

# CARTE



## Entrées

<i>Symphonie de Salades</i> (Différentes Variétés de Salades)	6.80 €
<i>Salade Chamallow</i> (Salade, Tomates, Saumon Fumé, Saumon et Pavot)	10,50 €
<i>La Tartine Feuilletée « Tomme et Diot »</i> (Salade, Feuilleté, « Tomme de Yenne », Diot Nature et Fumé)	11.00 €
<i>Feuilleté au Saumon et Ecrevisses</i>	11.50 €
<i>Salade « Aumônière » au St Marcellin Lardé</i> (Salade, Tomates, St Marcellin, Jambon « Speck », Lard, Noix, Champignons)	12.00 €
<i>Salade de Gésiers et Châtaignes</i> (Salade, Tomates, Gésiers Confits et Châtaignes, Viande séchée des Alpes)	12.50 €
<i>Salade Du Ramoneur</i> (Salade, Tomates, Pommes Fruit, Reblochon Pané, Oignons Frits, Noisettes)	14.00 €
<i>L'Os à Moelle Gratiné</i> (Os à Moelle, Toasts et Fleur de Sel de Camargue)	13.00 €
<i>Salade du « Coucou Gourmand »</i> (Salade, Tomates, Foie Gras, Magret fumé, Gésiers Confits, Noix, Champignons)	16.50 €
<i>Terrine de Foie Gras de Canard au Laurier</i> (Compotée d'Oignons, Confiture de Cerise Noire, Toasts)	20.00 €



## Poissons

<i>Quenelle de Brochet sauce Ecrevisse</i>	15.00 €
<i>Filet de Raie à la Crème de Petits Pois</i>	16.00 €
<i>Filet de Sandre aux Cèpes</i>	17.00 €
<i>Filet de Lavaret à la Crème de Châtaigne</i>	17.50 €
<i>Grenouilles Poêlées en Persillade</i>	18.50 €
<i>Saint-Jacques Poêlées ...</i>	22.50 €
<i>...à l'ananas et Caramel Balsamique</i>	



*Le Coup de Cœur*  
*Assiette Royale du Pêcheur*  
à la Crème d'Ecrevisse  
(Lavaret, Saumon, Sandre, Saint-Jacques, Gambas)



25.00 €



*Les Spécialités de nos Lacs*



<i>La friture de Lac</i> (Accompagnée de Frites, Salade et Sauce Tartare)	16.00 €
<i>Eventail de Filets de Perches Meunières</i>	20.00 €
<i>Filet d'Omble Chevalier Meunière</i>	21.00 €



## Spécialités Savoyardes



## Viandes



Tartiflette, Salade		14.90 €
Tartiflette Aux Cèpes, Salade		16.80 €
Berthoud, Salade, Charcuterie		19.50 €
Fondue Savoyarde, Salade	(min 2 pers)	15.00 €
Fondue au Saint-Marcellin, Salade	(min 2 pers)	17.00 €
Fondue aux Cèpes, Salade	(min 2 pers)	18.00 €
Mont D'Or, Salade, Pomme de Terre, Charcuterie		18.00 €
La Raclette Du Chalet	(min 2 pers)	23.00 €

Tête de Veau Ravigote		15.50 €	
Andouillette A A A A A		16.00 €	
(A A A A A: Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)			
La Pressa de Cochon		18.00 €	
Magret de Canard et son Jus de Myrtille		18.50 €	
Faux-Filet Grillé, Béarnaise		18.00 €	
Faux-Filet Poêlé sauce Roquefort		19.50 €	
Faux-Filet Poêlé Crème de Cèpes		20.00 €	
Filet de Bœuf Grillé, Béarnaise		22.00 €	
Filet de Bœuf à la Crème de Foie Gras... ...et son Os à Moelle		26.00 €	



Pour Accompagner votre Spécialité !!!  
Planche de Charcuterie ...



