'ARDOISE DU JOUR SUGGESTIONS OF THE DAY

LES SALADES - SALADS

- ASSIETTE DE PISSENLITS, ŒUF MOLLET, CROÛTONS & RADIS
 DANDELION LEAF, SOFT BOILED EGG, CROÛTONS & RADISH 19 €
- SALADE GOURMANDE DE GAMBAS, DÉGLACÉES AU SÉSAME
 KING PRAWNS GOURMET SALAD, DEGLAZED WITH SESAME 29 €
- SALADE DE POISSONS (SELON LES ARRIVAGES)
 FISH SALAD (DEPENDING ON DELIVERIES) 29 €

LES PLATS - MAIN COURSES

- ENTRECÔTE ANGUS ET RATTES CONFITES AU THYM ET À L'AIL FRAIS
 BEEF RIBSTEAK ANGUS & POTATO RATTE PRESERVE
 WITH THYME & FRESH GARLIC 32 €
- TARTARE DE BŒUF HACHÉ AU COUTEAU, FRITES MAISON ET SALADE
 BEEF TARTARE-STYLE MINCED WITH A KNIFE,
 HOMEMADE FRIES & SALAD 30 €
- TARTARE DE POISSON (SELON ARRIVAGE) ET SA TOMBÉE D'ÉPINARDS
 FRAÎCHE - FISH TARTARE-STYLE (DEPENDING ON DELIVERY) & IT'S
 FRESH SPINACH 31 €
- HAMBURGER BELLEVILLOIS 180GR, FRITES, PATATES DOUCES
 ET POMMES DE TERRE MAISON - HAMBURGER BELLEVILLOIS 180GR
 HOMEMADE SWEET POTATO & POTATO FRIES 29 €
- LES PÂTES DU JOUR - FRESHY-LAID PASTA 19 €

LES GOURMANDISES - DESSERTS

- PÂTISSERIE AU CHOIX
 PASTRY ON YOUR CHOICE 8 €

