

## *Notre Carte printanière*

**Pour votre apéritif, nous vous proposons**

**la planche de saucissons Maison Grosset 4.50 €**

### *Les Entrées*

- *Salade Savoyarde (lardons, pomme de terre et fromage)* 10.80€
- *Saint Marcellin Fermier Pané, servi tiède, Petite Salade aux framboises fruits  
et Vinaigrette de framboises* 13.80€
- *Salade de Filets de Rougets snakés, à l'huile de Basilic Frais* 13.80€
- *Salade Caesar (émincé de poulet grillé, parmesan et sauce caesar)* 13.80€
- *Salade Montagnarde* 12.80€  
*(viande de Bœuf séchée des Alpes et Parmesan)*
- *Jambon Cru de Savoie et Eventail de Melon, sorbet melon assorti* 11.80€

### *Les Omelettes*

- *Omelette Nature* 6.80€
- *Omelette au Fromage* 7.80€
- *Omelette Savoyarde (pomme de terre, lardons, fromage)* 10.80€

*Supplément de frites ou salade : 3.00€*

- **TOUTES NOS ASSIETTES SONT CUISINEES MAISON, ELABOREES  
ET DRESSEES A LA MINUTE.**
- **UN TEMPS D'ATTENTE RAISONNABLE EST DONC INDISPENSABLE,  
MERCİ D'AVANCE.  
LA CUISINE**

## **La Mer**

- *Filet de Bar rôti aux graines de sésames* 18.80 €
- *Les Saint Jacques justes poêlées, risotto crémeux au Parmesan* 24.80€

## **La Terre**

- *Pavé de Bœuf, origine Allemagne (200g) Grillé* 17.80€
- *Pavé de Bœuf, origine Allemagne (200g) Sauce Béarnaise tiède* 18.80€
- *Jarret de Porc Confit* 18.80€
- *Magret de Canard entier (300g minimum) au Miel et Epices* 19.80€

## **Les Tartares Maison hachés à la minute et préparés par nos soins**

- *Tartare de Bœuf Traditionnel* 18.50€
- *Tartare de Bœuf à l'Italienne, au parmesan, basilic et huile d'olive* 18.80€
- *Tartare de Bœuf César au Chèvre et Miel de Montagne* 18.80€

*Tous nos tartares sont servis avec frites et Salade Verte*

## **Les Fromages**

- *L'Assiette de Fromages Savoyards Fermiers* 4.80€
- *La Faisselle de la Coopérative du Val d'Arly à la Crème* 4.20€  
*Ou au coulis de Framboises* 4.20€

***Notre Menu Printanier***

**28.80€**

*Le Saint Marcellin Fermier et Pané, servi tiède,  
Petite salade aux Framboises Fruits et Vinaigrette aux Agrumes*

*Ou*

*L'Ardoise de Jambon Cru de Savoie et Eventail de Melon, sorbet melon assorti*



*Le Pavé de Bœuf race Simmental, Sauce Béarnaise tiède*

*Ou*

*Le Filet de Bar Sauvage rôti aux Graines de Sésames*



*Faisselle de la Coopérative Fruitière de Flumet au Coulis de Framboises*

*Ou*

*Crème Brulée à la Chartreuse Verte*

*Ou*

*Brochette de Profiteroles à la Vanille et sauce au Caramel au Beurre salé*

## Nos Formules du Jour

### *Formule Unique      Formule Double      Formule Complète*

*Plat du jour*

*10.80 euros*

*Entrée + Plat*

*12.80 euros*

*Entrée + Plat + Dessert*

*14.80 euros*

**Formules servies le midi seulement  
Hors dimanche et jours fériés**

## Notre Menu Enfant

**9.80 euros**

*La Petite salade de tomates*

*ou*

*l'Assiette de Saucissons de Flumet*



*Le Mini pavé de bœuf comme les grands et frites*



*La Coupe de glace aux smarties*