

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 €
Ardoise de charcuterie, condiments	15.00 €
Friture de filets de perche, sauce tartare	15.00 €

les entrées

Terrine Maison	10,00 €
Croquilles d'escargot (X9) par Eric Richard à Ruffieux	13.00€
Veloute de cèpes, espuma de lard, noix de cajou torréfiées	11,00€




Salade de Portout Petite 12.00 € Grande 18.00 €

Salade mixte, truite fumée maison, toast de rillettes de poisson

L'Auberge de Portout



les plats

 Le burger de l'Auberge (steak haché, compotée d'oignons, crème de chèvre de Vions, tomate, oignon rouge) frites, salade.	18.50 €
 Pièce du boucher , frites et salade. (sauce au choix poivre ou bleu de Bonneval ou beurre maître d'hôtel)	23.00 €
Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre grenaille, mousseline de patate douce, navet glacé	25.00 €
La suggestion du moment	25.00 €
 Ribs de porc caramélisé miel orange, frites et salade	20.00 €
Filet de truite à l'unilatéral, sauce au cidre ,pommes de terre grenaille, mousseline de patate douce, navet glacé	21.00 €
Friture de filets de perche, sauce tartare, pommes de terre grenaille, mousseline de patate douce, navet glacé	25.00 €
Parmigiana et sa salade verte (aubergine, tomate, parmesan rôti au four)	17.00 €
Garniture supplémentaire Frites, salade verte, pommes de terre grenaille, légumes de saison	3,00 €



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 faits maison ☺

Tiramisu au spéculos	7.00 €
Assiette gourmande	8.00 €
Dessert de l'Auberge	8.00 €
Soufflé glacé au génépi	8.00 €
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé, glace vanille	8.00 €

Du lundi au vendredi Midi

hors week-end et jours fériés

Menu du jour

(Voir notre ardoise)

Entrée plat dessert 17€

Entrée Plat 14€

Plat dessert 14€

Menu Portout

28.00€

Salade de Portout

ou

Terrine Maison

-

Ribs de porc caramélisé

ou

Parmigiana

-

Tiramisu

ou

2 boules de glace

Menu de l'Auberge

35.00€

Terrine Maison

ou

Velouté de cèpes, espuma de lard, noix de cajou
torréfiées

-

Truite à l'unilatérale sauce au cidre

ou

La pièce du boucher frites et salade

-

Dessert au choix

Menu Gourmet

42.00€

Croquilles d'escargots de Ruffieux

ou

Petite charcuterie

-

Cuisses de grenouilles en persillade

ou

Suggestion du moment

ou

Filets de perche en friture, sauce tartare

-

Dessert au choix

Menu du Marmot

(Jusqu'à 12 ans)

11,50€

Poisson pané & frites maison

ou

Aiguillettes de poulet & frites maison

ou

Grenouilles en persillade +4,5€

-

Coupe de glace 2 boules

ou

Faisselle



CUISSES DE GRENOUILLES

31,00€

A VOLONTÉ

TOUS LES

MARDIS SOIR



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 » (2022) 16.00€ (2021) 28.00 €
- Apremont, Cuvée Royale, Mme Thévenon
« Appellation d'Origine Contrôlée » (2023) 23.00 € 31.00 €

35.00 €

PINOT GRIS

- Blanc des glaciers Domaine Jacqueline
« Appellation d'Origine Protégée »  (2023) 35.00€

CHARDONNAY

- Domaine Dupasquier, Aimavigne,
« Appellation d'Origine Protégée » (2019) 29.70 €

ROUSSETTE

- Marestel, Domaine Edmond Jacquin,
« Appellation Roussette de Savoie Protégée » (2023) 32.00 €
- ALTESSE, Cave du Pieurré
« Appellation Roussette de Savoie Contrôlée » (2023) 31.00 €

des Allobroges

VIOGNIER


- Domaine Tardy,
« Indication Géographique Protégée Pays d'allobrogie » (2023) 30.00 €

