


CARTE



Entrées

<i>Symphonie de Salades</i>	6.80 €
<i>(Différentes Variétés de Salades)</i>	
<i>La Tartine Savoyarde</i>	10.50 €
<i>(Salade, Feuilleté, Duxelles de Champignons, Jambon Cru, Raclette)</i>	
<i>Velouté de Petits Pois et ses Berlingots de Saumon</i>	11.00 €
<i>Salade des Alpagnes</i>	12,00 €
<i>(Salade, Tomates, Toasts : Camembert, Reblochon, St Marcellin)</i>	
<i>Tatin de Joue de Porc Confite</i>	12.50 €
<i>(Salade, Compotée d'Oignons, Miel, Joue de Porc confite)</i>	
<i>Salade d'Aile de Raie</i>	13.00 €
<i>(Salade, Tomates, Aile de Raie, Sauce Gribiche, Eclats de Noisettes)</i>	
<i>Salade De Rocailles et Fingers de Reblochon</i>	14.00 €
<i>(Salade, Tomates, Filet Mignon séché, Fingers: Polenta et Reblochon Panés)</i>	
<i>Escargots à la Provençale et ses Serpentes</i>	15.00 €
<i>Salade du « Coucou Gourmand »</i>	18.00 €
<i>(Salade, Tomates, Foie Gras aux Dattes, Magret fumé, Gésiers Confits, Noix, Champignons)</i>	
<i>Terrine de Foie Gras de Canard aux Dattes</i>	20.00 €
<i>...Et son Confit aux Deux poivrons</i>	
<i>Foie Gras de Canard Poêlé au Vinaigre Balsamique</i>	24.00 €

Poissons

<i>Quenelle de Brochet sauce Ecrevisse</i>	15.50 €
<i>Filet de Maquereau à l'Oursin</i>	16.50 €
<i>Filet de Sandre à la Crème d'Artichaut</i>	18.00 €
<i>Filet de Lavaret Meunière</i>	17.50 €
<i>Grenouilles Poêlées en Persillade</i>	18.50 € 
<i>Poêlée de Saint-Jacques</i>	22.50 €
<i>...Sur son Lit de Choux</i>	



Le Coup de Cœur



« Assiette Royale du Pêcheur »



<i>à la Crème d'Ecrevisse</i>	26.00 €
<i>(Lavaret, Saumon, Sandre, Saint-Jacques, Gambas)</i>	

Les Spécialités de nos Lacs



<i>La friture de Lac</i>	16.00 €
<i>(Accompagnée de Frites, Salade et Sauce Tartare)</i>	
<i>Eventail de Filets de Perches Meunières</i>	20.00 €
<i>Filet d'Omble Chevalier Meunière</i>	21.50 €



Spécialités Savoyardes



« Tous les prix sont indiqués par personne »

- Tartiflette, Salade 15.00 €
- Tartiflette Aux Cèpes, Salade 16.80 €
- Berthoud, Salade, Pommes de Terre, Charcuterie 19.50 €
- Fondue Savoyarde, Salade (min 2 pers) 15.50 €
- Fondue au Saint-Marcellin, Salade (min 2 pers) 17.00 €
- Fondue aux Cèpes, Salade (min 2 pers) 18.50 €
- Mont D'Or, Salade, Pommes de Terre, Charcuterie 19.00 €
- La Raclette Du Chalet (min 2 pers) 23.00 €
- ...Pommes de Terre, salade et Charcuterie



Pour Accompagner votre Spécialité :

La Planche de Charcuterie !!! 12.00 €



Cuisson sur Pierre

(Uniquement à l'intérieur et Minimum 2 Personnes)

- Adultes 28.50 €
- Enfants 18.00 €



A Base de Viandes :

Bœuf, Magret de Canard, Volaille, Poitrine Fumée

A Base de poissons :

Saint-Jacques, Gambas, Saumon, Sandre

Servi avec Légumes Variés à Cuire, Frites, Salade et 5 Sauces !!!

