

PLAT DU JOUR

/18.90€

MARDI

Burger au Reblochon et bacon, frites, salade

MERCREDI

Colombo de poisson, riz pilaf

JEUDI

Mignon de porc lardé, sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre, légumes de saison

VENDREDI

Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz

MENU DE SAISON

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 46€

ENTRÉE / PLAT : 38€

PLAT / DESSERT : 36€

Maki de féra fumée du Lac Léman

Asperges, œufs de truite, sauce hollandaise au wasabi

OU Magret de canard fumé maison

Salade de lentilles vertes du Puy, pousses de moutarde

OU Féra du Lac Léman juste snackée

Emulsion à l'ail nouveau, carottes braisées, purée de pommes de terre au citron

OU Onglet de veau

Beurre café de Paris, pommes de terre grenailles, légumes de saison

Pomme entière façon Tatin

Flambée au Calvados

OU Tarte aux fraises

Crème chiboust à la pistache

Ce menu est fixe et ne peut pas être modifié. Merci de votre compréhension



FRITURE DE JOËLS, SAUCE TARTARE MAISON

l'incontournable à partager pour l'apéritif

8.00€

ASSIETTE DE FÉRA FUMÉE MAISON

Avec des perles de citron jaune et crème aux herbes fraîches

16.00€

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Par la maison Caudalie, à Biarritz

10.00€

PATATAS BRAVAS, CANCOILLOTTE À L'AIL DES OURS

Le traditionnel tapas espagnol, à notre façon

10.00€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

En feuilleté, beurre persillé - La demie-douzaine à partager

12.00€

TAPAS DES PÊCHEURS

Truite rose fumée maison, accras de brochet maison, rillettes de sandre

18.00€

PLANCHE DE CHARCUTERIES ALPINE

Selon nos envies, une sélection provenant uniquement de l'arc Alpin

14.00€

PLANCHE DE FROMAGES

Reblochon, Abondance, chèvre cendrée, chutney du moment

14.00€

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES & FROMAGES

encore plus généreuse !

18.00€

HUITRES DU BASSIN D'ARCACHON N.3 3 : 6.00€ / 6 : 12.00€ / 12 : 24.00€

Vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel, pain de seigle

LES ENTRÉES

MAKI DE FÉRA FUMÉE DU LAC LÉMAN

Asperges, œufs de truite, sauce hollandaise au wasabi

14.00€

VELOUTÉ DE PETIT POIS

Œufs de caille, pain au curry jaune et huile de cresson

10.00€

MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON

Salade de lentilles vertes, pousses de moutarde

12.00€

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"

VIN BLANC, ÉCHALOTES, CRÈME

PERSILLADE AIL, PERSIL, JUS DE CITRON

30.00€

32.00€

32.00€

POISSON ENTIER RÔTI AU FOUR

Selon la pêche du jour – Prix sur demande

Pour 2 personnes minimum. garniture au choix

FÉRA DU LAC LÉMAN JUSTE SNACKÉE

Émulsion à l'ail nouveau, légumes de saison, purée de pommes de terre au citron

28.00€

OMBLE CHEVALIER "BASSE TEMPÉRATURE"

Sauce au lait fumé, légumes de saison, riz pilaf

27.00€

CASSOLETTE LAC & MONTAGNE

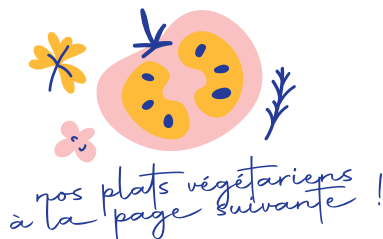
Queues d'écrevisses, sot l'y laisse de volaille, pleurotes, bisque d'écrevisses, riz pilaf, salade

26.00€

SALADE DES PÊCHEURS

Truite rose fumé maison, écrevisses marinées, blinis maison, crème aux herbes fraîches, mesclun, graines torréfiées, vinaigrette huile d'olive citron

PETITE : 14.00€ GRANDE : 20.00€



ONGLET DE VEAU

Beurre café de Paris, pommes de terre grenailles, légumes de saison

27.00€

SOURIS D'AGNEAU DE 7 HEURES

Jus court au romarin, purée de pommes de terre, légumes de saison

32.00€

TARTARE DE BAVETTE DE BOEUF ANGUS

Os à moelle rôti, toasts, frites, salade. Préparé devant vous, à votre convenance.

