



FRITURE DE JOËLS, SAUCE TARTARE MAISON

L'incontournable à partager pour l'apéritif

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Par la maison Caudalie, à Biarritz

ASSIETTE DE FÉRA FUMÉE MAISON

Avec des perles de citron jaune et crème aux herbes fraîches

RILLETTES DE TRUITE ROSE

Aux fines herbes et poivre de Timut

BURRATA À PARTAGER

La vraie burrata IGP des Pouilles de 200 grammes

TAPAS DES PÊCHEURS

Féra fumée maison, accras de brochet et rillettes de truite rose

PLANCHE MÉDITERRANÉENNE

Falafels, houmous de lentilles corail, kemia d'olives, pain pita

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Jambon Speck, viande de bœuf séché, saucisson, lard paysan

PLANCHE DE FROMAGES FERMIS

Reblochon, Abondance, chèvre cendré, chutney du moment

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES & FROMAGES

8.00€

10.00€

15.00€

12.00€

13.00€

17.00€

14.00€

14.00€

14.00€

17.00€

LES ENTRÉES & SALADES

TARTARE ET GASPACHO DE TOMATES

Fromage frais et huile de basilic

12.00€

CASSOLETTE LAC & MONTAGNE

Queues d'écrevisses, sot-l'y-laisse de volaille, bisque d'écrevisses maison

15.00€

SALADE DES PÊCHEURS

Gravlax de truite rose maison, écrevisses marinées, blinis au sarrasin, crème aux herbes fraîches, mesclun, graines torrifiées, vinaigrette huile d'olive citron

ENTRÉE : 14.00€ PLAT : 20.00€

SALADE AU SAINT-MARCELLIN

Brick de Saint Marcellin à la moutarde au goût de raisin, figues rôties, mesclun, cerneaux de noix

ENTRÉE : 12.00€ PLAT : 18.00€

HORS D'OEUVRE

FILETS DE PERCHES 200 GRAMMES PAR PERSONNE

nos filets de perche sont poelés au beurre.

Avec frites, salade et une sauce au choix servie à part

L'INCONTOURNABLE SAUCE "BEURRE - CITRON"

SAUCE TARTARE

PERSILLADE

VIN BLANC, ÉCHALOTES, CRÈME

FILET DE FÉRA DU LAC LÉMAN

Sauce champagne, pommes de terre grenaille et légumes du moment

TARTARE DE TRUITE ROSE, COMME UN CEVICHE

Citron vert, gingembre, coriandre, frites et salade

FILET DE SANDRE

Sauce Chien, riz au jasmin et légumes du moment

CASSOLETTE LAC & MONTAGNE

Queues d'écrevisses, sot-l'y-laisse de volaille, pleurottes, bisque d'écrevisses maison, frites & salade

29.00€

29.00€

31.00€

31.00€

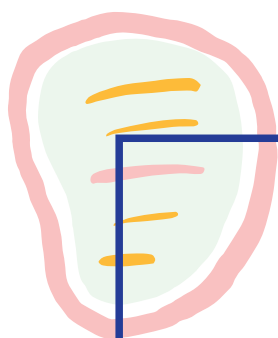
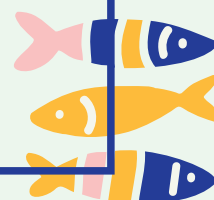
27.00€

26.00€

25.00€

23.00€

LES POISSONS



LES VIANDES

NOIX D'ENTRECÔTE

Beurre maître d'hôtel, gratin savoyard à l'Abondance, légumes de saison

34.00€

LONGE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCES

cuite basse température puis laquée, pommes de terre grenaille et légumes de saison

32.00€

FILET DE CANETTE DES DOMBES

Sauce myrtille, gratin savoyard à l'Abondance et légumes de saison

28.00€

LES PLATS VÉGÉTARIENS

CROZIFLETTE VÉGÉTARIENNE

Crozets au sarrasin, trompettes de la mort, champignons de Paris, poireaux, Reblochon, salade

18.00€

CHAKCHOUKA

Sauce tomates et poivrons légèrement relevée, œuf poché, fromage frais et pain pita

20.00€

LES DESSERTS

MOELLEUX MAISON AU CHOCOLAT

100% gourmandise avec de la crème anglaise

8.00€

BANOFFEE PIE

Bananes caramélisées, speculoos, chantilly mascarpone à la fève de Tonka, sauce caramel au beurre salé

8.50€

NOUGAT GLACÉ MAISON

Raisin, orange et melon confits, coulis de fruits rouges

9.00€

L'AUTHENTIQUE "MERINGUE — CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE"

Avec des fruits frais de saison

9.00€

BABA AU RHUM

Chantilly aux agrumes, sirop agrumes & passion, rhum arrangé maison

9.00€

TRADITIONNELLE CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

7.00€

COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

8.00€

ASSIETTE DE FROMAGES

Abondance, Reblochon fermier, chèvre cendré, chutney du moment

7.00€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Moelleux au chocolat, crème brulée, panna cotta aux fruits frais

10.00€

CHAMPAGNE GOURMAND

pour faire pétiller votre fin de repas avec une coupette de Drappier Brut (10cl)!

16.00€

FINIR EN DOUCEUR



LES COUPES GLACÉES

CHOCOLAT OU CARAMEL OU CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules du parfum choisi, 1 boule vanille, sauce caramel ou chocolat maison ou espresso, chantilly

DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly

COUPE ALPINE

2 boules myrtille, 1 boule yaourt, myrtilles, coulis de fruits rouges, chantilly

COUPE MONT BLANC

2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, marron glacé, chantilly

FRAISE MELBA

2 boules fraise, 1 boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly

COUPES ALCOOLISÉES

2 boules du parfum choisi, servi avec une mignonette d'eau de vie (4 cl)

COUPE POIRE OU ABRICOT OU FRAMBOISE
OU CHARTREUSE

8.00€

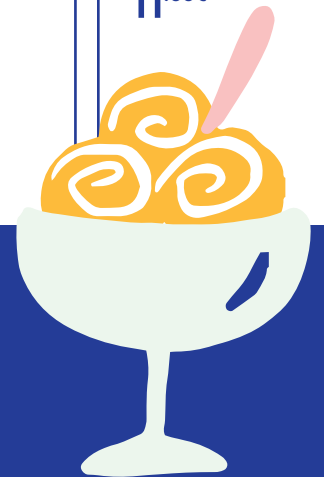
8.00€

9.00€

9.00€

9.00€

11.00€



NOS GLACES À LA BOULE

1 BOULE : 2.20€ 2 BOULES : 4.40€ 3 BOULES : 6.60€

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU COULIS : 1.00€

NOS SORBETS

Abricot, Citron jaune, Fraise, Framboise, Myrtille, Pêche, Poire

NOS CRÈMES GLACÉES

Café, Caramel, Chartreuse, Chocolat noir, Marron, Menthe Chocolat, Rhum Raisin, Vanille, Yaourt



UNE BOISSON SANS ALCOOL AU CHOIX

Hors cocktail sans alcool

UN PLAT & SA GARNITURE

Poulet pané aux céréales ou 1/2 portion de filets de perche

DESSERT

P'tit pot glacé Vanille Fraise ou P'tit pot glacé Vanille Chocolat

LES
PECHEURS
RESTAURANT PLAGE PRIVÉE