

L'Auberge

DE PORTOUT



C'est autour d'une table que
les amis savourent le
bonheur d'être ensemble

L'Auberge de Portout



à partager

Saucisson de Savoie entier	8.00 €
Croquettes de diots	12.00 €
Ardoise de charcuterie, condiments	15.00 €
Friture de filets de perche, sauce tartare	18.00 €

les entrées

Croquilles d'escargot de Ruffieux		13,00 €
	Petite	Grande
Salade de Portout	12.00 €	18.00 €
<i>Salade mixte, truite fumée maison, toast de rillettes de poisson</i>		

les plats

Le Burger de l'Auberge (steak hache, raclette, salade, coppa, mayonnaise à l'ail noir) accompagné de frites et salade.	18.50 €
Bavette à l'échalote, frites et salade.	19.00 €
Cuisses de grenouille en persillade, écrasé de pommes de terre , légumes de saison	25.00 €
Friture de filets de perche, sauce tartare, écrasé de pommes de terre, légumes de saison	25.00 €
Garniture supplémentaire	3,00€
Frites, salade verte, écrasé de pommes de terre, légumes de saison	



les fromages

Ardoise de fromages (Tommes de la ferme de Saget à Chindrieux et chèvre frais de la Chèvrerie de Vions)	7.00 €
Faisselle de la ferme de Saget à Chindrieux	
Nature	5.00 €
Miel ou crème ou coulis de fruits rouges	5.50 €

les desserts

Tiramisu au spéculoos	7.00 €
Assiette gourmande	8.00 €
Salade d'orange, pamplemousse, sabayon	7.00 €
Soufflé glacé au génépi	7.00 €
Croquant chocolat	8.00 €

Du lundi au vendredi Midi
hors week-end et jours fériés

Menu du jour

Entrée plat dessert 17€

Entrée Plat 14€

Plat dessert 14€

Menu du Moussillon

(Jusqu'à 10 ans)

11,50€

Poisson pané & frites maison

ou

Aiguillettes de poulet & frites maison

-

Coupe de glace 2 boules

ou

Faisselle

Menu Marmot

(Jusqu'à 16 ans)

16,00€

Cuisses de grenouilles en persillade

ou

Tartiflette

-

Coupe de glace 2 boules

ou

Faisselle

Vins de Savoie et du Bugey

Vins blancs

37.5 cl

50 cl

75 cl

JACQUÈRE

- Chautagne Blanc, Cave de Chautagne,
« AOC Savoie cru Chautagne » (2020) 16.00€ (2021) 28.00 €
- Apremont, Cuvée Royale, Mme Thévenon
« Appellation d'Origine Contrôlée » (2021) 23.00 € 31.00 €

CHARDONNAY

- Domaine Dupasquier, Aimavigne,
« Appellation d'Origine Protégée » (2018) 29.70 €
- Vieilles Vignes, Caveau Bugiste,
« Appellation d'origine Contrôlée ». (2021) 18,00€ (2020) 31.70 €

ROUSSETTE

- Altesse, La cave du Prieuré
« Appellation Roussette de Savoie Contrôlée » (2022) 31.00 €
- Marestel, Domaine Edmond Jacquin,
« Appellation Roussette de Savoie Protégée » (2022) 32.00 €

ROUSSANNE

- Chignin Bergeron, Domaine Jean-Charles
Girard-Madoux, « Appellation d'Origine Protégée » (2022) 33.00 €

des Allobroges

VIOGNIER

	37.5 cl	50 cl	75 cl
• Domaine Tardy, « Indication Géographique Protégée Pays d'allobrogie »	(2020)		30.00 €

des Côteaux de l'Ain

• Mondeuse blanche, Caveau bugiste, « Indication géographique Protégée »	(2022)		31.00 €
• Seyssel, Altesse, Aimé Bernard et fils Indication d'origine protégée	(2021)	16.00€	29.00€

Vins rouges

GAMAY

• Gamay de Chautagne, Yannick Thonet, « Appellation d'Origine Contrôlée »	(2022)	16.00€	28.00 €
--	--------	--------	---------

