

# FORMULE DE JEUNER

PLAT DU JOUR & DESSERT / 23.00€

PLAT DU JOUR / 18.00€

## MARDI

**Assiette montagnarde**

Beignets de pommes de terre, charcuteries, fromages, salade

## MERCREDI

Tagliatelles fraîches, crème d'aneth, truite fumée

## JEUDI

Bavette à l'échalote, frites, salade

## VENDREDI

Longe de thon grillé à la plancha, sauce piperade, riz, légumes

## + DESSERT AU CHOIX

Crème Brulée **OU** Banoffee Pie **OU** Café gourmand (+ 2€) **OU** 2 boules de glace

# MENU DE SAISON

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 50€

ENTRÉE / PLAT : 45€

PLAT / DESSERT : 40€

### Féra du Lac Léman fumée maison

Servie en sashimi, rémoulade de céleri au raifort, granny smith, blinis au sarrasin

### **OU Bœuf mariné « comme un tataki »**

Jeunes poireaux et pointes d'asperges, vinaigrette de betterave

### Goujonnettes de féra du Lac Léman

Panées à la poudre de noisette et citron, légumes du moment, riz, sauce tartare

### **OU Filet d'agneau rôti et farci aux légumes niçois**

Jus corsé, écrasée de pommes de terre

### Baba au génépi

Framboises, chantilly vanille

### **OU Riz au lait**

Agrumes et crème vanillée, tuile croustillante

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



**FRITURE DE JOËLS, SAUCE TARTARE**

*l'incontournable à partager pour l'apéritif*

9.00€

**TAPAS DES PÊCHEURS**

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

18.00€

**RILLETTES DE PORC MAISON**

Façon "pulled pork", beurre demi-sel, pickles de printemps

14.00€

**SAMOSSAS AU REBLOCHON**

Servi avec un confit d'oignons doux

12.00€

**HUITRES FINES DE CLAIRES N.3**

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

X3 7.50€ / X6 15.00€ / X12 30.00€

**SARDINES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE**

Les "Saint Georges" par la Belle-Iloise

10.00€

**PLANCHE DE CHARCUTERIES ALPINE**

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

16.00€

**PLANCHE DE FROMAGES**

Reblochon, Abondance, chèvre cendré, chutney du moment

16.00€

**PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES & FROMAGES**

*encore plus généreuse !*

20.00€

**NOS ENTRÉES**

**FÉRA DU LAC LÉMAN FUMÉE MAISON**

Servie en sashimi, rémoulade de céleri au raifort, granny smith, blinis

16.00€

**BŒUF MARINÉ 'COMME UN TATAKI'**

Jeunes poireaux et pointes d'asperges, vinaigrette de betterave

15.00€

**ŒUF DE MARIN POCHÉ**

Velouté d'asperges, espuma parmesan

14.00€

Client adulte sans plat principal / Droit de couvert : 10 €

**FILETS DE PERCHES 200 GRAMMES PAR PERSONNE**

*Nos filets de perche sont poelés au beurre*  
Avec frites, salade et une sauce au choix

**L'INCONTOURNABLE SAUCE "BEURRE - CITRON"**

**VIN BLANC, ÉCHALOTES, CRÈME**

**PERSILLADE AIL, PERSIL**

30.00€

32.00€

32.00€

**POISSON ENTIER RÔTI AU FOUR** *Garnitures au choix*

Selon la pêche du jour, découpé devant vous avec amour !  
– Prix sur demande

**GÂTEAU CROUSTILLANT DE BROCHET DU LAC LÉMAN**

Sauce Nantua, riz

29.00€

**GOUJONNETTES DE FÉRA DU LAC LÉMAN**

Panées à la poudre de noisette et citron, légumes du moment, riz, sauce tartare

31.00€

**JOUES DE LOTTE SNACKÉES**

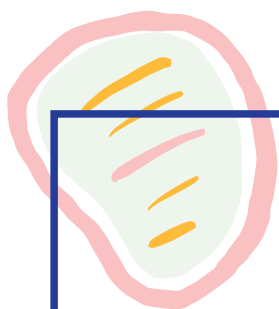
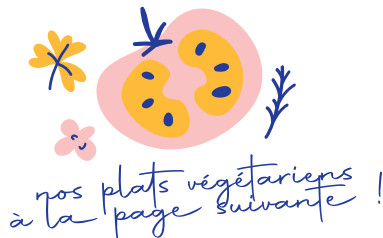
Haricots blancs au chorizo, pétales d'oignons doux

26.00€

**SALADE DES PÊCHEURS**

Truite rose fumée maison, écrevisses marinées, mesclun, graines torrifiées, vinaigrette huile d'olive & citron