Vins rouges

CABERNET SAUVIGNON

- Cabernet Sauvignon, cave de Chautagne (2020) 29.00 €
« Appellation d'Origine Contrôlée »

GAMAY

- Gamay de Chautagne, Yannick Thonet, (2023) 16.00€ 28.00 €
« Appellation d'Origine Contrôlée »
- Gamay Domaine Saint Romain  (2023) 32,00 €
« Appellation d'Origine Protégée »

PINOT

- Pinot Jacqueline (2022) 35.00 €
« Appellation d'origine Protégée » 
- Pinot Jacquin, Edmond Jacquin (2022) 18.00 € (2022) 28.00€
« Appellation d'origine Protégée »

MONDEUSE

- Domaine Dupasquier (2020) 31.00 €
« Appellation d'Origine Protégée ».
- Mondeuse Arbin, Fabien Trosset, (2023) 36.00 €
« Appellation d'Origine Protégée ».

ASSEMBLAGE (*gamay et Pinot*)

- La Chapelle, Cave du Prieuré (2022) 29.00 €
« Appellation d'Origine Protégée ».

Vin rosé

GAMAY

- Rosé de Chautagne, Yannick Thonet, (2023) 16.00€ 26.00 €
« Appellation d'Origine Contrôlée »

Vins d'autres régions

Vins blancs

37.5 cl

50 cl

75 cl

BOURGOGNE

- Chablis, Maison Alexandre,
« Appellation Chablis Contrôlée »

(2021)

48.00 €

Vins rosés

CÔTES DE PROVENCE

- La Grande Boquière "Côte de Provence"
« Appellation côte de Provence contrôlée »

(2023)

32.00 €

- Octopus
IGP Méditerranée

(2023)

25.00 €

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 »	(2022)		36.00€
• St Joseph, "Domaine de Bonarieux" «Appellation d'Origine Contrôlée »	(2022)		39.00€

BOURGOGNE

• Bourgogne Haute Côte de Nuits NUITON-BEAUNOY «Appellation Origine Contrôlée»	(2022)		35.00€
---	--------	--	--------

LOIRE

• Saint Nicolas de Bourgueil, La Chevallerie, « Appellation d'Origine Protégée »	(2022)	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
<u>BLANC</u>			
• Jacquère, Caveau de Chautagne, « Appellation Vin de Savoie Contrôlée »	8.00 €	15.00 €	20.00 €
Côte de Gascogne, Domaine de l'Herré		20.00 €	29.00 €
<u>ROSÉ</u>			
• Gamay Rosé, caveau de Chautagne, « Appellation Vin de Savoie Protégée »	8.00 €	15.00 €	20.00 €
<u>ROUGE</u>			
• 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 € |

ECHANTILLON CARTE DES VINS

Vins Blancs

	37,5 cl.	50 cl.	75 cl
• Jacquère Aligoté, Domaine des Cordulies « Appellation d'Origine Protégée »	(2021)		35.00€
• Sancerre, Domaine des Tayaux, « Appellation Sancerre Contrôlée »	(2022)	26.00€	38.00 €

Vins Rosés

	37,5 cl.	50 cl.	75 cl
• Rosé de Chautagne, Yannick Thonet, « Appellation d'Origine Contrôlée »	16.00€		26.00 €
• Château Roubine, Premium, Cru Classé, « Côtes de Provence Appellation Côtes de Provence Protégée »	(2023)		36.60€
• Octopus IGP Méditerranée	(2023)		25.00 €

Vins Rouges

	37,5 cl.	50 cl.	75 cl
• La Chapelle, Cave du Prieuré « Appellation d'Origine Protégée ».			29.00 €
• Vin de Bordeaux, Château Pierron, « Appellation Bordeaux Contrôlée »		18.00€	25.00 €
• Saint Emilion, Château Billerond, « Appellation d'Origine Protégée »			34.00 €
• Pic Saint Loup, Cuvée EMOTION, Les déesses Muettes. « Appellation d'Origine Protégée »	(2022)		32.00 €