

POUR COMMENCER

Sardines "Belles de Marseille" <i>planche avec sardines au choix, pain grillé et beurre</i>	7,80€
Foie gras mi-cuit au sel de Guérande, Bergeron vendanges tardives <i>(sud ouest) confit de poires, pain grillé</i>	16,80€
Pâté en Croute Estanco	9,80€
Assiette du Montagnard <i>charcuterie de Montagne et Fromage (à partager)</i>	13,80€
12 Escargots en Persillade au beurre de Savoie <i>Escargots des Marches (T.Rouvier)</i>	13,80€
Terrine de Campagne Savoie (à partager) 185gr	9,00€
Mélange de Salades et Aromates	5,60€
Gravlax de Truite aux aromates et baies roses, <i>pain toasté, fromage frais des Bauges</i>	10,60€

SALADES

Bo Bun au Poulet Rôti <i>crudités, vermicelles de riz, poulet, sauce au soja, salade d'hiver, herbes aromatiques</i>	13,60€
Bo Bun Végétarien <i>crudités, vermicelles de riz, sauce au soja, salade d'hiver, herbes aromatiques</i>	12,00€
Salade Périgourdine <i>foie gras mi cuit au sel de Guérande et Bergeron vendanges tardives, poires, pain toasté, magret de canard (sud-ouest), salade</i>	18,20€
Salade au Saint Marcellin Pané <i>St Marcellin poêlé, pané aux herbes aromatiques et fruits secs, allumettes de jambon cru Savoie, salade</i>	14,90€
Salade Savoyarde <i>croutons, fromage Margéraz, salade, oeuf parfait, lard paysan poêlé, tomates confites</i>	14,80€

MENU ESTANCO

Pâté en croute ou Gravlax de Truite
+
Suggestion du Boucher ou Poisson du Marché
+
Dessert au choix de la carte

36,00€

MENU ENFANT

1 sirop ou 1 jus de fruit ou 1 soda
+
Poulet rôti ou gratin de pâtes à la sauce tomate ou burger
(frites et légumes du marché)
+
1 glace

9,00€

SPECIALITE DE REGIONS

Gratin de Ravioles du Dauphiné aux Champignons des Bois (frais de saison) <i>servi avec une salade verte</i>	15,90€
Boîte Chaude du Revard <i>servi avec jambon cru de Savoie, salade verte et grenailles vapeur</i>	19,80€
Fondue Savoyarde (min 2 pers) <i>servi avec une salade verte</i> Assiette de Charcuterie (uniquement pour la fondue) 8,00€	23,00€
Pormonier des Bellevilles en Cocotte	18,90€
Ribs de caïon (B. Revel) marinade au Piment d'Espelette	21,50€

PLATS A PARTAGER

Rôti de Porcelet (3/4 pers) <i>servi avec pommes grenailles et salades mélangées</i>	68,00€
Jambon de Porcelet (5/6 pers) <i>servi avec pommes grenailles et salades mélangées</i>	94,50€
Epaule d'Agneau d'Aiton (2/3 pers) <i>servi avec pommes grenailles et salades mélangées</i>	59,80€
Le Poulet d'Ardèche (4 pers) <i>servi avec pommes grenailles et salades mélangées</i>	48,60€
Côte de boeuf Savoie (2 pers) 1,2 kg minimum <i>servi avec frites, sauce et salades vertes mélangées</i>	58,80€

BOEUF DES SAVOIE

Tartare Charolais au couteau <i>servi avec frites</i>	17,30€
Big Tartare Charolais au couteau <i>servi avec frites</i>	32,60€
Tartare Kalamata <i>servi avec des crudités et des frites</i> <i>tartare charolais préparé, olives kalamata, tomates confites, herbes aromatiques</i>	18,80€
O'Chaud Burger ! <i>servi avec frites</i> <i>steak haché, sauce BBQ au piment d'Espelette, mélange coleslaw, oignons confits, salade</i>	19,50€
Le Savoyard Burger <i>servi avec frites</i> <i>steak haché, tome des Bauges, lard paysan, tomates et oignons confits, salade</i>	19,50€
Faux Filet grillé 250gr, <i>servi avec frites et légumes du marché</i>	21,00€
Faux Filet Bucheron grillé 400gr <i>servi avec frites et légumes du marché</i>	38,00€
Filet de Boeuf Grillé, <i>servi avec pommes grenailles et légumes du marché</i>	28,00€
Côte de boeuf Savoie (2 pers) 1,2 kg minimum <i>servi avec frites, sauce et salades vertes mélangées</i>	58,80€
Poêlée de Champignons des bois (champignons frais de saison)	4,50€
Sauce au Bleu des Bauges à l'ail des Ours	3,40€

PLATEAU DU FROMAGER

Faisselle à la crème, La Ferme du Chêne, les Bauges	4,50€
Faisselle au coulis de fruits rouges	4,80€
Trio de Fromages Secs du Pays	7,90€

LES DOUCEURS

Dessert du Jour	7,50€
Tartelette aux Fruits du moment	8,20€
Mousse au Chocolat Noir, petit sablé	7,20€
Fondant au Chocolat Noir, coeur crème de Marron (8 min de cuisson) <i>glace vanille</i>	8,60€
Ile Flottante Pralinée, gâteau aux pralines roses et amandes, <i>caramel et crème anglaise</i>	8,20€
Buffet de Dessert, 3 desserts au choix	12,00€
Café ou Thé Gourmand <i>un expresso, un thé ou une tisane et 3 douceurs</i>	7,80€
Choux Profiteroles <i>glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée</i>	9,60€

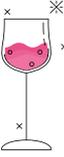
LES GLACES RENZO

Les parfums :

Vanille, café, chocolat, marron glacé, noix de coco, citron, fraises des bois, passion

1 Boule	3,60€
2 Boules	6,00€
3 Boules	7,60€
Chocolat Liégeois <i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée</i>	8,00€
Café Liégeois <i>2 boules café, 1 boule vanille, expresso, crème fouettée</i>	8,00€
Dame Blanche, <i>3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée</i>	8,00€
Coupe 3 Boules avec alcool	10,00€

NOS VINS AUX VERRES

	Apremont	12 cl	4,50€
	Chardonnay ou Roussette	12 cl	4,50€
	Chignin Bergeron	12 cl	5,60€
	Coteaux du Layon - Babin-Billy	12 cl	5,20€
	Rosé de Provence	12 cl	4,20€
	Mondeuse	12 cl	5,20€
	Côte du Rhône	12 cl	4,50€
	Vin du Mois (France)	12 cl	4,30€
	Vin du Monde (Monde)	12 cl	4,90€



A PARTAGER



Assiette du Montagnard	13,80€
<i>Charcuterie de Montagne Savoie et Fromage Margériaz</i>	
Saucisson de Savoie au choix	7,80€
Sardines "Belles de Marseille"	7,80€
<i>planche avec sardines au choix, pain grillé et beurre</i>	
Pâté en croute Estanco	9,80€
Terrine de Campagne Savoie (185gr)	9,00€
12 Escargots en Persillade au beurre de Savoie	13,80€
<i>Escargots des Marches (T.Rouvier)</i>	
Esc'Apéro, Escargots des Marches marinés, (T.Rouvier)	9,00€
Foie Gras mi-cuit au sel de Guérande, Bergeron vendanges tardives	16,80€
Saint Marcellin poêlé, pané aux herbes aromatiques et fruits secs	6,80€
Truite Gravlax aux aromates et baies roses	10,60€
<i>servi avec fromage frais des Bauges et pain toasté</i>	