



LA CARTE

Les Gourmandises à croquer

Friture de filet de perche, sauce tartare	17,00€
Planche de charcuteries	15,00€
Planche de charcuteries et fromage	20,00€
Saucisson de Savoie entier	8,00€

Les Entrées

Foie gras poêlé, réduction de betteraves et sa purée de panais	18,00€
Terrine de lièvre et sa confiture d'oignons	12,00€
Salade César	Petite 13,00€ XL 20,00€
Poulet basse température, oignons rouge, parmesan	
Croquilles d'escargots X9	14,00€

Le Chaud

Travers de porc, sauce miel/orange, frites, salade	22,00€
Friture de perches, sauce tartare, légumes de saison, pomme grenaille	25,00€
Cuisse de grenouille à volonté, façon persillade, légumes de saison, pomme grenaille	31,00€
Lavaret entier, sauce vierge acidulée, légumes de saison, pomme grenaille	26,00€
Pièce du boucher, sauce moutarde à l'ancienne ou beurre maître d'hôtel, frites, salade	24,00€
Burger du chef, gruyère fruitière de la Chambotte, lard grillé, confit d'oignon, sauce Dallas	19,00€

Le P'tit Moutt :

jusqu'à 14 ans
12,00€

Hot-diot, sauce dallas
ou

Fish N chips, sauce tartare
ou

Grenouilles façon persillade
(supp 4,50€)

ou
Accompagné de frites maison

2 boules de glaces

Menu de l'Auberge à 42€ :

Croquilles x9 ou
Foie Gras ou
Terrine de Lièvre

Grenouilles ou
Fritures de filets de Perches ou
Pièce de boeuf
Accompagné de légumes de
saison et pommes grenailles

Dessert au choix

Le menu du marché

le midi du lundi au vendredi hors jour férié

Entrée - Plat / Plat - Dessert : 19,00€

Entrée - Plat - Dessert : 23,00€

Les desserts :

Tiramisu spéculoos	7,00€
Assiette gourmande	8,00€
Soufflé glacé au génépi	8,00€
Dessert de l'auberge	8,00€
Faisselle : Nature, miel, crème ou coulis de fruits rouges	4,50€
Ardoise de fromage	7,00€