

Notre Carte

Entrée

<i>Oeuf Mayonnaise</i>	6,50€
<i>Assiette de jambon cru de Savoie</i>	9,60€
<i>Sardines "Belle de Marseille" au choix</i> huile d'olive, Pescadou, Pitchounette, Tropézienne ou Camarguaise	8,90€
<i>Beignets Crevette sauce mangue-mirin, salade, crudités</i>	9,90€
<i>Tataki de boeuf, chimichurri, salade, crudités</i>	13,50€
<i>Terrine de Campagne(185gr), pain grillé et cornichons</i>	13,50€
<i>Planche du Montagnard</i> charcuterie de montagne Le Planay, fromage des bauges	19,80€

Salade XL

<i>César Salade</i> salade, poulet rôti LR, croûtons, parmesan, tomates confites, tomates cerise, sauce aux anchois, oeuf	17,60€
<i>La Burratina Tomato Party</i> salade, jambon de Parme, burratina, crudités, tomate	15,60€
<i>La Belle Niçoise</i> salade, crudités, olives, oeuf, haricots verts, thon, tomate	17,00€

Les Burgers

<i>Le O'Chaud Burger</i> petit pain, confit d'oignons, boeuf haché, chorizo, salade, Cantal, tomate, frites	21,80€
<i>Le Tanco savoyard</i> petit pain, confit d'oignons, boeuf haché, tome, salade, coppa, sauce BBQ maison, frites	22,60€

Les Tartares

<i>Tartare du Boucher, frites, salade</i> tartare de boeuf au couteau, condiments, oeuf	21,00€
<i>Avé César ! frites, salade</i> tartare de boeuf au couteau, poêlé, tomates confites, parmesan, câpres, olives noires	23,00€
<i>Salades vertes mélangées</i>	5,80€

A partager

<i>Côte de Boeuf (Savoie) environ 1kg, frites, salade</i>	79,00€
<i>Fondue Savoyarde (min 2 pers) 250gr par pers.</i> charcuterie, salade	26,00€
<i>Epaule d'Agneau d'Aiton (2/3 pers)</i> salade, pommes grenailles	69,80€
<i>Poulet Fermier Rôti d'Ardèche (2/4pers)</i> salade, pommes grenailles ou frites	60,00€

Plat

<i>Gratin de Ravioles à l'Italienne,</i> mozzarella di Bufala, tomate, pesto de roquette, salade	18,80€
<i>Ravioles Mère Maury (Dauphiné)</i> truite d'Ardèche, tagliatelle de courgettes	18,60€
<i>Boîte Chaude du Revard,</i> salade, jambon cru de Savoie, cornichons, pomme vapeur	25,80€
<i>Mix Grill du Savoyard</i> Pièce de boeuf, côte d'agneau d'Aiton, Diot Bruno Revel, frites, sauce BBQ maison	26,80€
<i>Oreille d'éléphant</i> escalope de veau Tarin, sauce tomate à l'origan spaghetti frais	25,40€
<i>Poulet Fermier Rôti d'Ardèche, frites</i> jus à la sauge et poivre blanc de Penja	21,40€
<i>Filet de Boeuf sur le grill (Savoie),</i> pomme grenaille, légumes du marché	29,60€
<i>Faux Filet de Boeuf au Saint Marcelin rôti (Savoie),</i> frites, légumes du marché	24,50€
<i>Beurre Persillé</i>	2,50€
<i>Bol de frites fraîches maison</i>	5,00€
<i>Bol de Légumes du marché frais et de saison</i>	5,00€

TOUS NOS PLATS SONT PREPARES SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON

Les Enfants (jusqu'à 10ans) 11,00€

1 sirop à l'eau ou 1 petit jus de fruits ou 1 petit soda

Hamburger, sauce BBQ, frites, légumes du marché
OU steak haché, frites et légumes du marché
OU Ravioles de la Mère Maury

1 boule de glace au choix OU 1 faisselle

Nos Desserts

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges 5,20€

Pavlova aux fruits rouges et glace vanille 9,50€

Dessert du jour 7,50€

Tartelette du jour 8,20€

Choux Profiteroles, 8,80€
glace vanille, crème fouettée, chocolat chaud

Mi-cuit au chocolat noir 70% 9,20€

Café gourmand, 4 douceurs 9,80€

Thé ou Tisane gourmand, 4 douceurs 9,80€

Nos Glaces

Renzo, artisan Glacier, Viviers du Lac

Nos parfums: vanille, café, chocolat, caramel beurre
salé, citron vert, fraise, passion, coco

1 boule: 3,60€. 2 boules: 6,50€. 3 boules: 8,00€

Dame Blanche 9,80€

glace vanille, crème fouettée, chocolat chaud

Chocolat Liégeois 9,80€

glace vanille, glace chocolat, crème fouettée, chocolat chaud

Café Liégeois 9,80€

glace vanille, glace café, crème fouettée, 1 express

Estanco

bistronomie de terroir