28.00€

SALADE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Bavette de bœuf grillée, mesclun, copeaux de parmesan, toast au pesto, tomates confites et marinade niçoise

24.00€

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Tapas et entrées

PATATAS BRAVAS, CANCOILLOTTE À L'AIL DES OURS

Le traditionnel tapas espagnol, à notre façon

10.00€

VELOUTÉ DE PETIT POIS

Œufs de caille, pain au curry jaune et huile de cresson

10.00€

Plats

CURRY DE LÉGUMES

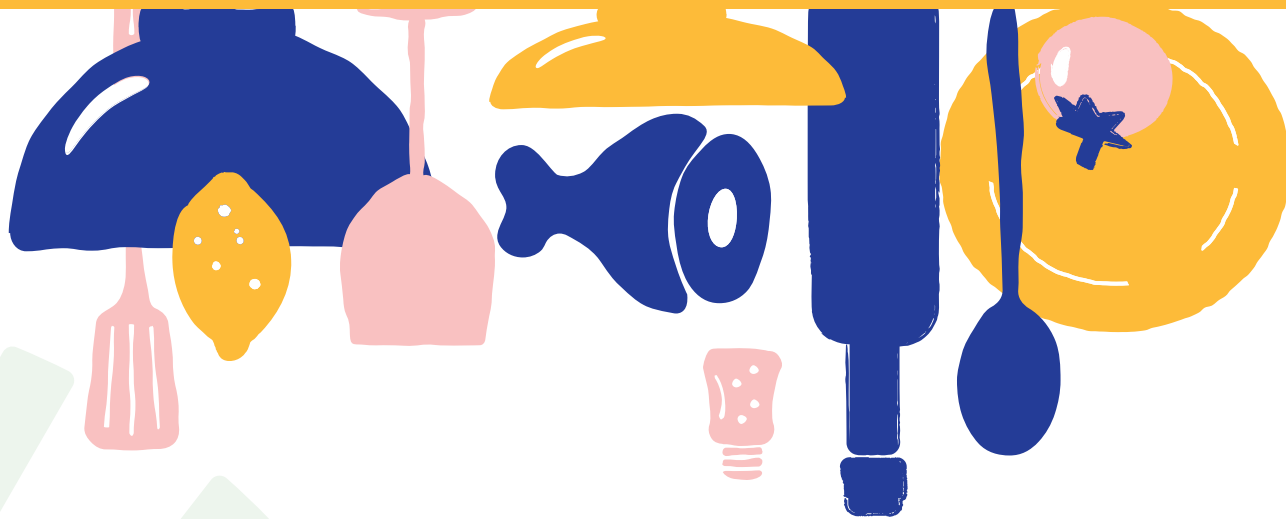
Au curry rouge, relevé mais peu épicé, lait de coco infusé aux feuilles de kaffir, riz thaï

18.00€

SALADE AU SAINT MARCELIN

Brick de Saint Marcelin à la moutarde au moût de raisin, pickles de betterave, mesclun, cerneaux de noix, vinaigrette moutarde à l'ancienne et huile de noix

PETITE : 12.00€ GRANDE : 18.00€



jusqu'à 12 ans

MENU
ENFANTS
14.00€

UNE BOISSON SANS ALCOOL AU CHOIX

Sirap à l'eau, jus : orange ou ananas, coca cola, limonade

FILETS DE PERCHES OU POULET PANÉ AUX CÉRÉALES OU CURRY DE LÉGUMES

DESSERT

P'tit pot glacé Vanille Fraise ou Vanille Chocolat
OU Coupe de fruits frais de saison
OU Moelleux au chocolat, crème anglaise



LES DESSERTS



MOELLEUX MAISON AU CHOCOLAT

100% gourmandise avec de la crème anglaise

8.00€

BANOFFEE PIE

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

8.00€

L'AUTHENTIQUE MERINGUE

CRÈME DOUBLÉ DE LA GRUYÈRE

Avec des fruits frais de saison

11.00€

POMME ENTIÈRE FAÇON TATIN

Flambée au calvados

9.00€

TARTE AUX FRAISES

Crème chiboust à la pistache

10.00€

TRADITIONNELLE CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

8.00€

COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

9.00€

ASSIETTE DE FROMAGES

Abondance, reblochon fermier, chèvre cendrée, chutney de saison et mesclun

7.00€

CAFÉ **OU** THÉ GOURMAND

Moelleux au chocolat, crème brulée, verrine fraise et pistache

10.00€

CHAMPAGNE GOURMAND

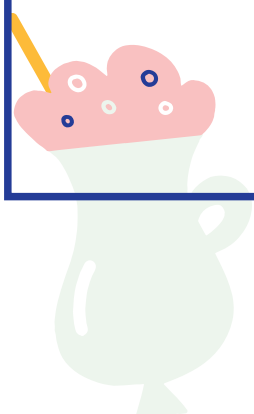
pour faire pétiller votre fin de repas avec une coupette de Drappier Brut (10cl)!

17.00€



nos coupes glacées à la page suivante !

LES COUPES GLACÉES



LE VÉRITABLE CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly

DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly

COUPE ALPINE

2 boules myrtille, 1 boule faisselle, myrtilles fraîches, 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 fraise, 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

9.00€

8.50€

10.00€

10.00€

10.00€

10.00€



NOS GLACES À LA BOULE

1 BOULE : 2.40€ 2 BOULES : 4.80€ 3 BOULES : 7.20€

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU COULIS : 1.00€

NOS SORBETS

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

NOS CRÈMES GLACÉES

Café, Caramel, Chartreuse, Chocolat noir, Faisselle, Marron, Vanille