**PETITE : 15.00€ GRANDE : 21.00€**



**NOS VIANDES**

**TARTARE DE BAVETTE DE BŒUF AU COUTEAU**

28.00€

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

**POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE**

26.00€

Panais braisé, cacahuètes, basilic thaï, écrasée de pommes de terre

**FILET D'AGNEAU RÔTI & FARCI AUX LÉGUMES NIÇOIS**

34.00€

Jus corsé, écrasée de pommes de terre

# NOS PLATS VÉGÉTARIENS

*tapas et entrées*

## SAMOSSAS AU REBLOCHON

servi avec un confit d'oignons doux

12.00€

## ŒUF DE MARIN POCHÉ

Velouté d'asperges, espuma parmesan

14.00€

*Plats*

## HARIRA VÉGÉTARIENNE

Plat traditionnel marocain à base de pois chiche, servi avec du pain pita

18.00€

## CROZIFLETTE VÉGÉTARIENNE

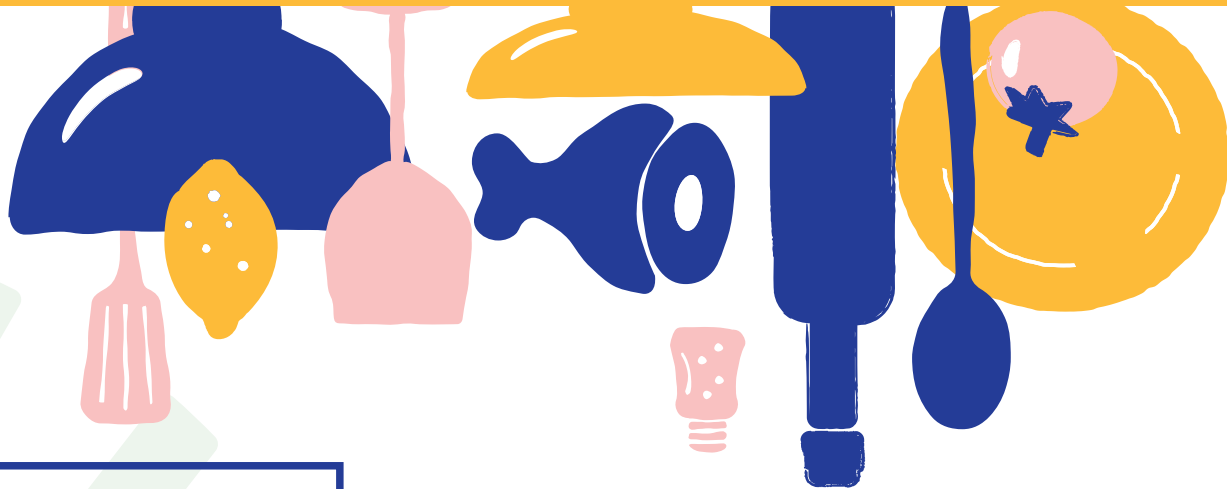
Trompettes de la mort, poireaux, Reblochon

22.00€

## MONT D'OR INDIVIDUEL

Pommes de terre, légumes poêlés, salade

30.00€



## NOS SPÉCIALITÉS LOCALES

### MONT D'OR INDIVIDUEL

Pommes de terre, charcuteries, salade

32.00€

### CROZIFLETTE VÉGÉTARIENNE

Trompettes de la mort, poireaux, Reblochon

22.00€

jusqu'à 10 ans



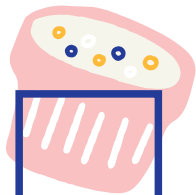
## UNE BOISSON SANS ALCOOL AU CHOIX

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

## FILETS DE PERCHES (100G) OU POULET PANÉ AUX CÉRÉALES OU CROZIFLETTE VÉGÉ

## DESSERT

Une boule de glace OU Coupe de fruits frais de saison OU Mini moelleux au chocolat OU Glace Haribo



NOS DESSERTS

### TERRINE FONDANTE AU CHOCOLAT NOIR

Glace à la pistache, crème anglaise à la vanille

9.00€

### BANOFFEE PIE

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

9.00€

### BABA AU GÉNÉPI

Framboises écrasées, chantilly vanille

11.00€

### RIZ AU LAIT AUX AGRUMES

Crème vanillée, tuile croustillante

10.00€

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

avec des fruits frais de saison

12.00€

### TRADITIONNELLE CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

8.00€

### COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

10.00€

### ASSIETTE DE FROMAGES

Abondance, Reblochon fermier, chèvre cendré, chutney de saison et mesclun

8.00€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Moelleux au chocolat, crème brûlée, riz au lait aux agrumes

10.00€

### CHAMPAGNE GOURMAND

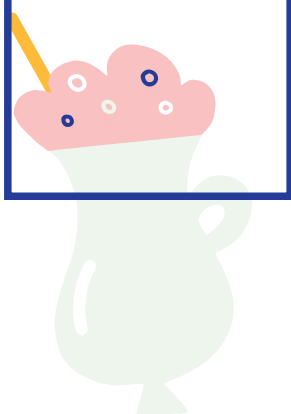
pour faire pétiller votre fin de repas avec une coupette de Drappier Brut (10cl)!

18.00€



nos coupes glacées à la page suivante !

## NOS COUPES GLACÉES



### AFFOGATO ET LIQURE

2 boules de glace vanille, un espresso et un shot d'une liqueur de votre choix (Amaretto, Bailey's, Sambuca, Limoncello)

### LE VÉRITABLE CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly

### DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly

### COUPE ABEILLE

1 boule miel, 1 boule abricot, 1 boule faisselle, quartiers d'abricots, 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, meringue, chantilly

### COUPES ALCOOLISÉES

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

**COUPE POIRE OU ABRICOT OU FRAMBOISE  
OU CHARTREUSE**

12.00€

10.00€

10.00€

10.00€

10.00€

10.00€

12.00€



### NOS GLACES À LA BOULE

**1 BOULE : 3.00€ 2 BOULES : 6.00€ 3 BOULES : 9.00€**

**SUPPLÉMENT CHANTILLY OU COULIS : 1.00€**

### NOS SORBETS

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

### NOS CRÈMES GLACÉES

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