



LA CARTE DE PRINTEMPS

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

Planche de saucisson - **7.00 €** -

Le pot de terrine (100g salaisons du cayon 73) - **7.00 €** -

Ardoise de Charcuterie - **13.50 €** -

Friture de filets de Perche, sauce tartare - **16.50 €** -

La planche rustique : 1 saucisson, 1 terrine, 1 chèvre frais de Vions - **20.00 €** -

LES ENTREES

- Assiette de Charcuterie, pickles maison - **8.80 €** -

- Tiramisu salé - **8.80 €** -

Betterave à l'huile de noix du moulin de Chanaz, chèvre frais de Vions, crumble

- Croquilles d'escargots de Ruffieux - **13.00 €** -

(L'escargot Chautagnard, Eric Richard à Ruffieux)

- Foie gras de canard maison, fleur de sel

Compotée d'oignons, brioche maison - **15,90 €** -

LES SALADES

PETITE GRANDE

- Salade savoyarde - **8,40 €** - - **15,50 €** -

(Salades, toasts de meule de dent du Chat, jambon cru de Savoie, croûtons, noix)

- Salade de Portout - **10.00 €** - - **18.00 €** -

(Salades, truite  fumée maison, toasts de rillettes de poissons)



 Tous les filets de truite et l'omble chevalier proviennent de la pisciculture Petit à St-germain de Joux (01)

Pour les végétariens

- Ravioles à la crème et tomme de la ferme de Saget, salade verte - **15.50 €** -

- Suggestion végétarienne du moment - **15.00 €** -

LES POISSONS ET FRITURES ☰

- Friture d'éperlan, sauce tartare - **16.00 €** -
- Filet de truite  mousse citronnée - **18.70 €** -
- Friture de filets de perche, sauce tartare - **22.00 €** -
- Omble chevalier  entier rôti au four (selon arrivage) - **25.00 €** -

LES VIANDES ☰

- Suggestion du moment - **16.00 €** -
- Tartare de Bœuf italien - **17,60 €** -

(pesto, olives, parmesan, capres) servi avec frites et salade verte

- Grillade de Bœuf du moment - **19.30 €** -
Au choix : nature, sauce au poivre ou sauce aux morilles + 3€
- Selle d'agneau farcie à la tapenade, sauce vierge - **21.40 €** -

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre et de légumes du moment

LES SPECIALITES ☰

- Crémeux de l'auberge,
Bois blond, salade, charcuterie, pommes vapeur - **21,00 €** -
- Cuisses de grenouille en persillade - **22.00 €** -

Tous les mardis soir, formule Cuisses de grenouille à Volonté - **26.90€** -

LES FROMAGES

Ardoise de fromages - **7 €** -

(Tommes de la ferme de Saget à Chindrieux et chèvre frais de la Chèvrerie de Vions)

Faisselle de la ferme de Saget à Chindrieux

Nature - **5.00 €** - Miel ou crème ou coulis de fruits rouges - **5.50 €** -

LES DESSERTS FAIT MAISON ☰

- Tiramisu au spéculoos - **7 €** - Assiette gourmande - **8 €** -
- Profiteroles - **7 €** - Dessert du moment - **7 €** -

MENU DU MOUSSAILLON

(Jusqu'à 10 ans)

-8.50 €-

Poisson pané frites
ou
Aiguillettes de poulet, frites

Coupe de glace 2 boules

ou

faisselle

MENU DU PETIT GOURMET

(Jusqu'à 12 ans)

-13.50 €-

Cuisses de grenouille en persillade
ou
Mini suggestion du moment
ou
Mini ravioles à la crème

Coupe de glace 2 boules

ou

faisselle

MENU PETITE FRITURE

20 €

Friture d'éperlan, sauce tartare

Tiramisu au speculoos
ou
Coupe de glace 2 boules

MENU SPECIALITES PORTOUT

26,50 €

Cuisses de grenouille en persillade
ou
Friture de filets de perche

Coupe de glace 2 boules
ou
Tiramisu au spéculoos

FORMULES MENU DU JOUR

*(uniquement le midi, hors week-end
et jours fériés)*

Plat du jour **-9,00 €-**

Plat du jour + café **-9,90 €-**

Entrée du jour + plat du jour **-12,50 €-**

Plat du jour + dessert du jour **-12,50 €-**

Menu du jour **-15,00 €-**

La liste des allergènes est disponible et affichée à l'accueil

MENU DU CANAL

29.90 €

Petite salade savoyarde
(salades, toasts de meule de dent du Chat, jambon cru, croutons, noix)
OU

Assiette de charcuterie de Savoie (salaisons du Cayon, pickles maison)
OU

Tiramisu salé
chèvre frais, betterave à l'huile de noix du moulin de Chanaz, crumble

Piece de bœuf grillée
(au choix, sauce au poivre ou au morille sup 3 €)

OU

Suggestion du moment

OU

Filet de truite, mousse citronnée

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre et de légumes du moment

Assiette de fromages de Chautagne : *supplément 4,50 €*

Dessert au choix

MENU DE L'AUBERGE

33 €

Croquilles d'escargots de Ruffieux

OU

Foie gras de canard maison, compotée d'oignons, brioche maison

OU

Salade de Portout
(salades, truite fumée maison, toasts de rillettes de poissons)

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Friture de filets de perche, sauce tartare

OU

Selle d'agneau farcie à la tapenade

Ou

Omble chevalier entier rôti au four (selon arrivage) **(supplément 4,50 €)**

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre et de légumes du moment

Assiette de fromages de Chautagne : *supplément 4,50 €*

Dessert au choix