12.00 €

Nos Viandes Proviennent de France, Allemagne et Irlande

« Tous les prix sont indiqués par personne »

## Cuisson sur Pierre

28.50 € (Adultes)

17.50 € (Enfants)



### Pour Les Minis Piafs

N'hésitez pas à nous demander  
Leur Menu

Spécialement conçu pour Eux !!!!!



A Base de Viande :

Bœuf, Magret de Canard, Pressa de Cochon, Poitrine Fumée

A Base de poissons :

Saint-Jacques, Gambas, Saumon, Sandre

Servi avec Légumes Variés à Cuire, Frites, Salade et 5 sauces !!!

Uniquement à l'intérieur et Minimum 2 Personnes

« Tous les prix sont indiqués par personne »

# MENUS

## Séduction

26.50 €

### Salade de Gésiers confits et Châtaignes

(Salade, Tomates, Gésiers et Châtaignes confits, Viande séchée des Alpes)

### Salade « Aumônière » au St Marcellin

(Salade, Tomates, St Marcellin, Jambon cru « Speck », Noix, Champignons)

### Feuilleté au Saumon et Ecrevisses

≈≈≈

### Andouillette « A A A A A », Moutarde à l'Ancienne

(A A A A A : Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)

### Quenelle de Brochet sauce Ecrevisse

### Filet de Raie à la Crème de Petits Pois

### Faux-Filet à La Mondeuse

≈≈≈

### Soufflé Glacé au Génépi

### Tarte au Citron à l'Ancienne

### Assiette Plaisir

(Tarte Tatin, Fondant Chocolats Noir et Blanc, Crème Brulée)

### Le « Macaron Du Coucou »

## Découverte

32.00 €

### Salade Gourmande

(Salade, Tomates, Foie Gras, Magret Fumé, Noix, Champignons)

### Salade Du Ramoneur

(Salade, Tomates, Pommes, Reblochon Pané, Oignons Frits, Noisettes)

### Os à Moelle Gratiné

(Os à Moelle, Toasts et Fleur de Sel de Camargue)

≈≈≈

### Filet de Sandre aux Cèpes

### La « Pressa de Cochon » à l'Echalote

### Filet de Lavaret à la Crème de Châtaigne

### Magret de Canard et son Jus de Myrtille

≈≈≈

### Assiette de Fromages Secs

### Faiselle de Fromage Blanc

≈≈≈

### Crumble Rhubarbe et Fruits Rouges

### Tiramisu Crème de Marron et Spéculoos

### Fondant au Chocolat, Crème Anglaise

### Crème Brulée Vanille, Flambée au Caramel

## *Le Coin Savoyard*

*25.00 €*

### *Salade Chamallow*

*(Salade, Tomates, Saumon Fumé, Saumon et Pavot)*

*ou*

### *La Tartine Feuilletée « Tomme et Diot »*

*(Salade, Feuilleté, « Tomme de Yenne », Diot Nature et Fumé)*

*≈≈≈*

### *Tête de Veau Ravigote*

*ou*

### *Tartiflette*

*ou*

*Friture de Lac, Sauce Tartare*

*≈≈≈*

### *Soufflé Glacé au Génépi*

*ou*

*Miroir « Mon Beau Miroir » au Chocolat !!!*

*ou*

*Tarte Myrtille*

## *Coucou Gourmand*

*46.00 €*

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Laurier*

*Compotée d'oignons, Confiture de Cerise Noire*

*et ses Toasts Campagnards*

*Ou*

*St Jacques Poêlées*

*À L'ananas et Caramel Balsamique*

*≈≈≈*

*L'Assiette du Pêcheur*

*(Assortiment de Saumon, Sandre, Lavaret et Gambas)*

*Ou*

*Filet de Bœuf à la Crème de Foie Gras*

*Et son Os à Moelle*

*≈≈≈*

*Assiette de Fromages Secs*

*Ou*

*Faisselle de Fromage Blanc*

*≈≈≈*

*Café Gourmand*

*Ou*

*Un Dessert de Votre Choix sur Notre Carte*

*Des Douceurs*