PINOT

• Jongieux, Domaine St-Romain, « Appellation d'origine Protégée »	(2019)	24.00 € (2022)	31.00 €
• Pinot Jacquin, Edmond Jacquin « Appellation d'origine Protégée »	(2020)	18.00 €	(2022) 28.00€

MONDEUSE

• Domaine Dupasquier « Appellation d'Origine Protégée ».	(2022)		31.00 €
• Mondeuse Arbin, Fabien Trosset, « Appellation d'Origine Protégée ».	(2021)		36.00 €

Vin rosé

GAMAY

• Rosé de Chautagne, Yannick Thonet, « Appellation d'Origine Contrôlée »		16.00€	28.00 €
---	--	--------	---------

Vins d'autres régions

Vins blancs

37.5 cl 50 cl 75 cl

LOIRE

- Sancerre, Domaine des Tayaux, (2021) 26.00€ (2021) 38.00 €
« Appellation Sancerre Contrôlée »

BOURGOGNE

- Chablis, Maison Alexandre, (2021) 48.00 €
« Appellation Chablis Contrôlée »

SUD-OUEST

- Côte de Gascogne, Domaine de l'Heré (2022) 29.00 €

Vins rosés

CÔTES DU RHÔNE

- Tavel "Cuvée Royale" (2022) 29.00 €
« Appellation tavel contrôlée »

CÔTES DE PROVENCE

- La Rouillère "Côte de Provence" (2022) 32.00 €
« Appellation côte de Provence contrôlée »
- Château Roubine, Premium, Cru Classé, « Côtes de (2021) 36.60 €
Provence Appellation Côtes de Provence Protégée »

Vins Rouges

BORDEAUX

	37.5 cl	50 cl	75 cl
• Vin de Bordeaux, Château Pierron, « Appellation Bordeaux Contrôlée »	(2019)	18.00 €	25.00 €
• Saint Emilion, Château Billerond, « Appellation d'Origine Protégée »	(2020)		34.00 €

CÔTES DU RHÔNE

• Alcantalys «Appellation Côtes du Rhône Protégée »	(2022)		25.00 €
• Crozes Hermitage, "Les Palais" «Appellation Crozes Hermitage contrôlée »	(2021)		36.00€
• Vacqueyras, Domaine la Garrigue, « Appellation Vacqueyras contrôlée »	(2021)	27.30 €	
• St Joseph, "Les Capelets" «Appellation d'Origine Contrôlée »	(2021)		39.00€

BOURGOGNE

• Bourgogne Pinot Noir	(2021)		32.00 €
• Santenay 1er Cru "La Comme"- Domaine Borgeot «Appellation Santenay 1er Cru Contrôlée»	'2019)		59.00€

LOIRE

• Saint Nicolas de Bourgueil, La Chevalerie, « Appellation d'Origine Protégée »	(2021)	25.00 €	32.00€
--	--------	---------	--------

LANGUEDOC

• Pic Saint Loup, Cuvée EMOTION, Les déesses Muettes « Appellation d'Origine Protégée »	(2022)		32.00 €
--	--------	--	---------

Champagne

- Thierry Mercuzot, Cuvée Tentation brut 49.00 €

Pétillants

- Crémant de Savoie, caveau de Chautagne,
« Appellation Savoie Contrôlée » 31.00 €

Vins au Pichet

25 cl 50 cl 75 cl

BLANC

- Jacquère, Caveau de Chautagne,
« Appellation Vin de Savoie Contrôlée » 8.00 € 15.00 € 20.00 €

ROSÉ

- Gamay Rosé, caveau de Chautagne,
« Appellation Vin de Savoie Protégée » 8.00 € 15.00 € 20.00 €

ROUGE

- Gamay, Caveau de Chautagne,
« Appellation Vin de Savoie Protégée » 8.00 € 15.00 € 20.00 €

Eaux minérales

50 cl 100 cl

- Evian, Badoit 4.70 € 7.00 €