« Tous les prix sont indiqués par personne »

Viandes



- « Nom de Diot » et son gratin de Crozet 15.80 €
- Andouillette A A A A A, Marchand de Vin 16.00 €
- (A A A A A : Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)
- Magret de Canard à la crème de Cèpes 18.50 €
- Le Gigot d'Agneau de 7 Heures 19.00 €
- Fricassée à l'Ancienne à la Crème de Cèpes 24.00 €
- (Rognons de Veau, Ris de Veau, Crêtes de Coq...)
- Faux-Filet Grillé, Béarnaise 18.00 €
- Faux-Filet Poêlé à la crème de Reblochon 19.00 €
- Faux-Filet Poêlé sauce Roquefort 20.00 €
- Faux-Filet Poêlé Crème de Cèpes 20.50 €
- Filet de Bœuf Grillé, Béarnaise 22.50 €
- Filet de Bœuf à la Crème de Cèpes 28.00 €
- ...et sa Fricassée à l'Ancienne !!!

Nos Viandes Proviennent de France, Allemagne et Irlande

Menu Minis Piafs 11.50 €

(Jusqu'à 12 ans)

Les Plats

- Steak Haché ou
- Nuggets de Poulet ou
- Saumon sauce Ecrevisse ou
- Friture de Lac



Les Dessert

- Coffret Surprise ou
- Fondant au Chocolat ou
- Faisselle de Fromage Blanc ou
- Coupe de Glace (2 boules)



MENUS

« Séduction »

27.50 €

Salade des Alpes

(Salade, Tomates, Toasts: Camembert, Reblochon, St Marcellin)

Salade d'Aile de Raie

(Salade, Tomates, Aile de Raie, Sauce Gribiche, Eclats de Noisettes)

Tatin de Joue de Porc Confité

(Salade, Compotée d'Oignons, Miel, Joue de Porc confité)

≈≈≈

Andouillette « A A A A A », Sauce Marchand de Vin

(A A A A A : Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)

Quenelle de Brochet sauce Ecrevisse

Filet de Maquereau à la crème d'Oursin

Faux-Filet Poêlé, à la Crème de Reblochon

≈≈≈

Entremets Caramel - Banane

Tarte au Citron à l'Ancienne

Fondant au Chocolat

Coupe Montagnarde

(2 Boules de Glace Génépi, Génépi)

« Découverte »

32.00 €

Salade Gourmande

(Salade, Tomates, Foie Gras aux Dattes, Magret Fumé, Noix, Champignons)

Salade De Rocaillons et Fingers de Reblochon

(Salade, Tomates, Filet Mignon séché, Fingers: Polenta et Reblochon Panés)

Escargots à la Provençale et ses Serpentes

≈≈≈

Filet de Sandre à la crème d'Artichaut

Le Gigot d'Agneau de 7 Heures

Filet de Lavaret Meunière

Magret de Canard à la Crème de Cèpes

≈≈≈

Assiette de Fromages Secs

Faiselle de Fromage Blanc

≈≈≈

Crumble Pomme - Chocolat

Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges

Baba au Rhum

Crème Brulée Vanille, Flambée au Caramel

« *Le Coin Savoyard* »

25.00 €

Velouté de Petits Pois et ses Berlingots de Saumon

Ou

La Tartine Savoyarde

(Salade, Feuilleté, Duxelles de Champignons, Jambon Cru, Raclette)

≈≈≈

« *Nom de Diot* » et son *Gratin de Crozet*

Ou

Tartiflette

Ou

Friture de Lac, Sauce Tartare

≈≈≈

Les Chouquettes du Coucou

(Chouquettes, Chocolat Chaud, Chantilly)

Ou

Tarte Myrtilles

Ou

Coupe Glacée « Mont - Blanc »

(1 Boule Vanille, 1 Boule Marron, Crème de Marron, Chantilly)

« *Coucou Gourmand* »

46.00 €

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison aux Dattes,
Accompagné de Son Confit aux deux Poivrons*

et ses Toasts

Ou

Poêlée de St Jacques sur Lit de Choux

≈≈≈

L'Assiette du Pêcheur

(Assortiment de Saumon, Sandre, Lavaret et Gambas)

Ou

Filet de Bœuf à la Crème de Cèpes...

...et sa Fricassée à l'Ancienne !!!

(Fricassée de Rognons de Veau, Ris de Veau et Crêtes de Coq)

≈≈≈

Assiette de Fromages Secs

Ou

Faiselle de Fromage Blanc

≈≈≈

Café Gourmand

Ou

Un Dessert de Votre Choix sur Notre Carte

DES DOUCEURS